

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



Verso il 2025

Indice

1.	L'Azienda De Stefani	3
2.	L'impegno per la sostenibilità	4
2.1.	Assicurazione qualità	6
2.2.	Buone pratiche di gestione del vigneto	8
2.3.	Buone pratiche di cantina, condizionamento e imbottigliamento.....	10
2.4.	La Carbon Foot print	11
2.5.	Buone pratiche socio-economiche	14
2.6.	Buone pratiche di comunicazione	17
3.	Obiettivi e piani di miglioramento	19

1. L'Azienda De Stefani

La famiglia De Stefani è originaria di Refrontolo, un piccolo paese in Veneto, come risulta da documenti ufficiali del 1624. Su queste colline Conegliano Valdobbiadene Patrimonio Unesco, nel 1866 il fondatore Valeriano De Stefani individuò un terroir unico per produrre grandi vini.

Il figlio Valeriano, seconda generazione, ispirato dalla pignola moglie Angelina, ha dato inizio alla tradizione alla quale i De Stefani hanno sempre aderito: devozione totale alla qualità senza compromessi. La terza generazione Tiziano, dopo essersi laureato nel 1958 in enologia e viticoltura nella più prestigiosa scuola enologica d'Italia a Conegliano, ha iniziato a produrre vini nella Valle del Piave, vicino a Venezia, tra il mare Adriatico e le montagne Dolomiti. Oggi qui a Fossalta di Piave si trovano la sede e le cantine dell'azienda.

Anche Alessandro De Stefani, quarta generazione, si è laureato in enologia e viticoltura nella stessa scuola e oggi, insieme alla moglie Chiara, produce vini all'insegna dell'eccellenza. I principi cardine che li guidano sono una filosofia molto naturale, vigne vecchie ad altissima densità ed attenzione ai vitigni autoctoni del loro territorio, al fine di realizzare vini in grado di trasmettere emozioni anche a decenni dalla loro creazione.

2. L'impegno per la sostenibilità

La condivisione a livello italiano di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore è un tema che sta prendendo sempre più piede negli ultimi tempi.

A tal proposito l'azienda De Stefani ha scelto di adottare lo standard Equalitas per dimostrare il proprio impegno verso la sostenibilità. La Certificazione Corporate rappresenta infatti un approccio iniziale alla sostenibilità che risponde alle principali esigenze del momento e che permette di comunicare in modo oggettivo e strutturato le azioni effettuate realmente dall'azienda.

L'azienda crede nei principi della sostenibilità e crede che questa sia un percorso che deve essere gestito ed applicato in modo oggettivo e pianificato nel tempo impiegando risorse coerenti con la politica definita e con la gradualità di approccio previsto da Equalitas.

Il valore aggiunto del progetto consiste nell'approccio alla sostenibilità secondo la definizione che ne viene data con il Trattato di Amsterdam del 1997. Infatti, con il Vertice di Copenaghen e il Trattato di Amsterdam del 1997 l'Unione Europea sancisce istituzionalmente i tre pilastri della sostenibilità nel cosiddetto "modello dei tre pilastri della sostenibilità":

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

Attraverso questo progetto l'azienda intende anche avviare un percorso di condivisione con gli stakeholder finalizzato ad aumentare la consapevolezza, la cultura in materia di sostenibilità e soprattutto orientato al miglioramento continuo. A tal proposito l'Azienda De Stefani ha deciso di redigere e mettere a disposizione di tutti i portatori di interesse un Bilancio Annuale di Sostenibilità.

Pertanto, il presente documento si pone l'obiettivo di raccontare l'impegno per la sostenibilità dell'azienda De Stefani.

2.1. Assicurazione qualità



L'azienda De Stefani ha messo a punto un Sistema di Gestione della Sostenibilità quale strumento di coordinamento di tutti gli strumenti operativi già in essere (procedure, istruzioni operative, moduli di registrazione, registri ecc.) ed ottemperanti a Norme internazionali (HACCP, ecc.) finalizzati a garantire alti standard di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva, tramite una puntuale valutazione e gestione del rischio.

