



LA *M*ARANZANA  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

La cantina **LA MARANZANA** è una società cooperativa, situata proprio nel cuore del Monferrato. Nata alla fine degli anni cinquanta per il volere di pochi e intraprendenti vitivinicoltori, la cantina oggi conta 169 soci che coltivano circa 500 ettari di vigneto in proprietà. Nel 2014 i “Paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato” sono stati riconosciuti come patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco. È proprio su questa terra, di vigneti, borghi e castelli che si colloca il paese di Maranzana, parte integrante di questo tessuto, in cui da sempre il lavoro dell'uomo e la generosità della natura si incontrano e dove vengono prodotti i più pregiati vini piemontesi famosi in tutto il mondo.

La cantina, guidata dal Consiglio Amministrazione e dalla Presidente Barbara Pastorino, ha l'obiettivo di produrre vini di qualità ottenuti dalle uve dei vigneti dei soci conferitori, nel rispetto della identità varietale, della denominazione di origine e della sostenibilità dell'ambiente. I vigneti sono localizzati in fascia di media collina compresa tra i comuni della provincia di Asti e Alessandria: Maranzana, Cassine, Ricaldone, Mombaruzzo, Bruno, Terzo, Alice Bel Colle, Strevi, Rivalta Bormida, Incisa Scapaccino, Castelboggione, Roccagrimalda e Carpeneto. Il nucleo principale è situato nei dintorni del Comune di Maranzana a quote comprese tra 200 e 500 metri sul livello del mare, in quella dorsale collinare tra il torrente Belbo e il fiume Bormida.



Il paesaggio è collinare con valli non molto ampie, dislivelli contenuti e dolci pendenze. I suoli della zona hanno origine da depositi marini e risultano ricchi in argilla e limo con elevata presenza di calcare. Poveri di scheletro, sassi e pietre, dal colore generalmente chiaro con tonalità dal crema al nocciola e con evidente presenza di concrezioni calcaree. Possono presentare profondità limitate alla sommità delle colline e mediamente profondi sui versanti. Queste caratteristiche dei suoli ben si addicono alla viticoltura di qualità che preferisce suoli ricchi di calcare che permettono un buon accumulo di acqua facilitandone il drenaggio in caso di piogge prolungate e una buona ma non eccessiva presenza di argilla che ha una importante capacità di trattenere gli elementi minerali. I versanti collinari facilitano lo sgrondo delle acque in eccesso che possono cadere specialmente nel periodo autunnale in prossimità della vendemmia. La coltivazione dei viticoltori de La Maranzana è quella tipica piemontese: forma di allevamento a spalliera con potatura a Guyot semplice; la densità di impianto varia da 4000 a 5000 ceppi per ettaro, dove le densità maggiori si trovano nei vigneti destinati a uve rosse e vini di alta gamma. A fianco delle più importanti e autoctone varietà quali Moscato, Barbera, Brachetto, Dolcetto, Cortese, Freisa, Albarossa, Bonarda, Nebbiolo, Muller Thurgau, si coltivano varietà internazionali quali Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Pinot nero.

Fin dalla fine degli anni 80 si sono applicate strategie di difesa guidata dalle malattie della vite, e gradualmente si sono sviluppate tecniche di coltivazione integrata nel rispetto della sostenibilità ambientale, alle quali i viticoltori della cantina La Maranzana si sono prontamente adeguati, affidandosi alla consulenza del tecnico specializzato viticolo Claudio Carnevale. Recentemente è partito un progetto per la produzione di uva biologica. In vendemmia le uve vengono selezionate e raccolte a mano quando la maturazione è perfetta.

L'arrivo in cantina delle uve si avvale della competenza del direttore, l'enologo Daniela Pesce che, coadiuvata da esperti cantinieri, assegnerà ad ogni tipologia di uva la giusta attenzione, diversificando vinificazione e affinamento, così da onorare i profumi e i sentori di ciascun singolo vitigno. La Maranzana è attrezzata di moderni impianti per la vinificazione e l'imbottigliamento. Per la vinificazione delle uve bianche la cantina è dotata di presse pneumatiche a polmone, serbatoi in acciaio inossidabile a temperatura controllata; per le uve rosse si impiegano pigiatrici a delicata azione di diraspatura e pigiatura per mantenere l'integrità degli acini. Per la vinificazione degli spumanti si utilizzano serbatoi in acciaio inox resistenti alla pressione e autoclavi per la fermentazione dei mosti a temperatura controllata. L'affinamento dei vini vede l'utilizzo di botti, tonneaux, barriques e dei tradizionali serbatoi in cemento

**Vini Rossi:** Barbera Asti superiore, Nizza, Barbera Asti, Barbera del Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Piemonte Albarosa, Piemonte Bonarda, Piemonte Syrah, Piemonte Rosso e Monferrato Rosso

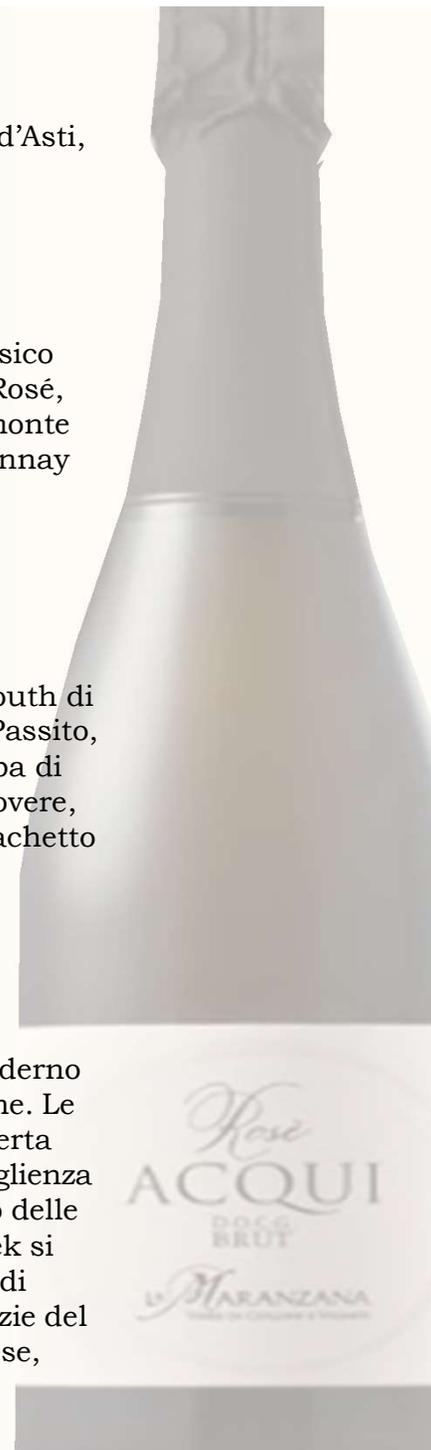
**Vini Bianchi e Rosati:**  
Cortese dell'Alto Monferrato,  
Piemonte Chardonnay,  
Piemonte Viogner, Monferrato Bianco e Monferrato Chiaretto

**Vini e Spumanti Dolci:** Moscato d'Asti, Asti, Brachetto d'Acqui

**Spumanti Secchi:** Metodo classico Blanc de Noir, Metodo classico Rosé, Acqui rosé Brut, Asti secco, Piemonte Marengo Brut, Piemonte Chardonnay Brut e Pinot

**Eccellenze del Territorio:** Vermouth di Torino Rosso, Piemonte Moscato Passito, Vino aromatizzato Rosso, Grappa di Barbera invecchiata in fusti di rovere, Grappa di Barbera, Grappa di Brachetto e Grappa di Moscato

La Maranzana è dotata di un moderno Punto vendita e sala degustazione. Le signore Elisabetta Benzi e Roberta Sommariva si occupano dell'accoglienza e la sommelier Graziella Gaggino delle degustazioni guidate. Ogni week si organizzano eventi con i vini di produzione accompagnati da delizie del territorio. Lingue parlate inglese, francese e tedesco



Rispetto e cura sono due parole naturali per la società cooperativa La Maranzana che applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

***“Nessun uomo è un’isola”  
John Donne***

La funzione principale di un'impresa consiste nel creare valore producendo beni e servizi ma è altrettanto importante e fondamentale che lo sviluppo sia il più possibile sostenibile nel tempo considerando quindi gli aspetti non solo economici ma anche ambientali e sociali. Per questo l'azienda ha fissato degli obiettivi da applicare e da raggiungere

Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha definito un Programma di Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile focalizzato su 17 obiettivi riportati nella seguente tabella:



# La sostenibilità e lo standard **Equalitas**

“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento “Our Common Future”, conosciuto anche come “Rapporto Brundtland”, dal nome della coordinatrice della Commissione Mondiale sull'Ambiente e lo Sviluppo (WCED) che in quell'anno aveva commissionato il rapporto.

