



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 184 soci che coltivano circa 450 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

PIEMONTE  
ALBAROSA

La Maranzana

Rosé  
ACQUI  
BRUT  
La Maranzana

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 conferimento medio delle uve è arrivato agli oltre **45.000 quintali** delle ultime vendemmie, con più dell'95% di uva a DOCG e DOC di diverse tipologie, ma tutte tipiche dell'area piemontese e in particolare del Monferrato. Le uve infatti provengono esclusivamente dai Soci viticoltori conferenti e da circa una ventina di fornitori storici.

La maggior parte del prodotto della cantina viene venduto come sfuso ad altre aziende vinicole per la loro trasformazione. Soltanto una piccola parte viene venduto confezionato in bottiglie o in bag in box; la vendita di questi prodotti è legata principalmente al punto vendita e alla vendita a dettaglio.

Negli ultimi anni l'azienda ha messo a disposizione dei clienti la possibilità di acquisti on-line. Questa attività ha avuto un'incremento continuo negli anni anche se rimane marginale alle attività della cantina



Valori aggiunti della CANTINA MARANZANA sono:

- La storicità aziendale presente sul mercato dal 1959
- L'importante presenza sul territorio legata alle proprietà gestite dall'azienda: circa 450 ettari di proprietà dei soci della cantina, concentrati nei comuni di Maranzana e Cassine e nei paesi limitrofi
- I volumi di produzione legati ai circa 40.000 Quintali di uva lavorata e di un'ampia gamma di vitigni
- La gestione di tutto il processo produttivo dalla lavorazione delle uve consegnate dai soci della cantina alla commercializzazione con il continuo controllo della qualità e la modifica/miglioramento continuo delle tecniche di produzione e della qualità.
- La solidità economica della cantina (Capitale sociale e PSR-OCM vini)

L'attenzione verso il cliente in termini di:

- assistenza legata all'elevata professionalità degli operatori aziendali
- tempo anche legata all'orario di apertura del punto vendita
- velocità di reazione alle richieste del cliente nella gestione degli ordini
- varietà di prodotti offerti sia livello di vitigno, livello di trasformazione e modalità di confezionamento
- ubicazione dello stabilimento in un luogo di passaggio e facilmente accessibile ai visitatori, anche disabili
- possibilità di effettuare degustazioni guidate dei propri prodotti e vendita diretta di vini pregiati e prodotti del territorio

## EFFETTI DELLA PANDEMIA DA COVID-19 SULLA PRODUZIONE AZIENDALE

**Impatto sul Personale:** L'azienda ha costituito tempestivamente un Comitato di crisi per gestire l'emergenza Covid in azienda. Sono state implementate tempestivamente le misure per prevenire il contagio da Covid-19 tra il personale. Nel 2021-2022 si sono verificati casi isolati da COVID-19 tra il personale che non hanno causato della particolari criticità né alla gestione della cantina né al punto vendita.

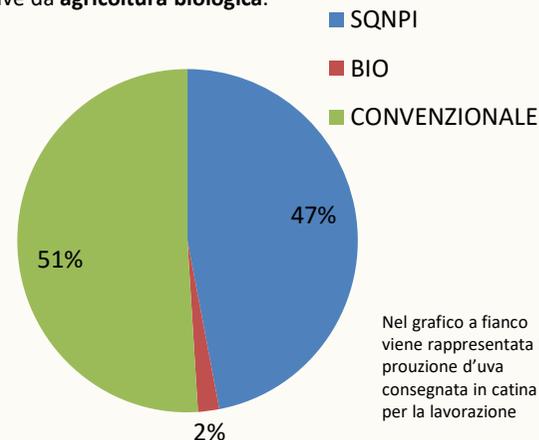
Durante il periodo vendemmiale, per il ricevimento delle uve, l'azienda ha applicato delle misure di protezione facendo firmare ai singoli conferenti una dichiarazione di impegno

**Impatto sulla Produzione:** Non ci sono state limitazioni relativamente alle consegne legate alle materie prime, materiali sussidiari o packaging.

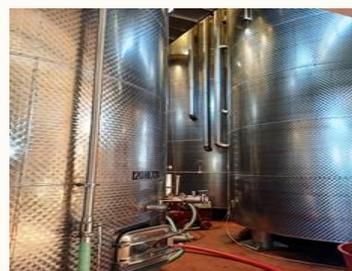
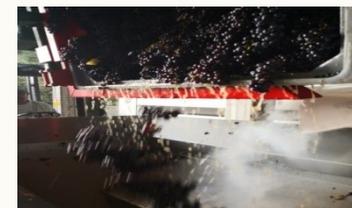
La vendemmia 2022, anticipata di circa 7/10 giorni rispetto al 2021, si è caratterizzata per gli elevati standard qualitativi dell'uva, integra e molto sana ma quantitativo leggermente minore rispetto alla vendemmia precedente a causa della scarsità idrica.

I vini rossi presentavano un'elevata struttura per cui l'andamento della fermentazione malolattica si è protatta nel tempo con tempi dilatati rispetto agli anni precedenti.

Per la vendemmia 2022 l'azienda ha implementato con alcuni soci il sistema di produzione integrata ottenendo la certificazione **SQNPI** nel novembre 2022 sia per i vigneti che per la cantina. Inoltre ha aumentato la produzione di uve da **agricoltura biologica**.



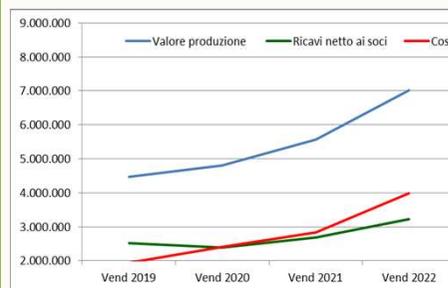
Nel grafico a fianco viene rappresentata la produzione d'uva consegnata in cantina per la lavorazione



**Impatto economico:** Nel 2020, gli effetti negativi delle chiusure conseguenti alla pandemia hanno impattato pesantemente sul mercato domestico, dove la clientela è rappresentata principalmente dal cliente di passaggio nella cantina. Durante il 2021, si è osservato una maggiore affluenza presso il punto vendita aziendale, anche grazie a iniziative promosse dalla cantina. Questo trend è stato confermato nel 2022 con un'incremento del 4,7% del fatturato del punto vendita.

Il bilancio economico relativo alla vendemmia 2021 (dal 01/08/2021 al 31/07/2022) si è chiuso con una crescita del 26,1% rispetto al precedente il che ha permesso un aumento del ricavo ai soci del 19,5%

	Campagna vendemmiale 2018-2019	Campagna vendemmiale 2019-2020	Campagna vendemmiale 2020-2021	Campagna vendemmiale 2021-2022	Variazione rispetto alla campagna precedente	
					Valore	Percentuale
Valore produzione	4.461.945	4.804.309	5.560.451	7.012.484	1.452.033	26,1%
Costi	1.934.603	2.407.500	2.167.589	3.085.808	1.138.101	40,0%
Ricavi netto ai soci	2.521.938	2.386.881	2.692.546	3.217.428	524.882	19,5%
Proventi e oneri finanziari	5.404	9.938	26.115	24.122	-1.993	-7,6%
Punto vendita	486.947	467.409	508.709	532.800	24.091	4,7%
Margine di guadagno	1,31	1,00	0,96	0,76		



Andamento valore produzione/costi/ricavi ai soci



Andamento punto vendita

## LA GESTIONE DEL SISTEMA

Il sistema dell'autocontrollo dell'igiene e sicurezza alimentare in essere in azienda è stato implementato con i requisiti dei seguenti standard volontari:

**ISO 9001:2015**

**ISO 22000:2018**

**ISO 22005:2008**

**EQUALITAS**

**PRODUZIONE BIOLOGICA**

**SQNPI**

Inoltre parte della campagna vendemmiale 2022 è stata certificata a fronte del SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA (SQNPI)

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.