Il Sistema di Gestione viene condotto attraverso un Manuale aziendale di autocontrollo dell'igiene applicato a tutti i processi produttivi: dagli approvvigionamenti (controllo e gestione dei fornitori) alla vinificazione, affinamento di vini fermi, frizzanti / spumanti, fino al confezionamento in bottiglia e fusto, comprendendo anche la commercializzazione dei prodotti.

In sintesi, i processi monitorati dal Sistema di Gestione della Sostenibilità.

- PROCESSI PRODUTTIVI
- APPROVIGIONAMENTI
- GESTIONE E RISORSE
- COMUNICAZIONE
- PIANI DI MIGLIORAMENTO

Tutta la documentazione predisposta dall'azienda De Stefani è sottoposta a monitoraggio (audit interni) e verifica interna, almeno annuale attraverso un Riesame della Direzione; lo scopo di tale verifica è quella di valutare eventuali adeguamenti in ottica di miglioramento.

La valutazione documentale viene effettuata considerando almeno:

- l'aggiornamento e il miglioramento continuo;
- la distribuzione delle versioni ultime del manuale alle figure interessate;
- l'archiviazione.

Tutta la documentazione viene gestita in modo controllato riportando data di emissione e revisione del documento. I documenti sono inviati alle figure interessate ritirando sempre le versioni superate.

2.2. Buone pratiche di gestione del vigneto



L'azienda De Stefani si impegna quotidianamente nel condurre una viticoltura rispettosa dell'ambiente e delle persone. Per questo l'azienda non effettua alcun tipo di diserbo chimico, limitandosi ai soli interventi meccanici nel sottofila. Al fine di gestire il suolo tramite azioni conservative e poco dispendiose in termini energetici, l'Azienda adotta come soluzione l'inerbimento permanente senza lavorazioni interfila, salvo la trinciatura e sovescio a file alterne.

L'Azienda effettua irrigazioni di soccorso dei vigneti solo quanto strettamente necessario, tenendo conto dati della stazione meteorologica aziendale e dei bollettini metereologici territoriali, delle caratteristiche del suolo e dei rilievi diretti in campo. Per ottimizzare i volumi di acqua, nei vigneti in cui sono state necessarie irrigazioni di soccorso in passato, sono stati installati sistemi d'irrigazione a goccia interrati.



La gestione della difesa avviene seguendo quanto prescritto dal disciplinare del Sistema di qualità nazionale di Produzione integrata (SQNPI). Oltre ad un monitoraggio costante dei vigneti, per valutare lo stato di avanzamento della diffusione di eventuali malattie e parassiti, l'azienda valuta continuamente i formulati antiparassitari da utilizzare prediligendo quelli che risultano essere meno impattanti per l'ambiente e per la salute degli operatori e della comunità locale.

La tutela della biodiversità è prioritaria per l'Azienda De Stefani, che ormai da diversi anni riesce a fregiarsi della certificazione Biodiversity Friend. Più del 10% delle superfici gestite dall'Azienda sono superfici naturali, come boschi e siepi e ad uso non agricolo, comprese tutte le superfici seminaturali (capezzagne e bordure dei vigneti) in cui non vengono utilizzati prodotti fitosanitari. Inoltre, per favorire la biodiversità e l'interconnessione tra vigneto ed aree naturali le operazioni interne al vigneto sono atte a garantire una presenza significativa di inerbimento di taglia medio-alta. Inoltre, per garantire una maggior protezione dei corpi idrici e delle aree boschive o



seminaturali l'azienda mantiene fasce tampone di almeno 3 metri, che siano vegetate e dove non applicano interventi di fertilizzazione e fitosanitari. Tramite l'inerbimento di tutti i vigneti aziendali si favorisce e si tutela l'insediamento di insetti pronubi, favorendo l'impollinazione entomofila.

Il momento della vendemmia viene stabilito a seguito di assaggi, controllo dello stato di salubrità delle uve e analisi chimiche volte a valutare il livello di maturazione. Le uve raccolte vengono trasportate in cantina entro 6 ore dalla vendemmia, in modo da limitare il più possibile l'avvio di fermentazioni indesiderate e qui, dopo essere state pesate, gli viene assegnato un lotto per mantenere la tracciabilità su tutta la filiera.