In questa definizione non si parla dell'ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale). Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: la responsabilità da parte delle generazioni d'oggi nei confronti delle generazioni future. Il riferimento è ad un'equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti.

Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale. Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è quindi un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un processo continuo, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Partendo da queste basi, da un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola (azienda e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l'approccio dei 3 pilastri della sostenibilità:

- **ECONOMICO:** capacità di generare reddito e lavoro;
- **AMBIENTALE:** capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;
- **SOCIALE:** capacità di garantire condizioni di benessere umano



Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.

Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l'impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

## Politica per la **Sostenibilità**

La Direzione dell'azienda considera elemento fondamentale la responsabilità nei confronti della società, attuale e futura, il desiderio di soddisfare il cliente/consumatore e la dipendenza da un ambiente sostenibile che offra risorse eccellenti per prodotti di qualità. In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

Soddisfare i clienti, nell'ottica dell'aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto;

Garantire un operato conforme ai requisiti qualitativi e legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), nel rispetto delle prescrizioni ambientali e delle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati;

Garantire costantemente la sicurezza alimentare del prodotto, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

Ridurre il più possibile le non conformità in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti;

Condurre tutte le attività per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ricollegabili a tematiche d'interesse individuate dall'analisi degli obiettivi mondiali per lo sviluppo sostenibile



“Il vino è  
poesia  
imbottigliata.”

ROBERT LOUIS BALFOUR STEVENSON



# Buone Pratiche di Lavorazione

Nella vendemmia del 2021 hanno conferito l'uva n° 80 conferitori che hanno per il 95% i vigneti dislocati entro 15Km della cantina e al massimo di 30Km della cantina.



La vendemmia 2021 è iniziata il 23/08/2021 con il ritiro dell'uva Pinot nero ed è terminata il 10/10/2021 con l'ultimo ritiro di uva Moscato passito



L'azienda ha implementato n° 4 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati dei piani analitici di controllo:

Vini bianchi secchi e vini/mosti bianchi dolci e Vini rossi secchi e vini/mosti rossi dolci.

Ogni singolo conferimento alla cantina viene controllato all'arrivo (quantità, grado zuccherino, stato sanitario...) attribuendogli la provenienza (socio conferitore).



Di seguito l'uva viene scaricata nella fossa di raccolta



Con una coclea posta al fondo, l'uva viene convogliata alla pigiatrice o alla pigia-diraspatrice, in base alla varietà di uva conferita.

Al fine di diminuire la frazione solida presente nel prodotto si procede alla pulizia del mosto, operazione che, a seconda dei casi, può essere effettuata nei seguenti modi: decantazione statica, flottazione o filtrazione sotto vuoto.

Nella fase di FERMENTAZIONE vengono aggiunti gli additivi ed i coadiuvanti necessari in funzione delle caratteristiche della materia prima e della tipologia di prodotto finito.

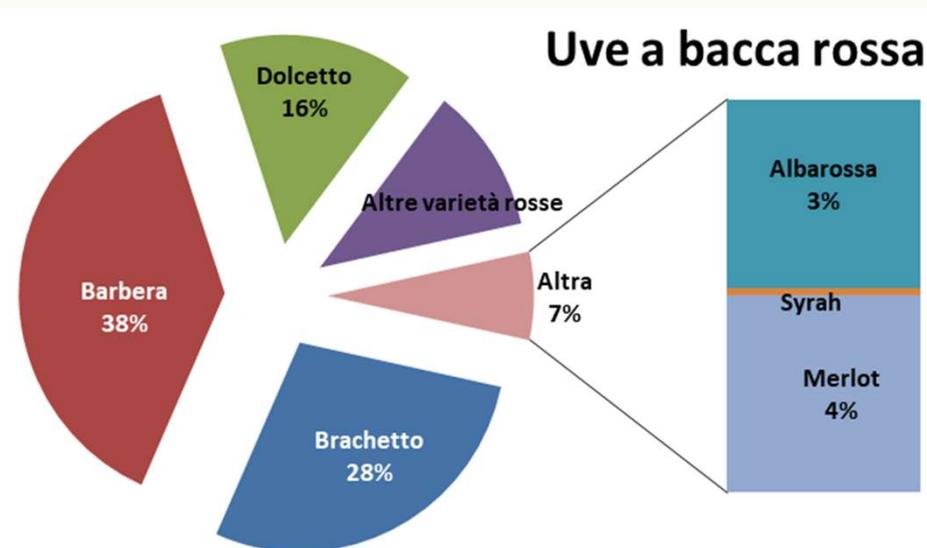
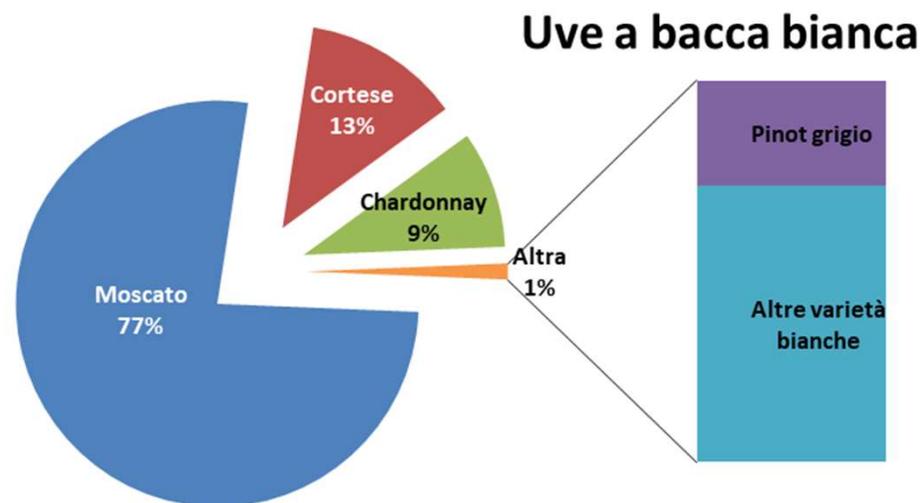


Lo stoccaggio, ed eventuale affinamento, avviene all'interno di adeguati contenitori scelti sulla base delle caratteristiche sensoriali da conferire al prodotto finito.



Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto dei quintali di uva consegnati in cantina nelle vendemmie 2019 e 2020 con quelli della vendemmia 2021, per le diverse tipologie:

	2019	2020	2021	Variazione %
<b>TOTALE QI UVA RITIRATA</b>	37.445	47.106	45.231	-4,0%
<b>HL PRODOTTI</b>	26.212	32.974	31.662	
<i>Di cui VINIFICATI</i>	16.589	17,485	17,485	5,4 %
<b>CO<sub>2</sub> BIOGENICA</b>	153,9	156,5	156,5	



## La sicurezza delle produzioni e controllo del processo:

L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 del 2020: inoltre, il sistema gestionale in essere in azienda è stato implementato nell'agosto 2021, con i requisiti dei seguenti standard volontari:

- ISO 9001:2015
- ISO 22000:2018
- ISO 22005:2008
- EQUALITAS.

L'azienda ha scelto di adottare questi standard per dimostrare il proprio impegno verso la qualità e la sicurezza alimentare e verso la sostenibilità con l'obiettivo di realizzare nel tempo prodotti sicuri e anche sostenibili da immettere nei mercati sempre più esigenti.

Per il controllo del processo, la cantina ha stabilito un piano di controllo analitico che comprende parametri diversi in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo.

In azienda è presente un piccolo laboratorio dove vengono controllati internamente alcuni parametri di routine. Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelle effettuate esternamente. Per il resto dei controlli, l'azienda utilizza laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

	Consumo annuo per HL di prodotto lavorato		% variazione
	2020	2021	
<b>Chiarifica</b>	Kg 0,049	0,033	-31,7%
<b>Filtrazione</b>	Kg 0,052	0,052	-1,4%
<b>Fermentazione</b>	Kg 0,096	0,059	-38,5%
<b>Stabilizzazione</b>	Kg 0,083	0,046	-44,0%
<b>Potassio metabisolfito</b>	Kg 0,021	0,015	-27,4%

Dall'analisi dei pericoli si evidenziano i seguenti PUNTI DI CONTROLLO (CCP e o-PRP):

Fattore di rischio	Colore di identificazione sul diagramma di flusso	
	o-PRP (Pre-requisito operativo)	CCP (Punto Critico di Controllo)
Anidride solforosa	O-PRP-1 Controllo dopo aggiunta durante il processo produttivo	CCP-1 Anidride solforosa (Controllo prodotto prima al rilascio)
Corpi estranei negli ambienti (inclusi infestanti)	O-PRP-2 Controllo ambienti di lavoro e lampade cattura-insetti	CCP-2 Vetro all'interno delle bottiglie (Pressione acqua sciacquatrice)
Corpi estranei nel vino	O-PRP-3 Pressione manometro filtro prima dell'imbottigliamento	

I piani di gestione della cantina corrispondono con le lavorazioni realmente effettuate e che trovano riscontro nei documenti di tracciabilità interna. L'efficacia del sistema di tracciabilità viene controllato con cadenza annuale da valle a monte e da monte a valle per poter validare le procedure e il sistema implementato.

Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici e l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

## Valutazione dei diagrammi di flusso :

### DIAGRAMMI DI FLUSSO (SEZ 10.5)

Aggiornamento del 31/07/2021

- Cod. 1 - Vini Bianchi Secchi
- Cod. 2 - Vini Bianchi Dolci
- Cod. 3 - Vini – M.P.F. rossi dolci
- Cod. 4 - Rossi Secchi
- Cod. 5- Prodotti commercializzati

Durante gli audit interni sono stati controllati tutti i diagrammi di flusso: ogni fase del processo è descritta in maniera sequenziale e schematica, a partire dalla ricezione delle materie prime, ai processi interni fino alla consegna del cliente.

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare (si rimanda al pnto relativo agli audit interni). Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare.

Sulla base della Direttiva CEE 85/2003 e successiva CEE 68/2007 e Regolamento (UE) N.1169/2011 e presente durante il ciclo di produzione solo ed esclusivamente il seguente **ALLERGENO:**

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
alla concentrazione superiore di 10 mg/l espressi in SO<sub>2</sub>

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare (si rimanda al pnto relativo agli audit interni). Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare.

L'azienda consegna al cliente il prodotto finito con le seguenti modalità:



**Sfuso consegnato in CISTERNE**

95,1% della produzione



**Confezionato in BOTTIGLIE**

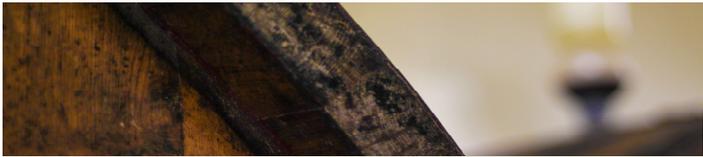
2,5% della produzione



**Confezionato in BAG IN BOX**

2,4% della produzione

			Variazione	
	2020	2021	Litri	%
<b>Sfuso</b>	3.013.114	3.265.089	251.975	8,4%
<b>Bottiglie</b>	94.632	86.232	- 8.400	-8,9%
<b>Bag in Box</b>	84.593	82.422	- 2.171	-2,6%
<b>Totale venduto /anno (Litri)</b>	3.192.339	3.433.743	241.404	7,6%



## VINI ROSSI e ROSATI

### SPUMANTI

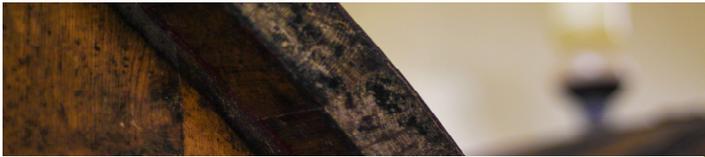


### SPECIALI

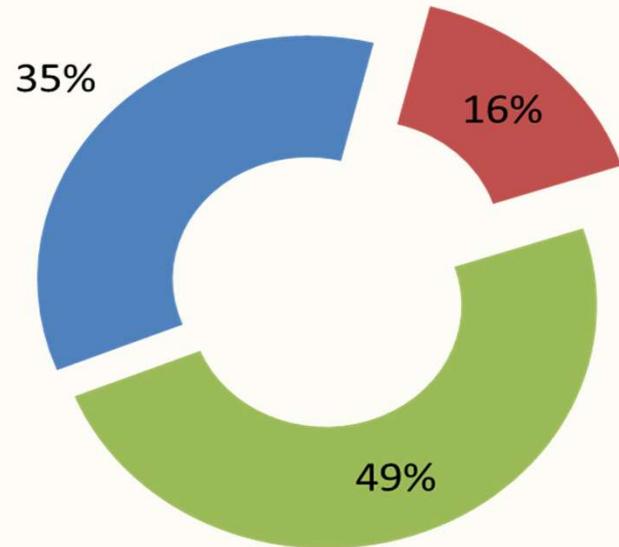


## VINI BIANCHI





Nella seguente tabella sono riportati i quantitativi di bottiglie confezionate esternamente nel 2021 :

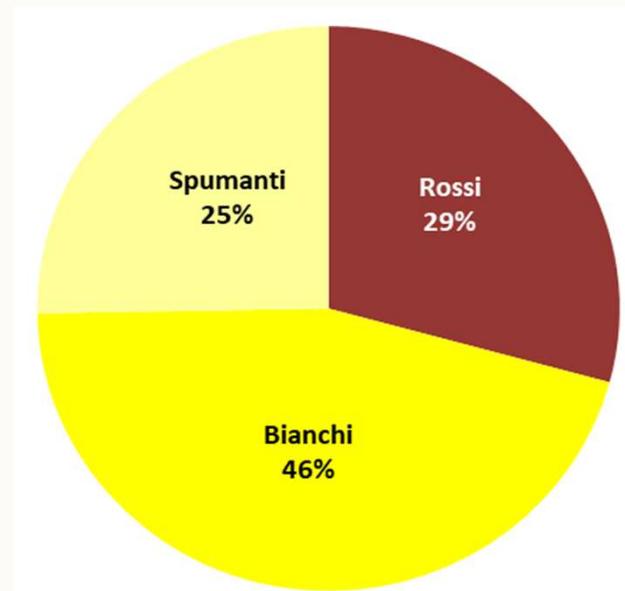


- Imbottigliamento Esterno
- Imbottigliamento Interno
- Confezionamento Interno

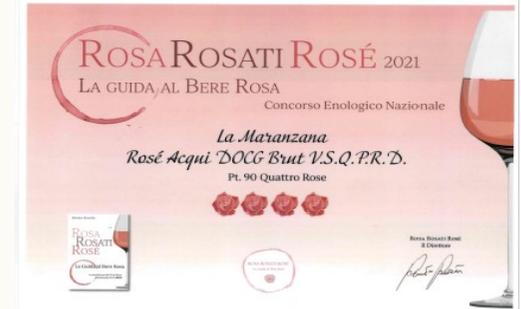
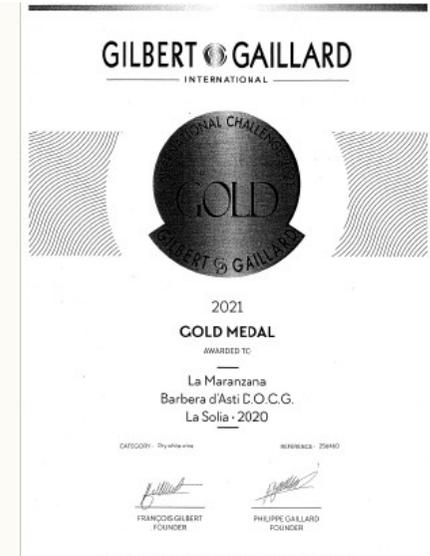


N° bottiglie prodotte in outsourcing  
in outsourcing

	2020	2021	
<b>Rossi</b>	58.086	22.794	
<b>Bianchi</b>	31.052	35.543	
<b>Spumanti</b>	12.622	19.720	
<b>Totale bottiglie</b>	101.760	78.057	-23,3%



La cantina ha ricevuto riconoscimenti per la qualità dei propri prodotti



## Adeguatezza delle risorse: Locali.

Le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti e mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo da garantire la sicurezza del prodotto e si ritengono conformi e adeguati alle lavorazioni svolte.

I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.



Gli edifici sono realizzati con tecniche idonee a garantire la perfetta impermeabilizzazione agli agenti atmosferici per prevenire infiltrazioni nelle aree interne (cemento armato e muratura)

Le aree esterne sono prive di vegetazione incolta o zone suscettibili di creare un ambiente ideale per roditori, insetti, volatili.

Queste aree verdi, di pertinenza aziendale, sono sottoposte a periodici interventi di manutenzione



Il drenaggio dell'area esterna è sufficiente a garantire un adeguato deflusso delle acque ed evitare ristagni idrici. Sono previsti idonei e periodici interventi di pulizia di tali aree



Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, di prevenire contaminazioni esterne e di ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro.

I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.





I locali di stoccaggio sono costruiti in modo da mantenere una temperatura stabile per garantire la conservazione del prodotto nelle migliori condizioni possibili.