Il sistema così implementato è suddiviso in diverse aree di applicazione dove sono esplicitate le procedure e le attività messe in atto dall'azienda per dimostrare il proprio impegno per la sostenibilità



“Il vino è  
poesia  
imbottigliata.”

ROBERT LOUIS BALFOUR STEVENSON



# Buone Pratiche di Lavorazione

Nella vendemmia del 2022 hanno conferito l'uva n° 80 conferitori (70 soci e 10 fornitori) che hanno per il 95% vigneti dislocati entro 15Km della cantina e al massimo di 30Km della cantina.

	Inizio Vendemmia		Fine Vendemmia		Quantità uva ritirata (Quintali)
	Data	Varietà	Data	Varietà	
<b>2020</b>	28 Agosto	Chardonnay	5 Ottobre	Barbera	47.106
<b>2021</b>	23 Agosto	Pinot nero	10 Ottobre	Moscato passito	45.231
<b>2022</b>	8 Agosto	Chardonnay per Alta Langa	29 Settembre	Dolcetto	45.105

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

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

I piani di gestione per la vendemmia 2021 è stato applicato nella vendemmia 2022 ma ancora rivisto al ribasso con i minori quantitativi di prodotti enologici indicati, in ottica del risparmio di coadiuvanti.

Inoltre per permettere un utilizzo più accurato dei coadiuvanti in questa fase è stato acquistato un impianto di dossaggio automatico



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.

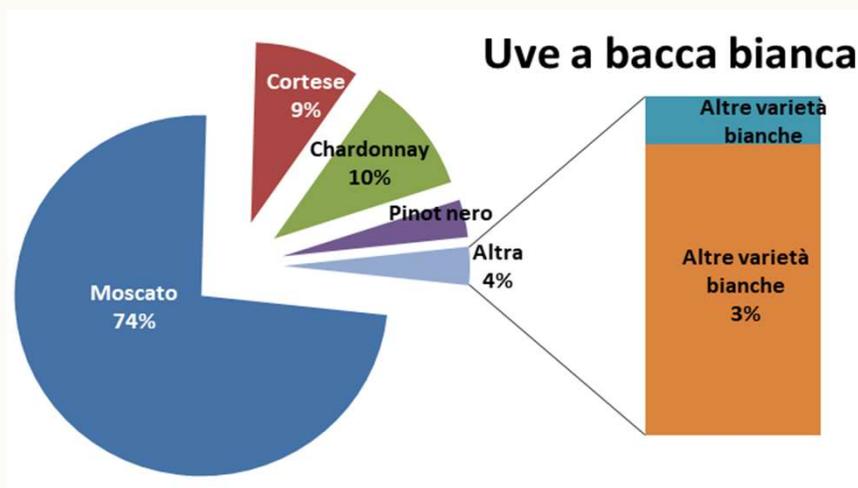
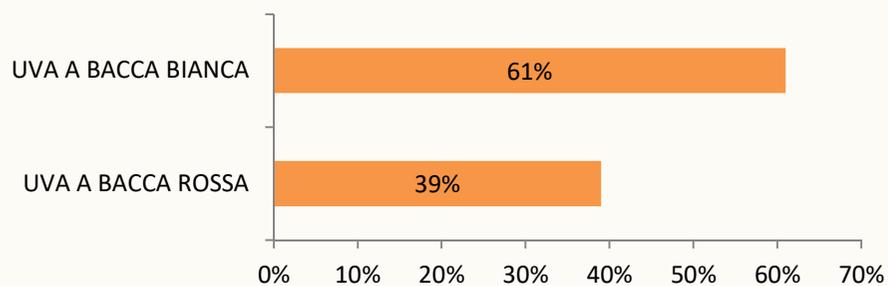
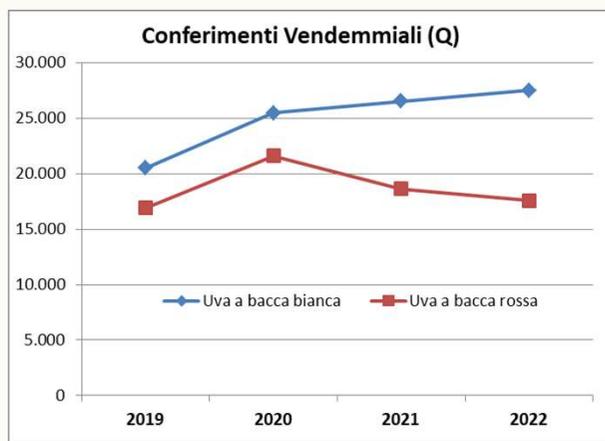
Lo stoccaggio, ed eventuale affinamento, avviene all'interno di adeguati contenitori scelti sulla base delle caratteristiche sensoriali da conferire al prodotto finito.

I piani di gestione implementate per la vendemmia 2021 sono stati applicati per la vendemmia 2022; la tipologia di prodotti enologici e la loro concentrazione sono risultati sufficienti a garantirne la qualità del prodotto finito.

Non si sono manifestati criticità durante la conduzione della vinificazione ad eccezione del maggior tempo per la fermentazione malolattica dei vini rossi a causa della elevata struttura da ricondursi in parte alla siccità che ha caratterizzato il periodo prevendemmiale. Tuttavia, non è stato necessario implementare delle pratiche enologiche aggiuntive.



Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto dei quintali di uva consegnati in cantina nelle vendemmie 2019 – 2020 – 2021 e 2022, per le diverse tipologie:



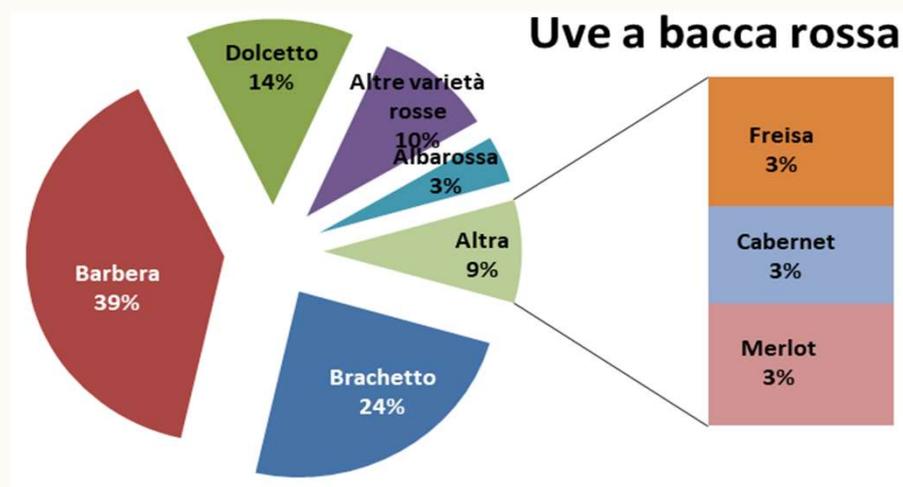
Il quantitativo di uva vinificata produce anidride carbonica di origine biogenica nel quantitativo indicato nella seguente tabella:

	QUANTITATIVO PRODOTTO VINIFICATO (HL)		
	VENDEMMIA 2020	VENDEMMIA 2021	VENDEMMIA 2022
<b>TOTALE CO2 DI FERMENTAZIONE - TnCO<sub>2</sub>eq/anno</b>	153,9	156,5	146,5

Oltre all'uva proveniente da soci e da fornitori, l'azienda ha lavorato prodotti (mosti e vini), anche in conto lavorazione come riportato nella seguente tabella:

Lavorazione 2022 (HL)	
Lavorazione uva	33.732
Acquisto mosti e vini	5.609
Prodotto in conto lavorazione	1.846
<b>TOTALE</b>	<b>41.187 (*)</b>

(\*) Quantitativo finale di HL utilizzato come riferimento per riportare i dati dei consumi



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.

Consumo annuo per HL di prodotto lavorato		2020	2021	2022	% variazione
Chiarifica	Kg	0,049	0,033	0,045	33,3%
Filtrazione	Kg	0,052	0,052	0,346	<b>559,1% *</b>
Fermentazione	Kg	0,096	0,059	0,107	11,4%
Stabilizzazione	Kg	0,083	0,046	0,054	-34,4%
Potassio metabisolfito	Kg	0,021	0,015	0,006	-69,8%

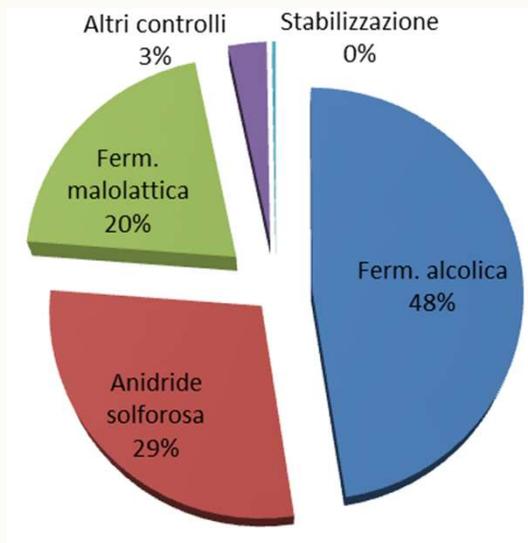
(\*) L'incremento nel consumo dei coadiuvanti di filtrazione è legato ai problemi con il filtro tangenziale che l'azienda è in procinto di sostituire

#### 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.

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.

Nel seguente grafico sono riportati la tipologia e numerosità dei controlli durante la produzione:



*Sfuso consegnato in CISTERNE*

96,8% della produzione



*confezionato in BOTTIGLIE*

1,6% della produzione



*confezionato in BAG IN BOX*

1,5% della produzione



I nostri « tiratori » scelti

## VINI ROSSI



**Attività in outsourcing:** L'azienda dispone di una linea di imbottigliamento propria per piccoli quantitativi; per vini frizzanti e spumanti e per grandi quantitativi, la cantina si rivolge a una ditta esterna per questa fase di processo. L'azienda incaricata è certificata a fronte delle norme volontarie BRC e IFS che riguardano la sicurezza alimentare del

## VINI BIANCHI



## VINI SPUMANTI



## PASSITO



## VINO AROMATIZZATO



**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.

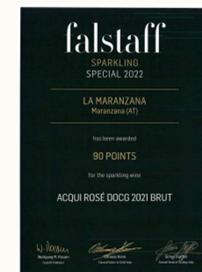
Nel 2020, l'azienda ha ristrutturato il punto vendita con sistemazione degli interni includendo l'accessibilità a portatori di handicap e opere di efficientamento energetico dell'edificio che è stato certificato

**Importo destinato all'investimento 350.000 €**

Negli ultimi anni, la cantina sta progressivamente sostituendo le lampadine a incandescenza con quelle a LED ; attualmente è al 50% del processo.



Nel 2022 la cantina ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la qualità dei propri prodotti



## 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



**Acquisti macchinari.-** Dal 2019 ad oggi sono stati effettuati acquisti di alcune piccole attrezzature destinate alle lavorazioni in cantina:

**Investimenti legati all'acquisto di attrezzature: 115.000 € (2019-2022)**

Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Tale validazione è stata registrata sull'ALL.B6.2.4 Validazione delle operazioni di pulizia.

Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici

Consumo annuo per HL lavorato		2020	2021	2022	% variazione	
Prodotti chimici	sodio idrossido Kg	0,035	0,040	0,076	13,5%	
	Sodio ipoclorito Kg	0,0031	0,0043	0,005	38,1%	
	Acido citrico Kg	0,0094	0,0035	0,004	-55,1%	
Acqua in ingresso		m <sup>3</sup>	0,217	0,169	0,162	-22,1%

**Manutenzione dell'attrezzatura :** La cantina ha predisposto un piano di manutenzione per l'attrezzatura di cantina secondo quanto riportato nella sezione B6.3 in rev.0 del 31/07/2020 e le relative registrazione degli interventi ordinari e straordinari.

Le operazioni ordinarie svolte nel 2022 sono state efficienti e hanno permesso di svolgere le attività produttive senza particolari criticità. Gli interventi straordinari da parte di ditte esterne sono stati puntuali. Si ritiene efficace il piano di manutenzione in essere all'azienda.

**Taratura degli strumenti:** La modalità delle tarature degli strumenti sono indicati nella sezione B6.3 in rev 0 del 31/07/2020 e le scadenze sono registrate sull'ALL.B6-5 "Elenc degli strumenti di misura"

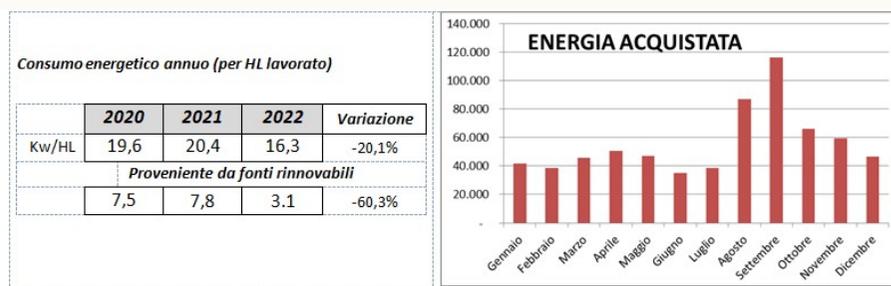
TIPOLOGIA	CONTROLLO INTERNO (campione di riferimento)	TARATURA
Bilancia Ponte a bilico	//	Triennale
Bilancia di cantina	Annuale	//
Bilancia per controllo peso	Annuale	Triennale
Distributori di vino	Annuale	Triennale
Stazione rifrattometrica Maselli	//	Annuale
Termometro di riferimento	//	Triennale
Termometro delle vasche	Annuale	//
Manometro	Annuale	Triennale