2.3. Buone pratiche di cantina, condizionamento e imbottigliamento



L'azienda De Stefani quotidianamente lavora per garantire ai consumatori un prodotto che rispetti elevati standard di qualità, riconosciuti oggi dai numerosi premi che l'azienda riceve dalla critica di settore. Per raggiungere questi risultati l'azienda lavora rispettando protocolli di lavorazione che prevedono il monitoraggio costante di parametri analitici e sensoriali.

Le procedure di cantina sono adottate allo scopo di assicurare food safety, qualità del prodotto, possibilità di riduzione dei consumi idrici ed energetici: tutte le operazioni che vengono effettuate vengono registrate all'interno di un gestionale informatico per garantire controlli e tracciabilità lungo l'intero processo di produzione.

Per garantire una maggiore sostenibilità delle attività di cantina l'azienda ha messo in atto soluzioni che consentono di ridurre i consumi idrici, energetici ed eventuali sprechi, come ad esempio:

- il materiale da movimentare nel breve viene stoccato in modo da minimizzare gli spostamenti;
- il magazzino di stoccaggio è isolato termicamente;
- di giorno il raffrescamento avviene grazie all'impianto fotovoltaico, mentre di notte avviene naturale.

L'Azienda De Stefani si impegna a valorizzare quanto più possibile i propri sottoprodotti: fecce e vinacce vengono infatti portate in distilleria per la produzione di grappa, mentre i raspi e i sarmenti vengono utilizzati in campo come fertilizzanti naturali. Anche le acque di scarico della cantina vengono valorizzate: queste vengono infatti utilizzate per la fertirrigazione.

Scelta del Packaging



L'Azienda De Stefani è molto attenta agli impatti che possono essere generati dal packaging utilizzato per confezionare i propri vini, per questo motivo qualifica i propri fornitori sulla base di requisiti di sostenibilità, come ad esempio il possesso di certificazioni che attestino l'impegno dell'azienda in termini ambientali, etici, sociali e sulla distanza tra la sede del fornitore e lo stabilimento, al fine di individuare quelli più vicini e minimizzare i km relativi ai trasporti.

Inoltre, nella scelta del packaging l'azienda predilige:

- prodotti che utilizzano carta e cartone certificata FSC o (almeno parzialmente) da carta riciclata
- prodotti che utilizzano inchiostri chimicamente a basso impatto ambientale
- imballaggi facilmente riciclabili composti possibilmente da un solo materiale evitando poliaccoppiati o che permettano una facile separazione dei diversi materiali
- prodotti per i quali è stata misurata la carbon footprint, piani di miglioramento e/o di compensazione e che dichiarano la loro impronta carbonica
- contenitori di vetro più leggeri, che garantiscano la tenuta di pressione, la qualità e la buona conservazione del vino