Nel 2020, l'azienda ha ristrutturato il punto vendita con sistemazione degli interni e opere di efficientamento energetico dell'edificio che è stato certificato.

**Importo destinato all'investimento 350.000 €**



Indice della prestazione energetica non rinnovabile  
(KWh/m<sup>2</sup> anno)

579,42

Indice della prestazione energetica rinnovabile  
(KWh/m<sup>2</sup> anno)

47,65

Emissioni di CO<sub>2</sub>  
(Kg/m<sup>2</sup> anno)

122,98

Dal 2019 ad oggi sono stati effettuati acquisti di alcune attrezzature destinate alle lavorazioni in cantina:

**Investimenti legati all'acquisto di attrezzature: 36.000 € (2019-2021)**



## Adeguatezza delle risorse: Attrezzature.

Le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti e mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo da garantire la sicurezza del prodotto e si ritengono conformi e adeguati alle lavorazioni svolte. Piano di manutenzione



## Pulizia e sanificazione

Consumo annuo per HL lavorato)			2020	2021	% variazione	
Prodotti chimici	sodio idrossido	Kg	0,035	0,040	13,5%	
	Sodio ipoclorito	Kg	0,0031	0,0043	38,1%	
	Acido citrico	Kg	0,0094	0,0035	-62,8%	
Acqua in ingresso			m <sup>3</sup>	0,217	0,169	-22,1%

## Gestione dei rifiuti:

L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento.

Produzione annua per HL lavorato			2020	2021	Variazione
Residui di lavorazione	Vinacce e raspi	Kg	15,4	14,6	-5,1%
	Feccia	Kg	7,6	4,9	-35,7%
Acque reflue enologiche		Kg	(*)	10,4 (*)	-
Fanghi vinicoli		Kg	0,908	1,456	60,3%

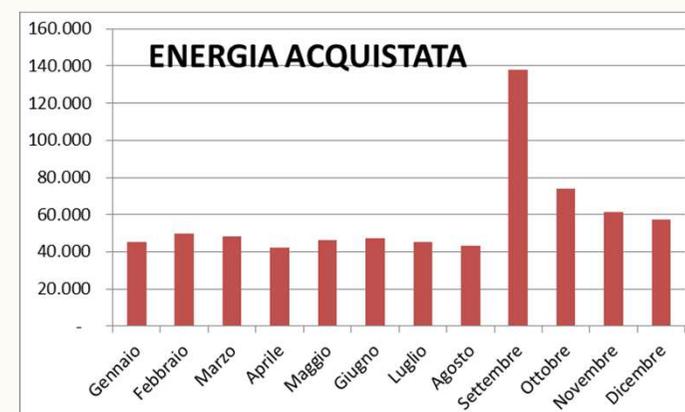


## Consumi combustibile

Consumo annuo per HL lavorato	2020		2021		Variazione
	Quantità	Tn CO <sub>2</sub> eq	Quantità	Tn CO <sub>2</sub> eq	
Gasolio mezzi aziendali	L	0,17	0,18	0,47	+ 17,1%
Metano	m <sup>3</sup>	0,38	0,46		+ 29,1 %

**Consumi energetici:** La cantina non dispone di un impianto fotovoltaico né utilizza altre fonti di energia rinnovabile autoprodotta. L'energia utilizzata nello stabilimento viene acquistata dalla rete nella sua totalità.

	2020	2021	Variazione
<b>Kw/HL</b>	19,6	20,4	+ 3,8 %
<b>Proveniente da fonti rinnovabili</b>			
	7,5	7,8	



A close-up photograph of a wooden barrel, likely used for aging wine. The barrel is made of dark, weathered wood. A metal bung is inserted into the barrel, and a glass is attached to it. The glass is partially filled with a dark liquid, presumably wine. The background is dark and out of focus, emphasizing the barrel and the glass.

Il legno vecchio è il  
migliore da  
bruciare, il vino  
invecchiato è il  
migliore bere, i  
vecchi amici sono i  
migliori di cui  
fidarsi, i vecchi  
autori sono i  
migliori da leggere.

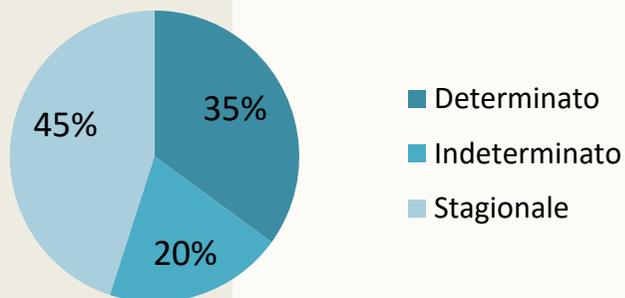
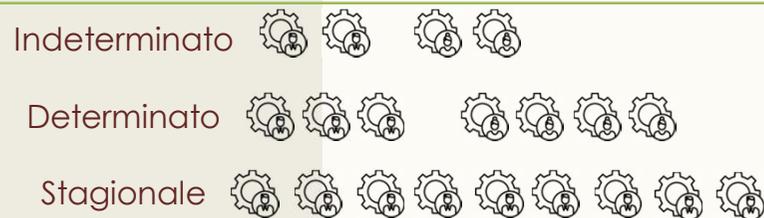
(Francesco Bacone)



# Buone Pratiche Sociali

Il personale aziendale è così distribuito:

	Totale	Maschi	Femmine	Impiegato/Tecnico	cantiniere
<b>Indeterminato</b>	4	2	2	3	1
<b>Determinato</b>	7	3	4	2	3
<b>stagionale</b>	9	9	0	0	9
<b>Totale</b>	20	14	6	5	13



	Permanenza in azienda (esclusi stagionali)		
	<5anni	Tra 11-20	>20anni
<b>Maschi</b>	-	2	3
<b>Femmine</b>	3	2	1





Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa



	Entrate		Uscite		Tasso di Compensazione
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
<b>Quadri</b>	0	0	0	0	-
<b>Impiegati</b>	0	2	0	0	-
<b>Operai</b>	0	0	0	0	-
<b>Tasso di Turnover</b>	0,0	4,3	0,0	0,0	-
	4,3		0,0		
	Turnover Positivo		Turnover Negativo		
<b>Turnover complessivo</b>	3,6				

### TEMPO DETERMINATO

Mansione	Maschi 			Femmine 			
	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale	Mansione	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale
<b>CANTINIERE</b>	41-50	1 (Dal 1998)	Op Comune	ADD.VENDITE	>50	1 (dal 2002)	Op Comune
<b>CANTINIERE</b>	41-50	1 (Dal 2007)	Op Comune	ADD.VENDITE	>50	1 (Dal 2008)	Op Comune
<b>CANTINIERE</b>	>50	1 (Dal 1997)	Op Comune	Tempo di collaborazione: gli operatori di cantina vantano una collaborazione pluriennale			

### TEMPO INDETERMINATO

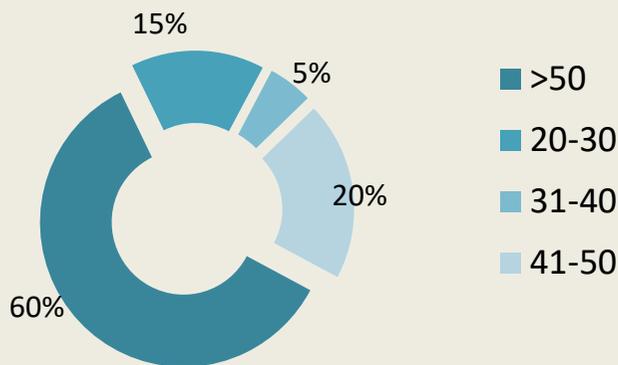
MANSIONE	Maschi 			Femmine 			
	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale	Mansione	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale
<b>RESP. AMMINISTRATIVO</b>	>50	15	1	ENOLOGO	>50	2,5	1°SQ
<b>CANTINIERE</b>	>50	27	2	AMMINISTRAZIONE	>50	28	3A



Stagionali - Maschi			
Età	Numero totale	Durata contratto	
		3 mese	6 mesi
20-30	3	2	1
31-40	1	1	-
41-50	1	1	-
> 50	4	2	2

Classificazione in base all'età e al tipo di contratto:

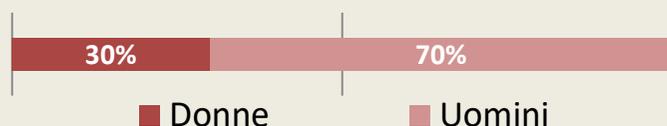
	20-30	31-40	41-50	>50
Indeterminato				4
Determinato			3	4
stagionale	3	1	1	4
Totale	3	1	4	12



Distribuzione in base alla mansione



Distribuzione in base al sesso



Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio: Non ci sono discrepanze nella retribuzione economica in base al sesso, alla mansione. Le differenze salariali sono basate sulle singole competenze dei tecnici e sull'anzianità di servizio che viene indicata nella busta paga. Si fa riferimento a quanto riportato nel report dipendenti aggiornato alla data 12/01/2022 e condiviso con tutto il personale; in questo modo, tutti i dipendenti della cantina saranno a conoscenza delle valutazioni e degli obiettivi per il miglioramento delle prestazioni riguardante la sostenibilità sociale, economica e ambientale.



Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio: Non ci sono discrepanze nella retribuzione economica in base al sesso, alla mansione. Le differenze salariali sono basate sulle singole competenze dei tecnici e sull'anzianità di servizio che viene indicata nella busta paga.

Si fa riferimento a quanto riportato nel report dipendenti aggiornato alla data 12/01/2022 e condiviso con tutto il personale; in questo modo, tutti i dipendenti della cantina saranno a conoscenza delle valutazioni e degli obiettivi per il miglioramento delle prestazioni riguardante la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

### Analisi del clima aziendale

Nel gennaio 2021 sono stati distribuiti al personale dei questionari per valutare il clima aziendale. Nel seguente grafico sono riportate le risposte sulla soddisfazione del personale relativamente

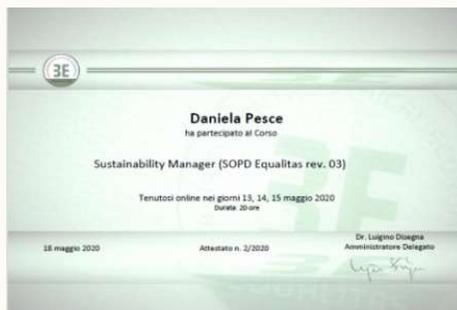
- La partecipazione alle decisioni del gruppo di lavoro
- Lo stipendio e gli altri benefici economici che l'azienda offre
- Le relazioni sviluppate con gli altri lavoratori
- Le relazioni con la dirigenza dell'azienda
- La crescita professionale
- La crescita personale
- La formazione che ricevuta sul lavoro
- Il benessere generato dall'azienda per i clienti
- Il benessere generato dall'azienda per la comunità locale
- L'autonomia e l'indipendenza sul lavoro
- L'orario di lavoro
- La stabilità occupazionale
- Il lavoro nel complesso



L'operatore ritiene sufficiente la sicurezza applicata sui luoghi di lavoro e buono il rispetto delle festività religiose. Tra le flessibilità garantite segnala la flessibilità di orario e l'autogestione dei turni.

Tra gli incentivi segnala l'integrazione sanitaria e assicurativa e l'anticipo sullo stipendio; alcuni dipendenti non sono a conoscenza di tali incentivi.

L'azienda ha formato un operatore aziendale come Sustainability Manager a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione. Inoltre, in sede del riesame della direzione viene approvato il piano di formazione



Nel 2020-2021, corso di analisi sensoriale e degustazione. Partendo dalla base dell'assaggio, dalla ricerca di profumi, di sapori caratteristici e di aromi, si giungerà a saper individuare le peculiarità del vino riconoscendone caratteristiche ed eventuali difetti. Acquisire nozioni sulla storia e caratteristiche fisiche del nostro territorio attraverso il vino. Imparare alcune regole sugli abbinamenti cibo/vino Durata 8 ore



**Costo della formazione = 3.600€**



Organizzazione di eventi conviviali all'interno della cantina a rafforzamento del gruppo di lavoro. Inoltre, tutti i regali ricevuti in cantina durante il periodo di Natale, vengono equamente suddivisi tra tutto il personale durante la festa degli auguri, maggiorati dagli omaggi di vino della cantina



### **Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - fornitori**

• La cantina è dotata di un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze.

### **Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - comunità**

• Partecipazione economica come membro dei Consorzi di Tutela delle Denominazioni di origine che si occupano della Tutela e della promozione dei prodotti dentro e fuori del territorio: Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Consorzio per la Tutela Vini D'Acqui



Partecipazione economica come membro dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato.

Membro delle associazioni di produttori del settore quali Vignaioli Piemontesi;

La cantina anticipa ai soci i contributi Erga OMNES per la tutela della denominazione del Vini D'Acqui e la rivendicazione delle denunce delle uve DOC con Valoritalia.

### **Importo 2020 delle voci precedenti = 51.500 €**

Membro delle associazioni per la gestione e promozione del territorio anche in collaborazione con i comuni limitrofi quali:

Comune di Maranzana – Percorso podistico e ciclabile

“I sentieri del Papa”

Proloco del Comune di Maranzana

Associazione Strade del Vino - Astesana

Associazione “La Comuna in festa”



Associazione culturale “Giacomo Bove & Maranzana” :

Contributo economico e disponibilità ad accogliere in cantina delle manifestazioni. Inoltre la cantina dedica un'etichetta a questo personaggio Il VEGA

Partner affiliato WINE Tourism !, piattaforma di prenotazione online che aiuta ad offrire una varietà di tour e degustazioni per gli amanti del vino.



Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio.

Visite guidate in cantina e corsi di degustazione

Organizzazione di eventi presso il punto vendita



# BOLLICINE ROCK & ROLL

LA CANTINA È APERTA  
PER BRINDARE INSIEME L'ARRIVO DELL'ESTATE  
CON I NOSTRI SPUMANTI, SEZZILOSE FINGER FOOD  
E ROCK AND ROLL MUSIC

**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SABATO 5 GIUGNO 8.00-12.00 / 14.00-18.00  
DOMENICA 6 GIUGNO DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com



# La Vie en Rose

LA CANTINA È APERTA PER DEGUSTARE I NOSTRI FRESCI ROSE  
E GLI ALTRI VINI FRUTTATI ADATTI AD UN INIZIO ESTATE DA SOGNO

- OMAGGIO FLOREALE ALLE SIGNORE -

SABATO 12 GIUGNO 8.00-12.00 / 14.00-18.00 E DOMENICA DALLE 9.30 ALLE 12.30

**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

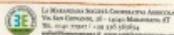


LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com



# LA MARAZZANA Domenica 13 luglio dalle 9.30 alle 12.30 APPUNTAMENTO CON AUTO D'EPOCA...

... DEGUSTANDO I NOSTRI VINI ESCLUSIVI  
E STUZZICHINI PRELIBATI. VI ASPETTIAMO!  
SABATO 17 MAGGIO 8-12 / 14-18 E DOMENICA 18 DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com



# ASTI & ASTI D.O.I.C.E. & S.E.C.C.O.

SUPERLATIVO WEEKEND DI COCKTAILS A BASE DI ASTI

"ASTICOCCOLA" CON MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

"MOSCATO ZEN" CON ASTI D.O.C.G. DOLCE

"SPRITZ BIONDO" CON ASTI D.O.C.G. SECCO

SERVITI DALL'APERCAR

PREPARATI DAL BARTENDER NICOLA MANCINI

ABBINAMENTI DOLCE E SALATI A SORPRESA...



**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SABATO 23 OTTOBRE 8.00-12.00 / 14.00-18.00 E DOMENICA 24 DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com

# IL VERMOUTH CHE EMOZIONA

## INVITO

IN ANTEPRIMA LA PRESENTAZIONE  
DEL NOSTRO VERMOUTH DI TORINO  
- RICETTA ORIGINALE -

PREPARATO CON BRACCETTO D'ACQUE DOGÈ E  
INFUSO DI ERBE, SPEZIE, FIORI, SEMI, RADICI E CORTECE

## APERITIVO

IL BARTENDER NICOLA MANCINI PREPARERÀ  
I PID CLASSICI E FAMOSI COCKTAIL DA GUSTARE  
CON STRAVAGANTI STUZZICHINI



SABATO 20 NOVEMBRE 8.00-12.00 / 14.00-18.00 E DOMENICA 21 DALLE 9.30 ALLE 12.30

LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com

# TARDIVI E PREZIOSI FINE SETTIMANA CON LA RACCOLTA DI UVE ALBAROSSA & NEBBIOLO



DEGUSTAZIONE SPILLANDO  
Dai FUSTI DI ROVERE  
DOVE I VINI DELLE PASSATE  
VENDemmIE SI AFFINANO

DA ASSAPORARE CON RAFFINATI ASSAGGI  
DI FUNGHI PORCINI, RASCHERA E SALUMI AL TARTUFO

**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SABATO 2 OTTOBRE 8.00-12.00 / 14.00-18.00 E DOMENICA 3 DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com

# PANE & UVA



## SAPORE ANTICO

COME SI FACEVA UNA VOLTA  
GUSTEREMO L'UVA APPENA RACCOLTA  
CON PANE FRAGRANTE E PROFUMATO  
IN DEGUSTAZIONE I VINI DELLA CANTINA. VI ASPETTIAMO!

