

Bilancio di sostenibilità

www.tezzawines.it

Esercizio 2022

Tezza Flavio, Vanio e Federico Società Agricola



SOMMARIO

CHI SIAMO



**SOSTENIBILITA'
E SVILUPPO
SOSTENIBILE**



**POLITICA PER LA
SOSTENIBILITA'**



L'AZIENDA



**GESTIONE
DELLE
RISORSE**



**IMPEGNI E
OBIETTIVI
2023**

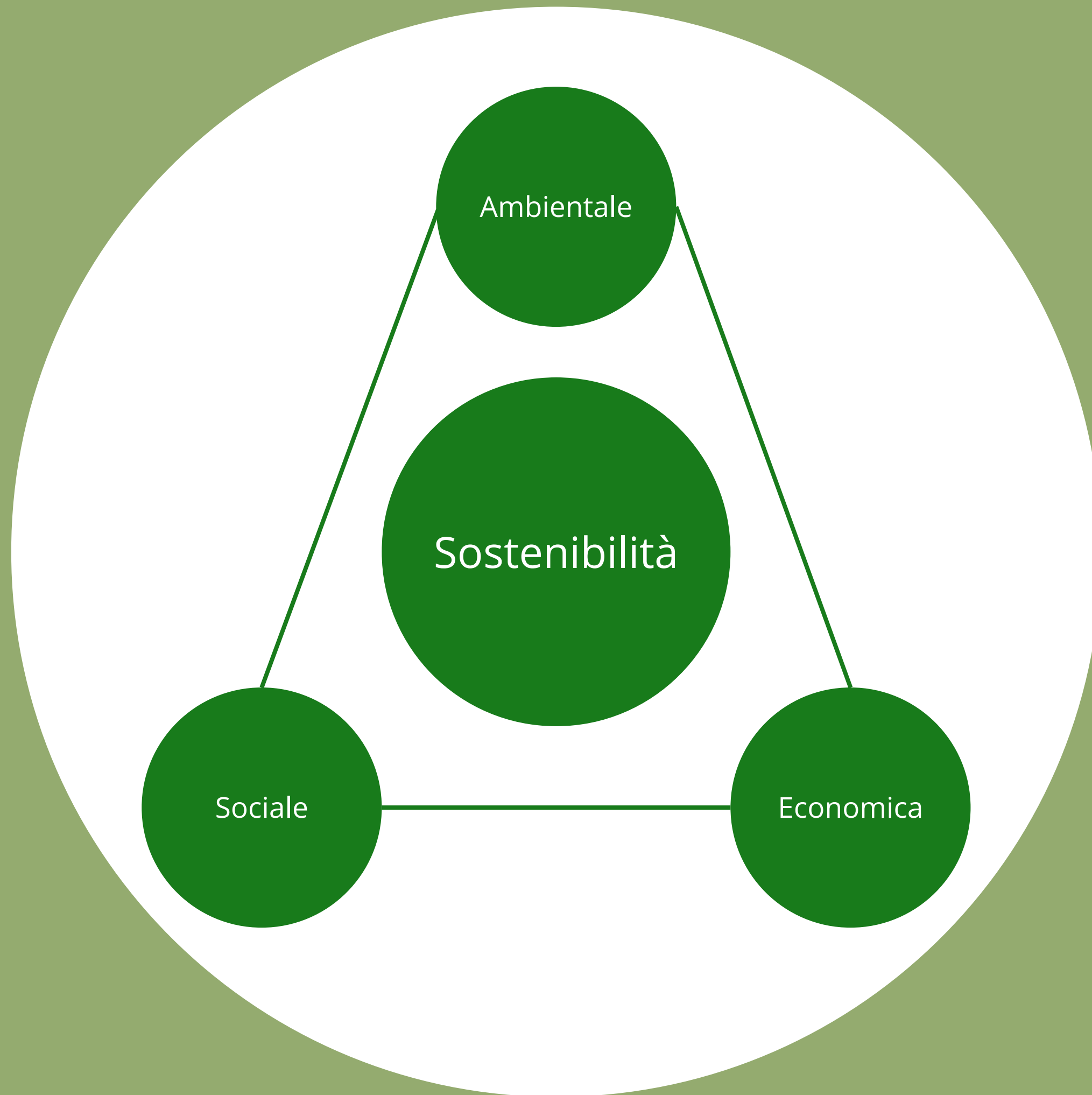


CHI SIAMO

Dal 1998 l'azienda agricola Tezza è condotta dai cugini Federico, Flavio e Vanio

Figlia della tradizione della Valpantena e della Valpolicella, la famiglia Tezza produce vini da oltre tre generazioni. Fondata nel 1960, l'azienda agricola Tezza è oggi un esempio di filiera corta e applica un principio fondamentale: per garantire genuinità, trasparenza ed eccellenza, ogni singolo passaggio della vinificazione deve essere tracciabile. Dall'impianto della vite nei vigneti di proprietà della famiglia alla cura e alla produzione dell'uva, la vendemmia, la vinificazione e l'imbottigliamento: ogni passaggio del ciclo produttivo viene gestito all'interno della tenuta. Vini esportati ed apprezzati in tutto il mondo che esprimono l'attenzione, la cura e le energie che dal 1998 i tre cugini Flavio, Federico e Vanio investono nella vocazione di vignaioli, in un territorio che ha fatto del vino la sua più grande ricchezza





SOSTENIBILITA' E SVILUPPO SOSTENIBILE

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile bensì come un continuo processo che coniuga le tre dimensioni fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Un processo può definirsi sostenibile se può essere mantenuto ad un determinato livello in maniera indefinibile, ovvero senza andare ad esaurire le risorse economiche, sociali e ambientali necessarie per il suo sostentamento.

Questa definizione, la più celebre e utilizzata del concetto di sostenibilità fu coniata il 20 marzo del 1987, dalla commissione Brundtland delle Nazioni Unite. La commissione rilasciò nello stesso anno un documento "Our Common Future" conosciuto anche come il Brundtland Report, in cui coniò e definì il significato del termine sviluppo sostenibile.

Lo sviluppo sostenibile è una forma di sviluppo economico compatibile con la salvaguardia dei beni liberi e dell'ambiente per le generazioni future, e sta alla base del concetto di sostenibilità.