2.4. La Carbon Foot print

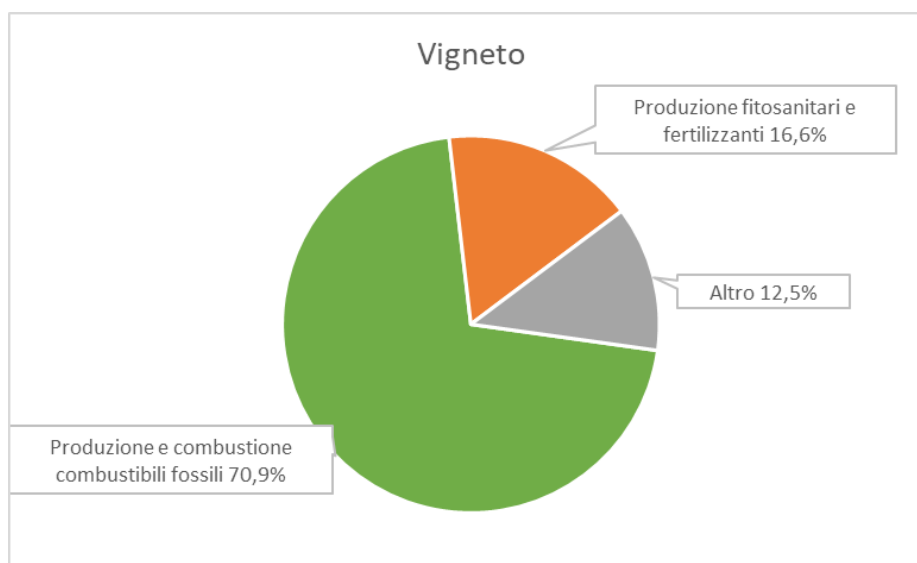


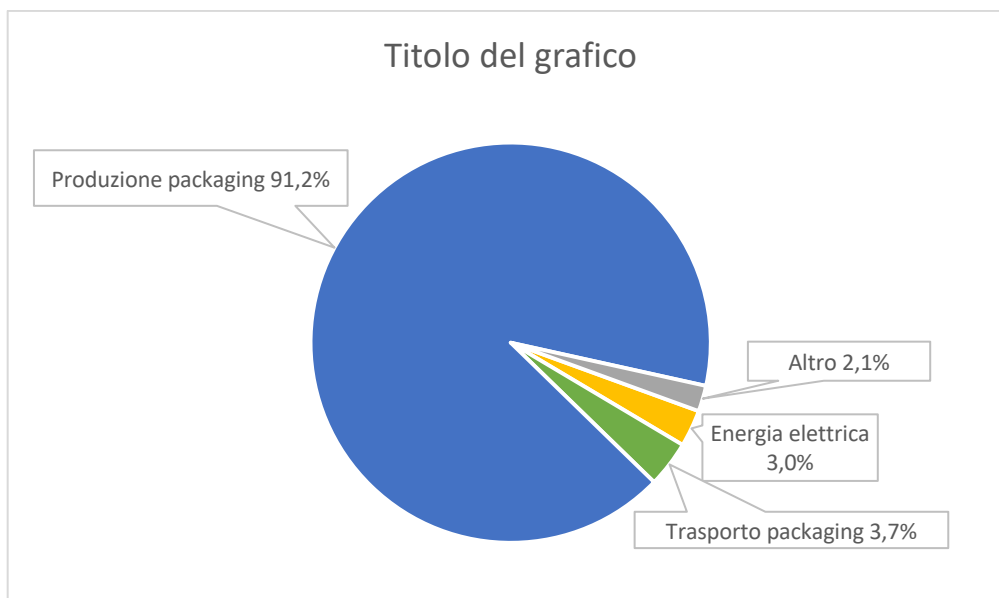
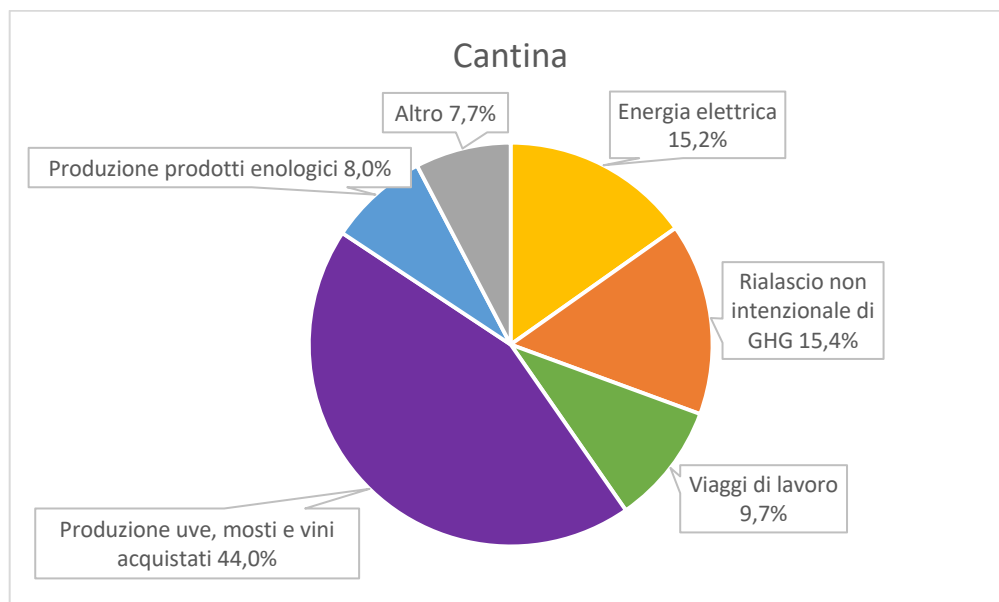
Per il calcolo della Carbon footprint sono state prese in considerazioni tutte le emissioni relative alle attività svolte per la gestione del vigneto, della cantina e dell'imbottigliamento.