**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SABATO 4 SETTEMBRE 8-12 / 14-18 E DOMENICA 5 DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com



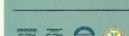
che il tuo Natale  
sia ricco  
d'amore  
di gioia  
e di pace!

OMAGGIO FLOREALE ALLE SIGNORE

DEGUSTAZIONI A RICHIESTA DI TUTTI I NOSTRI VINI  
IN ESPOSIZIONE TANTE IDEE REGALO

**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SABATO 18 DICEMBRE 8.00-12.00 / 14.00-18.00 - DOMENICA 19 DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com

# GELATO DOGÈ PER TUTTI

AL BRACCETTO D'ACQUI  
E MOSCATO D'ASTI  
PREPARO PER VOI  
DAL MASTRO GELATIERE  
CON I DELIZIOSI VINI  
DELLA NOSTRA CANTINA



**LA MARAZZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SABATO 7 AGOSTO 8.00-12.00 / 14.00-18.00 E DOMENICA 8 DALLE 9.30 ALLE 12.30



LA MARAZZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
Via San Giovanni, 26 - 14040 MARAZZANA AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
info@marazzana.it www.cantnamarazzana.com

**Importo 2021 delle voci  
precedenti = 1.000 €**

L'azienda mette a disposizione dei soci un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze.

L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, ha distribuito al vicinato a inizio del 2021 un Questionario; in questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale.

La collettività ritiene che l'azienda presti buona attenzione all'impatto economico e sociale in quanto si ritiene che l'unica fonte di sostegno del territorio sia la viticoltura, il rinnovo dei locali del punto vendita attira la presenza di turisti e all'attenzione alla popolazione e la disponibilità

L'attenzione all'impatto ambientale sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale è ritenuta sufficiente

L'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è leggermente inferiore;

Durante il periodo iniziale della pandemia, la cantina ha acquistato e messo a disposizione degli abitanti del Comune di Maranzana, dispositivi di protezione individuale (mascherine chirurgiche e guanti) che in quei momenti erano difficilmente reperibili.

Essendo la realtà produttiva maggiore del Comune di Maranzana, la cantina fornisce, durante il periodo vendemmiale, il sodio idrossido necessario a tamponare le acque reflue.

**Nel 2021 ha fornito 2.775 Kg di sodio idrossido.**

Donazione alla Parrocchia di Maranzana  
**Importo della voce precedente = 300 €**



« Altro il vino  
non è se non  
la luce del  
sole  
mescolata  
con l'umido  
della vite »

GALILEO GALILEI



# Buone Pratiche Economiche



La cooperativa è attualmente costituita da n.171 soci iscritti al libro soci il 28/10/2021. A capo di questa vi è un Consiglio di Amministrazione n.7 persone con il Presidente Barbara Pastorino

- L'esercizio contabile viene chiuso al 31/08 di ogni anno (ultimo del 31/08/2021) e viene controllato dal Consiglio di Amministrazione della cantina che emette una prima relazione da allegare al bilancio e presentare all'Assemblea dei Soci.
- Il bilancio economico di Cantina di Maranzana è sottoposto ad un sistema di controlli alquanto complesso e così sintetizzabile:
  - controllo dal **Consiglio di Amministrazione della cantina** che emette una prima relazione da allegare al bilancio e presentare all'Assemblea dei Soci.
  - controllo di legittimità, affidato al **Collegio Sindacale** che è chiamato in particolare ad effettuare controlli mirati a garantire l'osservanza delle leggi e dello statuto, il rispetto dei principi di corretta amministrazione e a vigilare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile. Le riunioni del Collegio sindacale avvengono con cadenza trimestrale.
  - revisione legale dei conti, affidata al **Revisore Legale dei Conti** che ha i compiti di verificare la regolare tenuta della contabilità sociale e la corrispondenza del bilancio d'esercizio e dell'eventuale consolidato alle scritture contabili e della conformità alle relative norme. Inoltre, è tenuto ad esprimere un giudizio sul bilancio d'esercizio e sul consolidato.
  - vigilanza specifica biennale, svolta da **Confcooperative** per conto del **Ministero dello Sviluppo Economico** e disciplinata da norme specifiche. (Ultima verifica del 15/02/2022 relativo al biennio 2021-2022)



### ***Buone pratiche economiche verso i dipendenti***

I contratti a tempo determinato sono stati passati a tempo indeterminato

l'azienda possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti monitorando i dati e statistiche riguardanti:

- il periodo di permanenza in azienda
- le motivazioni per l'abbandono del lavoro
- azioni correttive e di miglioramento

l'azienda effettua incontri periodici tra proprietà e personale sui temi socio-economici.

### ***Buone pratiche economiche verso i fornitori***

#### ***Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate***

La cantina è di proprietà dei soci conferenti. lo staff tecnico si prefigge con la qualità di mettere sul mercato un prodotto che possa essere venduto al miglior prezzo possibile in modo da poter remunerare adeguatamente le uve conferite. Definisce il prezzo delle materie prime acquistate secondo la valutazione e l'andamento dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio (o una penalità) a riconoscimento (o demerito) della qualità del prodotto.

#### ***Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili***

Il pagamento ai soci conferenti per la cessione del prodotto alla cantina non rientra nel campo di applicazione della disciplina del D.Lgs n° 1/2012. I termini di pagamento sono stabiliti a norma di statuto. La cantina remunera i soci in n° 4 rate (entro il 15 marzo, 15 giugno, 15 settembre e il 15 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia). L'ultima rata è calcolata in base alle risultanze di bilancio di cui le prime 3 costituiscono un acconto.

Per gli altri fornitori d'uva, la cantina effettua i pagamenti come indicato nel paragrafo precedente, salvo accordi diversi tra le parti.

Per gli altri fornitori (esclusa uva), l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e si adegua, nel limite delle proprie disponibilità finanziarie a quanto stabilito da essa: la cantina paga con RI.BA o bonifico bancario con le modalità indicate dal fornitore in fattura.

***Riduzione degli sprechi*** L'azienda ha sostenuto alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale. In questa ottica, la cantina ha:

- rinnovato nel 2020 il punto vendita in modo di costituire un punto di ritrovo per la Comunità (come sede di eventi con le associazioni culturali della zona) e di richiamo per le persone estranee al territorio (turisti/ clienti di passaggio e non)
- creato due aree per la tutela delle api. Questa iniziativa è stata promossa tra i soci della Cantina che hanno collaborato economicamente/prestazione di lavoro
- sostituito parte delle lampade ad incandescenza in cantina con lampade a LED
- costruito un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina

***Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.*** Viene effettuato annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo.





Il vino e l'uomo mi  
fanno pensare a due  
lottatori tra loro  
amici, che si  
combattono senza  
tregua e  
continuamente  
rifanno la pace. Il  
vinto abbraccia  
sempre il vincitore.

(Charles Baudelaire)



# Buone Pratiche Ambientali



## Investimenti a favore della **sostenibilità AMBIENTALE**

L'azienda supporta e incoraggia la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali:

l'utilizzo responsabile dei fitofarmaci, dell'acqua e della lotta integrata anche organizzando dei convegni e incontri mirati con i soci sulla riduzione dei consumi sia dei fitofarmaci sia del consumo idrico in previsione di adempiere al piano PAM.

la gestione del suolo, in particolare di batteri e funghi, micorrize e sostanze organica che possono anche diminuire i residui di fitofarmaci presenti nel prodotto.

la meccanizzazione del vigneto e utilizzo sostenibile dell'attrezzatura per raggiungere una viticoltura di precisione

il recupero di varietà di uve resistenti alle malattie fungine tramite la collaborazione con enti preposti

la riduzione dell'utilizzo dei nitrati per la riduzione dell'inquinamento delle falde acquifere

la salvaguardia degli insetti pronubi del vigneto

Verrà creata un'area adibita alla coltivazione di piante orticole coltivate secondo tecniche biologiche per favorire la coltivazione a Km 0.

L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine: seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;

per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici;

**Costo dell'investimento 8.000€**

Riutilizzo dell'acqua di sbrinamento delle celle frigo che viene convogliata in una vasca e reimpressa nuovamente nell'impianto;

L'azienda dispone di impianti frigo in grado di garantire una potenza di raffreddamento di circa 1,5 milioni di frigorie di cui oltre il 37% raffreddato ad ammoniaca e il restante è stato sostituito con un gas serra meno inquinante.