L'azienda ha un'autorizzazione allo scarico nell'acquedotto comunale in deroga alla tabella C (Autorizzazione Unica Ambientale rilasciata da Provincia di Asti (Determina 879 del 03/04/2017 con scadenza 30/11/2032)). Il sistema è gestito dall'Acquedotto Valtigione (Convenzione con l'Acquedotto del 15/01/2013). Il quantitativo di acque reflue convogliate nel depuratore è costituito dalle acque provenienti dalle operazioni di lavaggio nella cantina e dalle acque meteoriche raccolte

Produzione annua per HL lavorato			2020	2021	2022	Variazione
Residui di lavorazione	Vinacce e raspi	Kg	15,4	14,6	21,2	44,5%
	Feccia	Kg	7,6	4,9	5,0	2,6%
Acque reflue enologiche		Kg	(*)	10,4 (*)	(*)	-
Fanghi vinicoli		Kg	1,456	1,456	1,143	-21,5%

Dalla vendemmia 2021 sono stati messi in funzione dei contatori di acqua in ingresso al depuratore. Dato parziale. 2020 e nel 2022 si è tenuto in considerazione l'acqua in ingresso

Consumo annuo per HL lavorato	Quantità	2020			2021			2022			Variazione 2022-2021
		2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022	%
Gasolio mezzi aziendali	L	0,17	0,18	0,14	0,17	0,18	0,14	0,17	0,18	0,14	-22,8%
Metano	m <sup>3</sup>	0,38	0,46	0,28	0,38	0,46	0,28	0,38	0,46	0,28	-39,7%
Emissioni di anidride carbonica	Tn CO <sub>2</sub> eq	0,43	0,47	0,35	0,43	0,47	0,35	0,43	0,47	0,35	-24,8%





# Buone Pratiche Sociali

Al 31/12/2022, il personale aziendale è così distribuito

	Totale	Maschi	Femmine	Impiegato/Tecnico Punto vendita	cantiniere
Indeterminato	8	4	4	5	3
Determinato	5	3	2	2	3
stagionale	6	6	0	0	6
<b>Totale</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>12</b>

Indeterminato



Determinato



Stagionale



## Valutazione del **TURNOVER AZIENDALE**

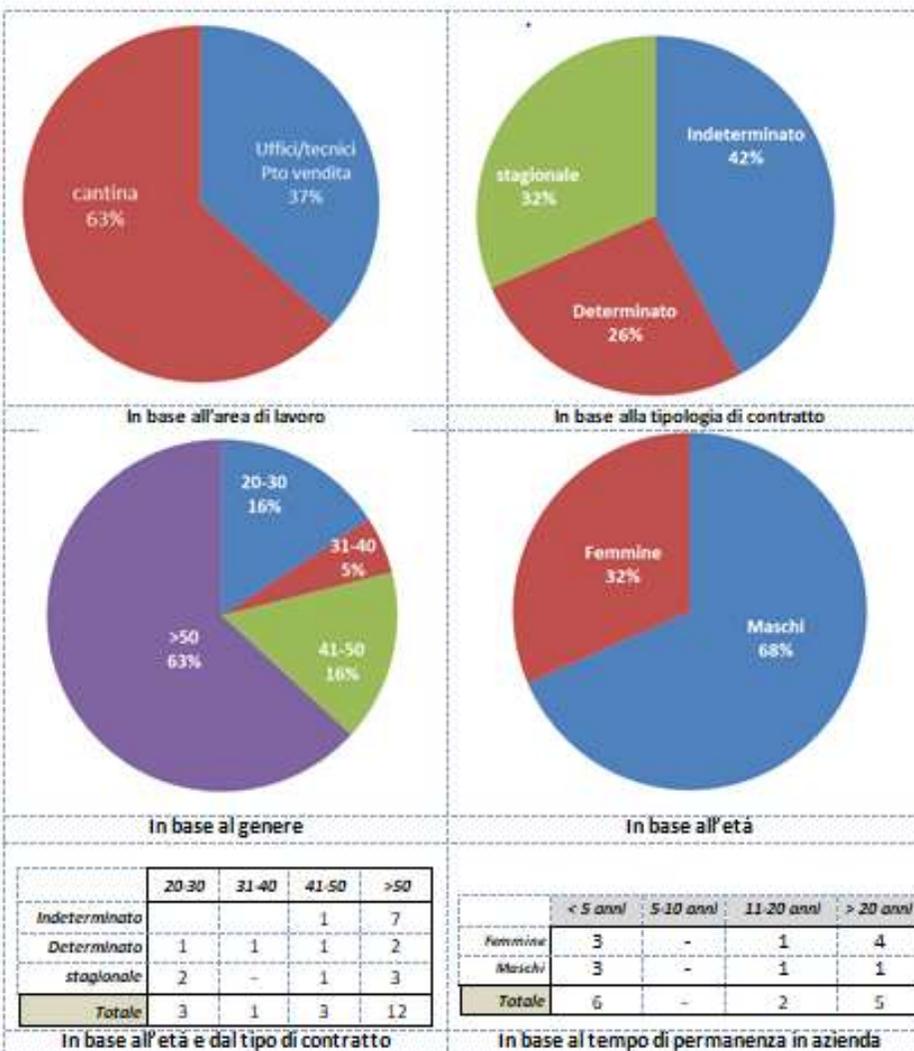


Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa

Tasso di turnover complessivo	Tasso di compensazione
(N° entrati nell'anno + n° di uscite nell'anno/organico medio annuo)*100	(N° entrati nell'anno/ N° uscite nell'anno)*100
Tasso di turnover negativo	Tasso di turnover positivo
(N° uscite nell'anno/organico di inizio anno)*100	(N° entrati nell'anno/organico di inizio anno)*100

	Entrate		Uscite		Tasso di Compensazione
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
Quadri	0	0	0	0	-
Impiegati	0	0	0	0	-
Operai	3	0	1	0	300
<b>Tasso di Turnover</b>	<b>25,0</b>	<b>0</b>	<b>8,3</b>	<b>0,0</b>	<b>3</b>
	25,0		8,3		
	Turnover Positivo		Turnover Negativo		
<b>Turnover complessivo</b>	<b>33,3</b>				

## Distribuzione del PERSONALE



Nella seguente tabella sono riportate le ore di formazione facendo riferimento anche in particolare alla formazione in materia di salute e sicurezza per i lavoratori :

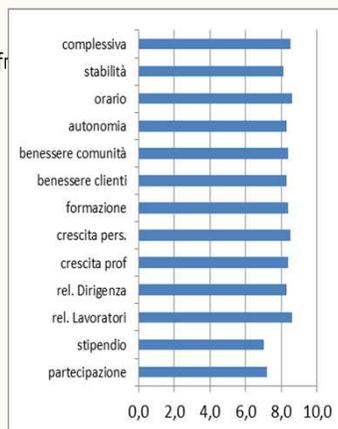
	2020	2021	2022
<b>Totale ore formazione</b>	142	100	439
<b>di cui</b>			
<b>Salute e sicurezza</b>	36	16	76

In particolare, nella seguente tabella sono elencate i corsi di formazione svolti nel 2022 con riferimento anche al n° di partecipanti :

#### 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



	Totale
Complessivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi	7,4
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	7,8
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori della mia organizzazione	7,2
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	7,8
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni	7,8
I regolamenti interni garantiscono che i miei bisogni vengano tenuti in considerazione	7,9
L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	7,7
I responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiari feedback sul lavoro svolto	7,7
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	8,4
I miei orari di lavoro si conciliano con la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	8,0
Equilibrio tra lavoro e tempo libero	8,4
Conciliazione orari di lavoro-tempo libero	8,0
Attenzione alla formazione continua	8,6
Utilità della formazione	8,2
Condivisione di obiettivi e mission aziendali direzione-lavoratori	7,8
Impegno alle relazioni interpersonali tra colleghi	7,9
Si lavora con la comunità esterna per i bisogni comuni	8,2
Invito a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda	8,4

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.