Fase	Emissione kg CO2e	%
Vigneto	112,49	12,4

Cantina	264,41	29,1
Imbottigliamento	531,14	58,5

I grafici di seguito riportano la ripartizione, in termini percentuali, delle emissioni nelle diverse aree oggetto di analisi.





2.5. Buone pratiche socio-economiche



Molto spesso, quando si parla di sostenibilità, si pone l'attenzione sulla dimensione ambientale e sull'adozione di azioni e comportamenti orientati a salvaguardare il pianeta e le sue risorse naturali, mentre le dimensioni sociale ed economica vengono spesso sottovalutate.

Affinché un'azienda possa essere considerata a tutti gli effetti sostenibile deve intraprendere un percorso che contempli anche l'adozione di buone pratiche legate ai lavoratori, alla comunità, ai fornitori ma anche agli investimenti e più in generale all'economia dell'azienda. Ed è questo il percorso che ha deciso di intraprendere De Stefani.

2.5.1. Buone pratiche sociali

I lavoratori

L'Azienda è attenta a favorire il benessere e la soddisfazione dei propri dipendenti: oltre ad assicurare il rispetto dei principali diritti dei lavoratori e ad aver definito e implementato un Codice Etico all'interno dell'azienda, l'Azienda De Stefani si impegna a favorire la flessibilità nell'organizzazione del lavoro, compatibilmente con l'efficienza generale delle attività.

Nell'ambito dei processi di gestione del personale le decisioni prese sono basate sulla corrispondenza tra profili attesi e profili posseduti dai collaboratori e/o su considerazioni di merito. Il processo di selezione del personale è definito da procedure prestabilite e ogni candidato ha la stessa possibilità di essere assunto in azienda, senza alcuna discriminazione.

L'azienda De Stefani mette a disposizione di tutti i lavoratori strumenti informativi e formativi con l'obiettivo di valorizzare le specifiche competenze e favorire la crescita professionale del personale all'interno dell'azienda.



È assicurato il coinvolgimento dei lavoratori nello svolgimento del lavoro, anche prevedendo momenti di partecipazione a discussioni funzionali alla realizzazione degli obiettivi aziendali.

Al fine di evitare ogni forma di discriminazione o ingiustizia l'azienda ha messo a disposizione dei propri dipendenti una procedura per segnalare eventuali illeciti, e irregolarità, reclami e suggerimenti. L'azienda inoltre monitora nel tempo alcuni indicatori e parametri che riguardano i lavoratori con l'obiettivo di promuovere le pari opportunità, garantire un'equa distribuzione delle mansioni operative e direzionali e garantire una permanenza duratura dei lavoratori all'interno dell'organizzazione.

Il vicinato

L'azienda De Stefani, al fine di mantenere buoni rapporti con il vicinato, ha promosso dal 2023 la compilazione di un questionario di valutazione dell'impatto che l'azienda esercita sul territorio, coinvolgendo i vicini della sede di Fossalta di Piave. Il questionario ha avuto lo scopo valutare gli aspetti positivi e negativi del rapporto di vicinanza che si è instaurato con la comunità locale e eventualmente capire come migliorare e favorire buone relazioni con i vicini e la comunità locale, sulla base di criticità riscontrate ed eventuali suggerimenti da parte degli stessi. Grazie

all'impegno che l'azienda dimostra da sempre, le risposte al questionario hanno messo in evidenza come l'azienda sia perfettamente integrata sul territorio e viva ottime relazioni con i propri vicini.