è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbate il COD delle acque.

l'acqua di lavaggio dei filtri rotativi, contenente una elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento. Inoltre l'utilizzo per i mosti di un processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo e successiva eventuale filtrazione tangenziale ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio.

Ha sostituito le lampadine a incandescenza con quelle a LED ; attualmente è al 50% del processo;

Nel 2015 la cantina ha installato un impianto frigorifero ad ammoniaca.

**Costo dell'investimento 210.000€**

La cantina ha messo a disposizione due aree per la salvaguardia delle api. Queste aree non sono state trattate con fitofarmaci e sono state seminate con diverse essenze floreali che vengono rinnovate annualmente con le lavorazioni del terreno.



A photograph of several people clinking wine glasses at an outdoor gathering. The scene is warm and festive, with string lights visible in the background. The glasses are filled with red wine, and the hands holding them are in the foreground, creating a sense of shared celebration. A semi-transparent red rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing white text.

La felicità,  
come un vino  
pregiato, deve  
essere  
assaporata  
sorso a sorso.

(Ludwig Feuerbach)



## Buone Pratiche Di Comunicazione

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate quello tramite sito web

<http://www.cantinamaranzana.it/>

Si ritiene che questo metodo è il più veloce ed economico per raggiungere nel contempo tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo)

Nel caso di comunicazioni/pubblicità che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

Il bilancio di sostenibilità sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito, mettendo anche a conoscenza delle attività svolte dall'azienda in campo di sostenibilità sociale. Questo fatto costituisce uno spunto di miglioramento che preveda una modalità di comunicazione tale da fare pervenire queste informazioni a tutte le parti interessate.





PASSIONE



### Parti interessate

Fornitori e soci della cantina, clienti, concorrenti.

### Obiettivi

Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.

### Azioni e attività attuate

- L'azienda tutela inoltre la salute del consumatore e si impegna a comunicare in modo chiaro e trasparente, oltre agli obblighi di legge, che garantisce la tracciabilità del prodotto.
- La cantina è dotata di un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze.
- La cantina ha messo a disposizione due aree per la salvaguardia delle api. Queste aree non sono state trattate con fitofarmaci e sono state seminate con diverse essenze floreali che vengono rinnovate annualmente con le lavorazioni del terreno.

### Azioni da attuare

- L'azienda supporterà e incoraggerà la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali:
  - L'utilizzo responsabile degli fitofarmaci, dell'acqua e la lotta integrata anche organizzando dei convegni e incontri mirati con i soci sulla riduzione dei consumi sia dei fitofarmaci sia del consumo idrico in previsione di adempiere al piano PAM.
  - La gestione del suolo, in particolare di batteri e funghi, micorizze e sostanze organica che possono anche diminuire i residui di fitofarmaci presenti nel prodotto.
  - La meccanizzazione del vigneto e utilizzo sostenibile dell'attrezzatura per raggiungere una viticoltura di precisione
  - Il recupero di varietà di uve resistenti alle malattie fungine tramite la collaborazione con enti preposti
  - La riduzione dell'utilizzo dei nitrati per la riduzione dell'inquinamento delle falde acquifere
  - La salvaguardia degli insetti pronubi del vigneto
- Verrà creata un'area adibita alla coltivazione di piante orticole coltivate secondo tecniche biologiche per favorire la coltivazione a Km 0.
- L'azienda, nell'ambito della gestione agronomica e di difesa dei vigneti di proprietà dei soci della cantina, ha previsto per il 2022 di intraprendere la strada per l'adesione al Sistema di Qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) di cui alla legge 1/2011.
- La cantina svolgerà il compito di capofila e i soci che aderiranno a questa iniziativa si impegneranno a rispettare il Disciplinare di produzione Integrata della Regione Piemonte e i relativi piani di controllo.
- Anche la stessa cantina si adegnerà nell'ambito dei processi di trasformazione, imbottigliamento e condizionamento.
- Il progetto partirà già dai primi mesi del 2022, coinvolgendo anche dei tecnici esterni





### Parti interessate

Dipendenti, soci

### Obiettivi

Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile.

### Azioni e attività attuate

- L'azienda promuove all'interno delle attività formative in ambito della sostenibilità, qualità, sicurezza alimentare e salute e sicurezza del lavoratori. Inoltre, sono stati effettuati delle attività formative tecnico professionale tramite corsi di analisi sensoriale al personale.
- La cantina ha implementato un sistema di comunicazione ai soci per garantire l'aggiornamento su eventuali regole/modifiche in campo fitosanitario.

### Azioni da attuare

- Investire ancora in sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti organizzando la partecipazione a corsi. Coinvolgere i soci-fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità tramite l'organizzazione di convegni e corsi mirati. A inizio 2022, la cantina ha contattato Fondoimpresa per valutare la possibilità di svolgere della formazione all'interno dell'azienda. Si sta procedendo all'inserimento della Cantina Sociale di Maranzana nel piano Formativo settoriale Agro Alimentare "IN CAMPO": corso della durata di 56 ore effettuato dalla SINERGO s.c.r.l. concernente le certificazioni di qualità per il quale si richiederà il Partenariato tra le parti coinvolte. L'avvio delle attività in oggetto sarà successivo all'approvazione da parte del Comitato di Pilotaggio del prossimo mese di Maggio.
- Corso di analisi sensoriale ad implementazione delle conoscenze acquisite nel precedente corso
- Coinvolgere i soci-fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità tramite l'organizzazione di convegni e corsi mirati anche in ambito della sostenibilità: Si sta valutando con l'Assemblea dei Soci della cantina l'intraprendere il percorso di certificazione SQNPI. Si valuterà la possibilità di attingere ai fondi destinati alla formazione degli operatori delle aziende agricole tramite la piattaforma FONDAGRI da destinare alla formazione dei soci che intendano aderire all'iniziativa SQNPI promossa dalla cantina come Capofila.
- Alla eliminazione delle misure restrittive per il contenimento del contagio da covid-19, verranno svolte con il personale della cantina, delle altre realtà simile
- Messa a disposizione per tutti i dipendenti, ad usufrutto gratuito, delle machinette in ufficio





## **Parti interessate**

Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente.

## **Obiettivi**

Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale riducendo l'inquinamento e il consumo idrico.

## **Azioni e attività attuate**

L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:

- seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di biodegradabilità;
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
- per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici;
- riutilizzo dell'acqua di sbrinamento delle celle frigo che viene convogliata in una vasca e reimpressa nuovamente nell'impianto;
- L'azienda dispone di impianti frigo in grado di garantire una potenza di raffreddamento di circa 1,5 milioni di frigorie di cui oltre il 37% raffreddato ad ammoniaca e il restante è stato sostituito con un gas serra meno inquinante.
- è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbate il COD delle acque.
- l'acqua di lavaggio dei filtri rotativi, contenente una elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento
- Inoltre l'utilizzo per i mosti di un processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo e successiva eventuale filtrazione tangenziale ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio.

## **Azioni da attuare**

- Incrementare l'attenzione ai consumi idrici monitorandoli e valutando la possibilità di migliorare ancora i parametri nel tempo.
- Sostituzione delle tubature mobili della cantina con altre di portata inferiore e blocco all'imboccatura in modo di ridurre lo spreco idrico.
- Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle sostanze pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminate valutando il possibile riutilizzo sicuro.
- Installazione di un contatore delle acque reflue in uscita dalla cantina: Installati i contatori per la contabilizzazione delle acque reflue che sono stati messi in funzione per la vendemmia 2021; tuttavia, non sono stati tenuti ancora in considerazione nei consumi in quanto rappresentano un dato parziale.
- Sono in studio da parte del CDA per il 2021 incentivi economici legati al risparmio idrico. Sarano fissati a seguito dell'approvazione degli obiettivi di miglioramento legati al consumo di acqua approvvigionata dalla rete e alla qualità delle acque reflue in uscita: Approvato dalla direzione l'acquisto di riduttori di flusso da installare nelle gomme acqua – Intervento da effettuare nel 2022



### **Parti interessate**

Dipendenti, soci della cantina, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente.

### **Obiettivi**

Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili.

### **Azioni e attività attuate**

- L'azienda sta progressivamente sostituendo l'impianto elettrico con un più performante dal punto di vista dei consumi.
- Sostituite alcune lampade in cantina a seguito di interventi elettrici di manutenzione ordinaria (Investimento 1.000 €)

### **Azioni da attuare**

- Effettuare uno studio di fattibilità per l'installazione di un impianto fotovoltaico: Richiesti gli studi di fattibilità ma ancora in fase di ultimazione (Inserito nella richiesta Bando PSR 2014-2022 – Misura A2021)
- Sarà valutata la possibilità di sostituire per intero le plafoniere rimanenti della cantina al posto di sostituire soltanto la lampada in modo da aumentare l'efficienza energetica della cantina



### **Parti interessate**

Dipendenti, soci della cantina, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.