Nel 2022 è stato anche organizzato un nuovo corso anche per acquisire nozioni sulla storia e caratteristiche fisiche del territorio attraverso il vino e imparare alcune regole sugli abbinamenti cibo/vino

**Costo della formazione = 4.220€**

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



Possibilità di integrare i controlli medici durante le verifiche periodiche del medico del lavoro

**Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE – dipendenti = 6,500 €**

#### 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 - 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

- Sistemazione, a promozione di appartenenza alla cantina, di cartelli di segnalazione dei vigneti di Moscato D'Asti dei soci che conferiscono alla cantina



### mangia

... dalla vita al tramonto

#### il diseno

Preziosi il tuo "diseno" per pranzo, merenda o cena e potrai consumarlo in uno dei cascinotti tra i vigneti. Ti verrà portato e servito scegliendo tra le varie proposte.

**il menù**

acompanagnati da vini del territorio

- Pizze: "Bavosa" e "Pizze artigianali"
- Pizze gourmet e "Pizze gourmet vegetariane"
- Ricordi in cantina: i menu dettagliati

su prenotazione - **minimo 2 persone**

#### I CASCINOTTI TRA I VIGNETI

raggiungibili a piedi, in bici o in auto

cascinotto "Nisarda"

A piedi e in bici: segui le frecce del "sentiero dell'uva", dopo un 1,7 trovare le indicazioni. Nella cantina a cascinotto Nisarda km 2.

In auto: scendendo dalla cantina e destra in direzione Roccellina, dopo un 1,6 scendere a sinistra su strada asfaltata segnalata. Il Pizze Riposa 2 km a girare al cascinotto Nisarda proseguendo ancora per 190 m si raggiunge il cascinotto di Partigiana. Dalla cantina per mezzo km 1,7 - per il Partigiana km 4,2. In 1 ora cascinotti si visita la grande pineta di Roccellina dalla cantina alla grande pineta di Roccellina km 2,40.

posizione GPS "Partigiana": N 44°43'14.880" E 8°28'11.920"  
posizione GPS "Nisarda": N 44°43'21.890" E 8°28'41.810"  
info e prenotazioni in cantina

cascinotto "El Partigiana"

A piedi e in bici: segui le frecce del "sentiero del Papa", dopo un 2 trovare le indicazioni. Da cantina a cascinotto El Partigiana km 1,7.

In auto: scendendo dalla cantina e destra in direzione Roccellina, dopo un 1,6 scendere a sinistra su strada asfaltata segnalata. Il Pizze Riposa 2 km a girare al cascinotto Nisarda proseguendo ancora per 190 m si raggiunge il cascinotto di Partigiana. Dalla cantina per mezzo km 1,7 - per il Partigiana km 4,2. In 1 ora cascinotti si visita la grande pineta di Roccellina dalla cantina alla grande pineta di Roccellina km 2,40.

posizione GPS "Partigiana": N 44°43'14.880" E 8°28'11.920"  
posizione GPS "Nisarda": N 44°43'21.890" E 8°28'41.810"  
info e prenotazioni in cantina

### degusta

Degustazione guidata da sommelier diplomati. Alla ricerca di colore, profumo, consistenza e gusto. Abbinamenti gastronomici appiainati per ogni occasione tutti i giorni - su prenotazione.

#### Emozioni

#### le Eccellenze

selezione dei vini tra i più prestigiosi euro 15

- CESAIRE, Blanc de Noir, metodo classico
- NAPOLONE, Montefalco dei Barbi
- VIGOR, Piemonte DOC, rosso
- LA SOSTANA, Nizza DOCG
- VERMOUTH ROSSO DI TORINO, Nizza originale

#### le Bolle

metodi classici e metodi martinetti euro 15

- ROSSO SECCO DOCG
- ACOG & ROSE DOCG
- MARENGO, Piemonte DOC
- FROT CHARDONNAY, spumante brut
- CESAIRE, Blanc de Noir, metodo classico

#### gli Aromatici

la natura "dissolva" per un ODOO - euro 15

- MUSCATE BLEU, DOCG, Moscato d'Asti
- ASTI DOCG, spumante dolce
- BRANCETTO D'ACQUA DOCG, secco rosso
- BRANCETTO D'ACQUA DOCG, spumante
- IMBERO, bianco di Moscato Piemonte DOC

#### il Territorio

4 vini e sette tradizionali delle nostre colline - euro 10

- COLTOLO, Cherasimo IGP, rosé / LA TAGLIA, Canavei IGP, Moscato
- LA PIRA, Fiesse d'Asti DOC / LA BARRA, Piemonte DOC, Barbaresco
- LA SOGA, Barbera d'Asti DOCG / LA REDUCCA, Dolcetto d'Asti DOC
- MUSCATE BLEU, Moscato d'Asti DOCG / BRANCETTO D'ACQUA DOCG

**LA MARAZZANA**  
Società Cooperativa Agricola Via San Giovanni, 26 - 14040 Maranzana (AT)  
tel. 0421 738277 - 0421 576 262640  
info@lacantinaastiana.it - www.lacantinaastiana.it

coltivati a coltura 4,50/13,00 - 10,50/43,00 - bevande 4,50/13,00 - 10,50/43,00

### cammina

Tra vigneti, boschi e colline

Camminare e rilassarsi con i colori, i profumi, i suoni e la magia della natura

**SENTIERO DEL PAPA**

lunghezza km 6,5  
dislivello in salita: 201 m  
tempo: circa 1 ora e 30  
difficoltà: facile

**SENTIERO DELL'UVA**

lunghezza km 5,8  
dislivello in salita: 162 m  
tempo: circa 1 ora  
difficoltà: facile

posizione GPS cantina: N 44°43'26,7884" E 8°28'21,81754"  
Possibilità di percorsi naturalistici con guide di circa 18 km (chiedi informazioni in cantina)

### scopri

"I babadi" e i luoghi più suggestivi di Maranzana

Scopri i babadi, avvenimenti passati di notte attraversando il borgo antico di Maranzana, e seguendo l'itinerario tra le umidificazioni e ... fatti un'arte!