Nonostante non siano state evidenziate criticità, la De Stefani si impegna comunque a ripetere questo questionario almeno una volta ogni tre anni.

Anticorruzione

L'azienda De Stefani non tollera alcuna forma di corruzione e si impegna a condurre i propri rapporti commerciali in modo equo, etico e legale. Qualunque attività viene svolta nel rispetto dell'onestà ed è volta a debellare la corruzione in tutte le trattative, rapporti commerciali e collaborazioni. A tal proposito l'azienda ha definito una Politica anticorruzione, attraverso la quale definisce le responsabilità di tutte le persone che collaborano con De Stefani al fine di condividere la propria posizione di tolleranza zero nei confronti della corruzione.

2.5.2. Buone pratiche economiche



L'azienda redige un bilancio economico e monitora annualmente i costi legati alla sostenibilità, attraverso una riclassificazione analitica delle voci di costo che possono avere un impatto da un punto di vista ambientale, sociale ed economico.

In aggiunta alimenta un registro degli investimenti effettuati e pianificati riguardanti aspetti ambientali, sociale ed economici al fine di monitorare il suo impegno economico per la sostenibilità. Dal 2023 l'azienda ha investito circa 170.000 euro per migliorare il livello di sostenibilità delle proprie produzioni, acquistando ad esempio un nuovo atomizzatore a recupero che consentirà di ridurre l'utilizzo di prodotti fitosanitari, con benefici sia per l'ambiente che per gli operatori.

L'Azienda De Stefani ha inoltre implementato un registro dei sottoprodotti, all'interno del quale registra i quantitativi di materiali di scarto che invece di buttare valorizza.

2.6. Buone pratiche di comunicazione



L'azienda De Stefani, consapevole dell'importanza di condurre una comunicazione onesta e veritiera, ha deciso di definire e adottare una Politica di comunicazione attraverso la quale si impegna a garantire azioni e comportamenti basati esclusivamente su criteri di onestà, trasparenza, correttezza ed integrità morale, che impediscano qualsiasi attività di comunicazione scorretta.

La comunicazione oggi viene condotta nello specifico attraverso i social media (facebook e instagram) e il sito web aziendale. Attraverso queste piattaforme l'azienda comunica i propri valori, i risultati raggiunti e l'impegno che quotidianamente dedica a migliorare la sostenibilità delle proprie produzioni.

3. Obiettivi e piani di miglioramento

Al fine di migliorare il proprio livello di sostenibilità l'azienda De Stefani si è prefissa l'obiettivo di mantenere nel tempo la certificazione di Organizzazione Sostenibile secondo lo standard Equalitas. È importante sottolineare però che il rinnovo della certificazione non sarà per l'azienda un punto di arrivo, bensì un punto di partenza verso un percorso virtuoso che porterà la De Stefani a migliorare le proprie performances di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Per questo motivo l'azienda ha individuato delle aree di miglioramento che necessitano dell'adozione di nuove best practice e ha definito degli obiettivi da portare a termine il prossimo anno. Di seguito alcuni esempi:

- implementazione degli obiettivi di sostenibilità e ottenimento del rinnovo della Certificazione Equalitas
- implementare il Piano di comunicazione con focus sulla sostenibilità
- aumentare l'autoproduzione di energia elettrica con fonti rinnovabili
- implementare la dotazione di nuove attrezzature per diminuire i consumi energetici
- rimanere attivi nella ricerca di nuovi prodotti e/o nuove tecnologie per le pulizie degli ambienti e attrezzature di lavori per un risparmio sui materiali e/o consumi idrici
- rimanere attivi nella ricerca di packaging più sostenibile.

CONTATTI

DE STEFANI

Via Luigi Cadorna, 92,
30020 Fossalta di Piave VE
Email: info@de-stefani.it
Telefono: +39 0421 67502

SITO WEB

<https://www.de-stefani.it/>