### **Obiettivi**

Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità.

### **Azioni e attività attuate**

- Lo sviluppo sostenibile e produttivo dell'azienda si basa sulla creazione di occupazione a livello locale, sulla valorizzazione della tradizione vitivinicola e sulla scelta di fornitori del territorio.
- L'azienda predispone dei sistemi di welfare quali polizza assicurativa a tutti i dipendenti intervenendo in caso di ricovero ospedaliero a causa Covid-19.
- Con la creazione del punto vendita ci sarà la possibilità di inserire delle collaborazioni esterne con prestazioni occasionali, in modo da offrire un migliore servizio ai clienti organizzando degustazioni presso i locali della cantina: Inserito nell'organico aziendale di una somelier da affiancare allo staff del punto vendita.
- Messa a disposizione per tutti i dipendenti, ad usufrutto gratuito, delle macchinette del caffè posizionate sia in cantina che in ufficio

### **Azioni da attuare**

- Svolgere corsi di formazione su salute e sicurezza negli ambienti di lavoro.
- Attenzione al perseguimento del miglioramento continuo e al controllo dei rischi nelle pratiche sociali.



## Parti interessate

Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione

## Obiettivi

Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

## Azioni e attività attuate

- Ristrutturazione del punto vendita per accogliere visitatori. La costruzione è progettata in modo attento allo spreco energetico e con tutti gli accorgimenti necessari alla classe energetica migliore: cappotto esterno del locale e infissi e impianto di riscaldamento/raffrescamento performante, impianto di illuminazione a LED. La struttura inoltre è pensata per essere accessibile anche ai disabili in tutte le sue parti.
- Installazione di cartellonistica legata alla cantina, allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita
- Cartellonistica legata a prodotti della cantina - (Investimento 1.000 €)
- Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina
- Installazione della suoneria alla porta e di un timer astronomico per le luci esterne sul terrazzo del punto vendita (Investimento 1.800 euro). Ulteriori interventi verranno effettuate

## Azioni da attuare

- Installazione di cartellonistica legata alla cantina. Installazione di allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina
- Mantenere un controllo adeguato sugli impianti e l'utilizzo di strumenti tarati;
- Ristrutturazione dei servizi igienici e spogliatoi per il personale. Intervento previsto nel periodo estivo di chiusura dell'azienda in modo di non mettere a rischio la sicurezza del prodotto
- Installazione di allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita
- Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina
- La cantina ha aderito al Bando della Regione Piemonte 2019-PSR 2014-2020 Operazione 4.2.1 Trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli – Bando B2019 e ha avviato una domanda di sostegno per investimenti che prevedono l'acquisto di :
  - Impianti, macchinari, attrezzature e soluzioni organizzative finalizzate all'introduzione di nuovi prodotti, processi o tecnologie conformi al modello di INDUSTRIA 4.0
  - Sviluppo ed acquisizione di programmi informatici
- La cantina ha aderito al Bando della Regione Piemonte 2019-PSR 2014-2022 Operazione 4.2.1 Trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli – Bando A2021 e ha avviato una domanda di sostegno per investimenti che prevedono l'acquisto di:
  - Impianti, macchinari, attrezzature e soluzioni organizzative finalizzate all'introduzione di nuovi prodotti, processi o tecnologie conformi al modello di INDUSTRIA 4.0
  - Sviluppo ed acquisizione di programmi informatici
  - Impianto fotovoltaico
  - Impianti per la protezione delle acque reflue

**Importo destinato all'investimento previsto 765.000 €**

**Importo destinato all'investimento previsto 1.100.000 €**

### Parti interessate

Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.

### Obiettivi

Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.

### Azioni e attività attuate

- Partecipazione economica come membro del Consorzi di Tutela delle Denominazioni di origine che si occupano della Tutela e la promozione dei prodotti dentro e fuori del territorio:
- Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vino del Monferrato e Consorzio per la Tutela Vini D'Acqui
- Partecipazione economica come membro dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme Membro delle associazioni di produttori del settore quali Vignaioli Piemontesi;
- Membro delle associazioni per la gestione e promozione del territorio anche in collaborazione con i comuni limitrofi quali:
  - Comune di Maranzana
  - Percorso podistico e ciclabile "I sentieri del Papa"
  - Proloco del Comune di Maranzana
  - Associazione culturale "Giacomo Bove & Maranzana"
  - Associazione Strade del Vino - Astesana
  - Associazione "La Communa in festa"
  - Visite guidate in cantina.
  - Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio.





### Azioni da attuare

- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area.
- Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino – DISAFA, e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni.
- Il Consiglio di Amministrazione della cantina sta valutando di cedere in comodato d'uso un fabbricato di sua proprietà al Comune di Maranzana destinandolo ad uso della comunità o per iniziative anche legate al territorio.
- Organizzazione di percorsi nei vigneti e nei boschi del Comune di Maranzana e dintorni, con possibilità di usufruire anche dell'ospitalità in loco dei soci della cantina (organizzazione i picnic). Questi percorsi saranno usufruibili sia a piedi che con l'utilizzo di bicicletta anche con guida assistita.
- La parte spettante al Comune di Maranzana per la partecipazione al progetto dell'Università Piemonte Orientale insieme al CNR per il riconoscimento e la valorizzazione del Tartufo bianco del Monferrato sarà pagata dalla cantina: Contributo a carico della cantina dell'importo di € 600
- Sistemazione, a promozione di appartenenza alla cantina, di cartelli di segnalazione dei vigneti di Moscato D'Asti dei soci che conferiscono alla cantina.



- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area. Organizzate già alcune attività in cantina nel 2022
- Ricevimento in Cantina di RAI 1 per la trasmissione Linea Verde sui Babaci di Maranzana programmata per aprile 2022





### **Parti interessate**

Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.

### **Obiettivi**

Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.

### **Azioni e attività attuate**

Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo. Spedire gli scarti di lavorazione/sottoprodotti di lavorazione a distillerie per il loro riutilizzo.

### **Azioni da attuare**

- Valutare la promozione di altre eventuali attività di riciclaggio e successivo utilizzo delle risorse idriche o dei sottoprodotti dell'ammortatura.
- Organizzare visite guidate e/o altre attività destinate alla valorizzazione della conoscenza del prodotto.
- Promuovere la comunicazione trasparente con le parti interessate attraverso comunicazioni sul sito aziendale, canali web, social o pubblicazioni.
- Valutare l'utilizzo di packaging sostenibile nelle nuove produzioni. L'azienda ha valutato la sostituzione una parte delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO2: Misura ancora da attuare ; la cantina ha inserito nel 2021 un'altra tipologia di packaging e non ha svolto alcuna attività sulle bottiglie. Si rimanda al prossimo anno.



### **Parti interessate**

Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, mezzi di comunicazione, ambiente.

### **Obiettivi**

Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO2.

### **Azioni e attività attuate**

Sostituzione progressiva dell'impianto d'illuminazione con i LED che ha permesso una diminuzione del 25% dei consumi.

### **Azioni da attuare**

- Incrementare l'attenzione alle emissioni di CO2 monitorandole e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo.
- Centralizzazione dei gruppi frigoriferi con aumento della disponibilità di frigoriferi e minore dispendio energetico.
- Installazione negli spogliatoi e servizi igienici per il personale e in produzione di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere.



### **Parti interessate**

Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, fornitori, clienti.

### **Obiettivi**

Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.

### **Azioni e attività attuate**

L'azienda allinea la strategia della responsabilità sociale con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) identificando quelli connessi al proprio business in modo da perseguirli con carattere di priorità. Per questo definisce alleanze e collaborazioni con dipendenti, fornitori, clienti e il Consorzio per la Tutela dell'Asti, Ente di Certificazione per poter sviluppare alcuni degli obiettivi.

### **Azioni da attuare**

- Sviluppare il bilancio di sostenibilità aziendale da aggiornare con cadenza annuale. Comunicare a tutte le parti interessate le risultanze del bilancio tramite l'utilizzo del sito web aziendale.
- Definire alleanze e collaborazioni con altre parti interessate (settore pubblico, comunità locale, scuole e/o università e altre imprese, anche concorrenti), allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.
- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità: E' stato predisposto un modulo per eventuali comunicazioni di problemi da mettere a disposizione dei residenti confinanti.
- migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.: Pubblicato sul sito aziendale il bilancio per la sostenibilità 2021 e messo a disposizione della collettività, sempre sul sito, un modulo per eventuali segnalazioni. E' stato inoltre predisposto una procedura per la gestione di eventuali segnalazioni.



Con la collaborazione di