scopri@lacantina.it

l'itinerario di Sant'Antonio di Partigiana, Canavei e Santoni. Il paese degli avventurieri. Al centro nella cultura piemontese. Il territorio di Roccellina. Al centro della ricerca di San Nicola. In la collina di la. In Maranzana. Il collettore della Pinetone. C'è il clima. 100. Metodi di pinetone. 150. La prima vignetta. 120. Pineta del Tabor. 130. Nuova Pineta. 140. Colline di Canavei. 150. Nella pineta. 160. Canavei. 170. Canavei. 180. Canavei. 190. Canavei. 200. Canavei. 210. Canavei. 220. Canavei. 230. Canavei. 240. Canavei. 250. Canavei. 260. Canavei. 270. Canavei. 280. Canavei. 290. Canavei. 300. Canavei. 310. Canavei. 320. Canavei. 330. Canavei. 340. Canavei. 350. Canavei. 360. Canavei. 370. Canavei. 380. Canavei. 390. Canavei. 400. Canavei. 410. Canavei. 420. Canavei. 430. Canavei. 440. Canavei. 450. Canavei. 460. Canavei. 470. Canavei. 480. Canavei. 490. Canavei. 500. Canavei. 510. Canavei. 520. Canavei. 530. Canavei. 540. Canavei. 550. Canavei. 560. Canavei. 570. Canavei. 580. Canavei. 590. Canavei. 600. Canavei. 610. Canavei. 620. Canavei. 630. Canavei. 640. Canavei. 650. Canavei. 660. Canavei. 670. Canavei. 680. Canavei. 690. Canavei. 700. Canavei. 710. Canavei. 720. Canavei. 730. Canavei. 740. Canavei. 750. Canavei. 760. Canavei. 770. Canavei. 780. Canavei. 790. Canavei. 800. Canavei. 810. Canavei. 820. Canavei. 830. Canavei. 840. Canavei. 850. Canavei. 860. Canavei. 870. Canavei. 880. Canavei. 890. Canavei. 900. Canavei. 910. Canavei. 920. Canavei. 930. Canavei. 940. Canavei. 950. Canavei. 960. Canavei. 970. Canavei. 980. Canavei. 990. Canavei. 1000. Canavei.

### visita

casa museo Giacomo Bove

Giacomo Bove, esploratore nato a Maranzana nel 1852, fu ufficiale della marina ed esperto cartografo, prese parte a numerose spedizioni scientifiche in Oriente, in Antartide e in Africa; la missione che lo rese celebre fu la partecipazione in qualità di idrografo nel Mar Glaciale Artico per il nome del Navigante di Nord-Ovest dell'Oceano Atlantico di Parigi attraverso lo stretto di Bering a bordo della "Itaja", l'imbarcazione che ebbe nel "Memory of the World Register" del Unesco, nella sua casa natale sono esposte fotografie, documenti storici, cartine e oggetti di navigazione.

Visite guidate al Museo previo appuntamento

Sumere tel. 0421 526794  
Puro tel. 0421 536614  
e-mail: info@giacomobove.it  
www.giacomobove.it



## ... dall'alba al tramonto



Prenota il tuo "disnè" per pranzo, merenda o cena e potrai consumarlo in uno dei cascini tra i vigneti.  
Ti verrà portato e servito scegliendo tra le varie proposte

**PICNIC CLASSICO** (euro 16)  
Salumi locali e bis di Roccaverano DOP  
Pane casereccio e grissini  
Insalata fredda di farro, verdure e legumi  
Crostata alla nocciola  
½ litro acqua (naturale o frizzante)  
Vino del Territorio a scelta La Maranzana

**PICNIC GOURMET** (euro 20)  
Vitello tonnato  
Pane casereccio e grissini alla nocciola  
Insalata fredda di farro, verdure e legumi  
Salumi locali e bis di Roccaverano DOP con mostarda  
Torta di nocciole  
½ litro acqua (naturale o frizzante)  
Vino del Territorio a scelta La Maranzana

*il disnè*

**PICNIC VEGETARIANO** (euro 16)  
Antipasto piemontese e bis di Roccaverano DOP  
Pane casereccio e grissini  
Insalata fredda di farro, verdure e legumi  
Crostata alla nocciola  
½ litro acqua (naturale o frizzante)  
Vino del Territorio a scelta La Maranzana

**PICNIC GOURMET VEGETARIANO** (euro 20)  
Antipasto piemontese e bis di Roccaverano DOP con mostarda  
Pane casereccio e grissini alla nocciola  
Insalata fredda di farro, verdure e legumi  
Frittatine ai fiori  
Torta di nocciole  
½ litro acqua (naturale o frizzante)  
Vino del Territorio a scelta La Maranzana

### VINI DEL TERRITORIO

*Vini a scelta tradizionali delle nostre colline - una bottiglia per 2 persone -*

- COLLEOLO, Chardonnay Piemonte doc / LA TAGLIATA, Cortese Alto Monferrato doc
- LA FRISA, Freisa d'Asti doc / LA BARDA, Piemonte doc Bonarda
- LA SOLIA, Barbera d'Asti docg / LA VIOLINA, Dolcetto d'Asti doc
- MUSCATÈ BIANC, Moscato d'Asti docg / BRACHETTO D'ACQUI docg

*MINIMO 2 PERSONE - È necessario prenotare almeno 24 ore prima in cantina o al numero +39 336 365654*

**LA MARAZANA**  
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

Società Cooperativa Agricola Via San Giovanni, 26 - 14040 Maranzana - AT - Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
ordini@cantinamaranzana.it www.cantinamaranzana.it

- Partecipazione a eventi del settore enologico



- Organizzazione di eventi presso il punto vendita : Visite guidate



- Organizzazione di eventi in cantina : corsi di degustazione



Organizzazione di eventi in cantina : iniziative legate ad attività svolte nei fine settimana.

<p><b>FESTEGGIAMO IL CARNEVALE!!!</b>  <b>MOSCATO BIO</b>  <b>BUGIE &amp; MUSICAS</b>      UNA SELEZIONE DI VINI IN PROMOZIONE PER VOI</p> <p>LA MARAZZANA      Terre di Colliare e Vinicole</p> <p>SABATO 18 FEBBRAIO 9.00-12.00 / 14.00-18.00 e DOMENICA 17 DALLE 9.30 ALLE 12.30</p>	<p><b>SENTORI DEI FIORI DI PRIMAVERA NEL VINO</b></p> <p><b>BAG IN TUBE</b>      DA 3 LITRI IN PROMOZIONE      IN DEGUSTAZIONE CON GOLOS STROZZINI</p> <p><b>NAPOLEONE</b> DA VINE WÖLKER THINGAU, CON PROFUMO DI GELSOMINO      DA LIVE STRAB, CON PROFUMO DI VIOLELLA IL <b>PELO DI TUPO</b></p> <p>LA MARAZZANA      Terre di Colliare e Vinicole</p> <p>SABATO 11 MARZO 09-12 / 14-18 e DOMENICA 12 DALLE 9.30 ALLE 12.30</p>	<p><b>PUNTIAMO IN ALTO CON MARENGO BRUT</b>      METODO MARTINOTTI</p> <p><b>OGNI OCCASIONE È BUONA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• APERTITIVI</li> <li>• CENE D'ESTATE</li> <li>• BANCHETTI</li> <li>• INCONTRI ROMANTICI</li> </ul> <p>LA MARAZZANA      Terre di Colliare e Vinicole</p> <p>IN DEGUSTAZIONE CON SCELTOSE ABBINAMENTI</p> <p>ORARIO APERTIVA: SABATO 2 LUGLIO - 9.00-12.00 / 14.00-18.00      DOMENICA 3 LUGLIO - 9.30 - 12.30</p>
<p>18/02/2022</p>	<p>11-12/03/2022</p>	<p>02-03/07/2022</p>
<p><b>MERAVIGLIA!!!</b>      I PROFUMI E I SAPORI DEL  <b>MOSCATO PASSITO</b></p> <p>IN DEGUSTAZIONE IL VINO DA MEDITAZIONE PER ECCELLENZA</p> <p><b>Emereo</b>      D.O.C.</p> <p>DAL BAGLIORRE AMBRATO      SENTORI DI MIELE E TEMO      GUSTO DENSO E POMPOSO</p> <p>DA GUSTARE CON ZABAGLIONE E AMARETTI,      TORTA DI NOCCIOLE, FORMAGGI ERBORINATI E FOTTE GRAS</p> <p>LA MARAZZANA      Terre di Colliare e Vinicole</p> <p>SABATO 16 OTTOBRE 9.00-12.00 / 14.00-18.00 e DOMENICA 17 DALLE 9.30 ALLE 12.30</p>	<p><b>COLAZIONE E MERENDA ALLA CONTADINA</b></p> <p>COME UNA VOLTA...      SPUNTINI INVITANTI,      APPETITOSI E GOLOSI</p> <p>SERVITI CON SPUMANTE DOC <b>MARENGO BRUT</b>      DAL SAPORE AUTENTICO DELLE NOSTRE TERRE</p> <p>LA MARAZZANA      Terre di Colliare e Vinicole</p> <p>SABATO 30 OTTOBRE 9-12 / 14-18 DOMENICA 31 DALLE 9.30 ALLE 12.30      CANTINA APERTA ANCHE LUNEDÌ 31 NOVEMBRE DALLE 9.30 ALLE 12.30</p>	<p>da tutto lo staff della cantina  <b>AUGURI</b>      un felice 2023</p> <p>SABATO 31 DICEMBRE - 8 / 12      DAL 1 AL 8 GENNAIO - CREIUSO</p> <p>LA MARAZZANA      Terre di Colliare e Vinicole</p> <p>LA CANTINA RISPONDERÀ AL PUBBLICO CON I SOLITI ORARI DAL 7 GENNAIO</p>
<p>16-17/10/2022</p>	<p>30-31/10/2022</p>	<p>31/12/2022</p>

Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio per la promozione della cantina e del territorio



- Organizzazione di eventi esterni per la promozione dei vini della cantina

# mh

M A R E N G O

set the sunrise

Tipologia Evento	Comune	Data
Evento Street	Torino	lunedì 6 giugno 2022
Evento Street	Torino	martedì 7 Giugno 2022
Evento Street	Torino Moncalieri	mercoledì 8 giugno 2022
Evento Street	Moncalieri Chieri	giovedì 9 giugno 2022
Evento Street	Chieri Asti	venerdì 10 giugno 2022
Evento Horeca Pro	Torino	venerdì 10 giugno 2022
Evento Street	Asti Canelli	lunedì 13 giugno 2022
Evento Street	Canelli Alessandria	martedì 14 giugno 2022
Evento Street	Alessandria Casale Monf.	mercoledì 15 giugno 2022
Evento Street	Cuneo	giovedì 16 giugno 2022
Evento Street	Cuneo	venerdì 17 giugno 2022
Evento Horeca Pro	Torino	venerdì 17 giugno 2022
Evento Street	Alba	lunedì 20 giugno 2022
Evento Street	Alba	martedì 21 giugno 2022
Evento Street	Alba Bra	mercoledì 22 giugno 2022
Evento Street	Saluzzo	giovedì 23 giugno 2022
Evento Street	Novara	Venerdì 24 Giugno 2022
Evento Horeca Pro	Cuneo	Venerdì 24 Giugno 2022
Evento Street	Galliate Trecate	Lunedì 27 Giugno 2022
Evento Street	Vercelli	martedì 28 Giugno 2022
Evento Street	Santhià	Mercoledì 29 giugno 2022
Evento Street	Trino Vercellese	Giovedì 30 Giugno 2022
Evento Street	Cuneo-Savigliano	Venerdì 01 Luglio 2022
Evento Horeca Pro	Asti	venerdì 1 luglio 2022
Evento Horeca Pro	Alessandria	venerdì 8 luglio 2022



Potenziamento della comunicazione tramite le reti social anche tramite la registrazione di spot mirati sui prodotti



**Importo 2022 delle voci  
precedenti = 74.000 €**

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 2022 ha fornito 4.000 Kg di prodotti chimici per la gestione del depuratore.**

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.

Donazione alla Parrocchia di Maranzana

**Importo della voce precedente = 300 €**

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;



« 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.184 soci iscritti al libro soci il 12/08/2022. 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 31/08/2022) 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 PAN.

- L'azienda, nell'ambito della gestione agronomica e di difesa dei vigneti di proprietà dei soci della cantina, ha intrapreso nel 2021 la strada per la certificazione BIO della cantina per poter lavorare l'uva di alcuni soci che aderivano a questa gestione dei vigneti

Attualmente costituisce circa il 2% dell'uva in ingresso. Tuttavia, seppur sia ancora una produzione minore è in crescita rispetto alla vendemmia precedente e si prevede un'ulteriore crescita nei prossimi anni.

- L'azienda, nell'ambito della gestione agronomica e di difesa dei vigneti di proprietà dei soci della cantina, ha intrapreso nel 2022 la strada per l'aderire al Sistema di Qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) di cui alla legge 1/2011.

La cantina svolge il compito di capofila e i n° 18 soci che hanno aderito a questa iniziativa si sono impegnati nel rispetto del Disciplinare di produzione Integrata della Regione Piemonte e i relativi piani di controllo. Anche la stessa cantina si è adeguata nell'ambito dei processi di trasformazione, imbottigliamento e condizionamento.

Il progetto è partito dai primi mesi del 2022, coinvolgendo anche dei tecnici esterni e portando all'ottenimento della certificazione per il 47% della produzione della cantina



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



# Buone Pratiche Ambientali



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

- 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 abbatte 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
- 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.





# Buone Pratiche Ambientali



Al fine di minimizzare l'impatto delle attività produttive sulla comunità locale, l'azienda ha identificato nella seguente tabella i potenziali rischi ambientali e stabilisce opportune misure di monitoraggio.

In questa tabella sono riportate anche le evidenze dei monitoraggi e le eventuali criticità durante il 2022:

Aspetto ambientale	Monitoraggio	Valutazione delle attività di monitoraggio
<u>Consumo di Acqua</u> <u>consumo di energia elettrica</u> <u>Consumo di metano e gasolio</u>	Il consumo di queste risorse viene tenuto sotto controllo monitorandolo e riportandolo ai dati della produzione	<u>Parametro tenuto sotto controllo tramite la registrazione nel modulo dei consumi. Vista valutazione nei punti precedenti del presente documento</u>
<u>Emissione di CO<sub>2</sub> biogenico</u>	Emissione poco significativa (N°269 c 14 lett i-a)	Parametro tenuto sotto controllo tramite la registrazione
<u>Sversamento di GHG legati a perdite nell'impianto frigo</u>	Impianto sottoposto a controllo annuale da parte di tecnici specializzati	Controllo annuale svolto da <u>Cagnasso</u> (ultimo controllo del 20/08/2021)
<u>Inquinamento del suolo dovuto a sversamenti di detergenti e/o sanificanti</u>	Lo stoccaggio delle soluzioni liquide o dei solidi avviene in un'area adeguata e l'attività viene svolta su pavimentazione in cemento	Non si sono verificati criticità al riguardo durante il 2022
<u>Inquinamento del suolo dovuto a sversamenti di prodotto al momento dello scarico/carico</u>	I prodotti vengono scaricati o caricati nelle cisterne tramite tubazioni mobili che vengono controllate al momento dell'utilizzo.	Non si sono verificati criticità al riguardo durante il 2022
<u>Odore causato da scarti di lavorazione</u>	I residui delle lavorazioni dei mosti costituiti da vinacce e fecce, possono creare cessioni di odori se sottoposti a lunga sosta nei luoghi di stoccaggio temporaneo. Il luogo di conservazione, lontano da insediamenti di tipo civile e la frequenza dei ritiri dei suddetti materiali consentono di evitare la percezione di tali odori sia all'interno dello stabilimento che verso l'esterno.	Visti MWV relativi ai carichi dei sottoprodotti. Area di stoccaggio esterna controllata durante gli audit interni
<u>Inquinamento acustico nella zona adiacente lo stabilimento legata all'utilizzo delle attrezzature</u>	Lo stabilimento è posizionato in campagna e le aree lavorative non sono vicine alle abitazioni.	Non si sono verificati criticità al riguardo durante il 2022. <u>Messo a disposizione dei confinanti, un modulo per comunicare eventuali segnalazioni.</u>

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 rectangle 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

## Indicatori ambientali



## Carbon footprint

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra (Greenhouse Gases – GHG) emessa in un anno, direttamente e indirettamente, nell'ambito della filiera produttiva vitivinicola.

Tutti i gas vengono trasformati, per convenzione, in unità equivalenti di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), il principale gas ad effetto serra presente in atmosfera. Il calcolo delle emissioni viene effettuato seguendo le indicazioni della norma UNI ISO 14064:2012 (impronta carbonica aziendale).

Tramite la moltiplicazione del dato per un coefficiente o "Fattore di emissione" espresso in unità di CO<sub>2</sub>-equivalente per unità di prodotto, si genera il valore di "Emissioni totali" espresso in CO<sub>2</sub>-eq.

L'azienda in quest'anno ha calcolato la propria Carbon Footprint per la quale è disponibile report dedicato.

## Indicatori ambientali

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua; questa, 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 prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre beni e servizi sia ai consumi e agli inquinamenti indiretti, derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione degli stessi.



## Water footprint



L'azienda in quest'anno ha calcolato la propria Water Footprint per la quale è disponibile report dedicato.



## BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI DA ATTUARE LEGATE ALL'AZIENDA

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

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

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 1.100.000 €**

La cantina ha aderito al Bando della Regione Piemonte OCM Vino DGR n° 27-3867 del 01/10/2021 Campagna viticola 2022/2023 e ha avviato una misura per investimenti del piano nazionale di sostegno vino che prevedono l'acquisto di:

- Realizzazione di opere estere per attrezzature punto vendita, totem ufficio, insegna metallica su pensilina e lamiera forata metallica in sostituzione nell'interno cortile. Rivestimento silos vinaccia
- Arredamenti interni ed esterni per accoglienza e organizzazione di eventi
- Tende a rulo a protezione dell'ambiente interno
- Distributori automatici complete di protapistole e stampanti per il punto vendita (già attuato)
- Opere di allestimento grafico e cartellonistica per il punto vendita
- Installazione di un sistema multimediale nel punto vendita

**Importo destinato all'investimento previsto 185.500 €**



## BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI DA ATTUARE LEGATE ALL'AZIENDA BUONE PRATICHE AMBIENTALI – AZIONI DA ATTUARE LEGATE ALL'AZIENDA

- Mantenere un controllo adeguato sugli impianti e l'utilizzo di strumenti tarati; viene svolta una verifica periodica della
- 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
- 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 – inserito all'interno dei bandi della Regione Piemonte 2019-PSR
- Installazione di allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita anche a seguito dell'approvazione del Bando della Regione Piemonte OCM Vino DGR n° 27-3867 del 01/10/2021 Campagna viticola 2022/2023 che saranno attuati entro aprile 2024
- Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina. E' stata avviata una collaborazione col carcere di Alessandria per l'acquisto di beni da loro prodotti come tavoli e panche per allestire i cascini lungo gli itinerari nelle vigne promossi dalla cantina

- 
- Nel 2023 verrà calcolata l'impronta carbonica e quella idrica riferita alla campagna vendemmiale 2021-2022 che sarà valutata in sede di audit Equalitas da parte dell'Ente di certificazione.
  - Si darà inizio ai lavori come previsti dei bandi della Regione Piemonte
  - Sostituzione del filtro tangenziale che ha dato dei problemi durante la vendemmia 2022 e che ha causato un aumento dei consumi di coadiuvanti di filtrazione



## BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI DA ATTUARE LEGATE ALL'AZIENDA

- Investire ancora in sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti organizzando la partecipazione a corsi. A inizio 2023, la cantina partirà con dei corsi Fondimpresa. Si sta procedendo all'inserimento della Cantina Sociale di Maranzana nel piano Formativo legato alla digitalizzazione dei dati della cantina in ottica dei futuri investimenti tecnologici legati ai bandi della regione Piemonte.
- Rifare la valutazione del clima aziendale per verificare eventuali miglioramenti / peggioramenti nel clima aziendale. Svolgere inoltre la valutazione della percezione della cultura per la sicurezza alimentare da parte degli operatori.
- Distribuire nuovamente ai confinanti il questionario per la valutazione dei rapporti esterni con il vicinato per valutare l'impatto della cantina sulla comunità e l'efficacia delle azioni implementate per la comunicazione.
- Partecipazione della cantina all'incontro Reclutamento e gestione responsabile della forza lavoro organizzato il 20/01/2023 da Stronger Together in collaborazione con Equalitas. Eventuali aggiornamenti in merito verranno anche illustrati ai soci in eventuali incontri organizzati durante l'anno a cura del direttore tecnico.
- 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 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.
- Il Consiglio di Amministrazione della cantina sta valutando di cedere la « Casa di Cesare » (primo presidente della cantina) alla comunità con l'intento di destinarla ad attività pubbliche come museo, sala convegni/incontri/sala degustazione multimediali. E' già stata inoltrata la trasmissione della domanda al Ministero degli interni.
- Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino – DISAFA, e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni.
- Collaborazione col carcere di Alessandria, acquistando beni da loro prodotti come tavoli e panche per allestire i cascinotti lungo gli itinerari nelle vigne.
- Partecipazione al progetto regionale di valorizzazione del « cortese » vitigno autoctono per eccellenza piemontese insieme ad altre aziende ; la cantina ha creato il MARENCO per rappresentare questo vitigno.



## BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI DA ATTUARE LEGATE ALL'AZIENDA

- Inoltre la cantina sponsorizzerà la finale di Master Chef che si svolgerà il prossimo 24 giugno all'interno del carcere con cena di beneficenza, omaggiando la Barbera d'Asti
- Organizzazione di eventi in cantina quali :
  - la collaborazione con L'Associazione Giacomo Bove & Maranzana. Se organizzano delle attività, la cantina stanzierà un contributo di € 500
  - Cerca tartufi
  - Vigna 100 anni monti
  - Premio Vignaioli
  - Anziani e loro storie dei soci La Maranzana
  - Aneddoti

Data 21/03/2023