I tre pilastri della sostenibilità, individuati durante il Summit mondiale sullo sviluppo sostenibile del 2005, sono lo sviluppo economico, lo sviluppo sociale e la tutela dell'ambiente. Queste tre componenti sono connesse tra loro, e per uno sviluppo a lungo termine una non può sussistere senza le altre. La vera sostenibilità si ottiene quando vengono soddisfatte contemporaneamente le sostenibilità sociali, economiche e ambientali.



2020



2023



L'azienda agricola Tezza, già certificata Biologica dal 2020, ha scelto dal 2023 di intraprendere un percorso di Certificazione di sostenibilità, aderendo al disciplinare Equalitas di sostenibilità della filiera vitivinicola (SOPD). Lo standard Equalitas è stato elaborato in coerenza con i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata a New York dall'Assemblea Generale dell'ONU il 25 settembre 2015. Gli obiettivi fanno riferimento a temi fondamentali per lo sviluppo globale e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e costituire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'

L'azienda agricola Tezza è impegnata a contribuire al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente che la circonda, ritenendo prioritari i seguenti obiettivi:

01. La valorizzazione del territorio;

02. Minimizzare l'impatto dell'attività aziendale sull'ambiente;

03. Ottimizzazione organizzativa dell'azienda, puntando ad un processo di miglioramento continuo attraverso il riesame annuale delle proprie attività.



Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- il soddisfacimento dei requisiti dettati nel disciplinare di sostenibilità Equalitas;
- la scelta di fornitori possibilmente in possesso di certificazioni di sostenibilità;
- la ricerca di materie prime con impatto ambientale minore.

Quanto detto non può prescindere dai seguenti valori:

ETICA

nei rapporti quotidiani coi colleghi, nell'esecuzione delle attività assegnate ad ognuno, così come nei rapporti con Clienti e Fornitori e della responsabilità nei confronti del personale e dell'ambiente;

CORRETTEZZA

rispetto delle leggi (scritte e non scritte) così da creare rapporti di fiducia con l'intero insieme degli stakeholder per ottenere una migliore reputazione;

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

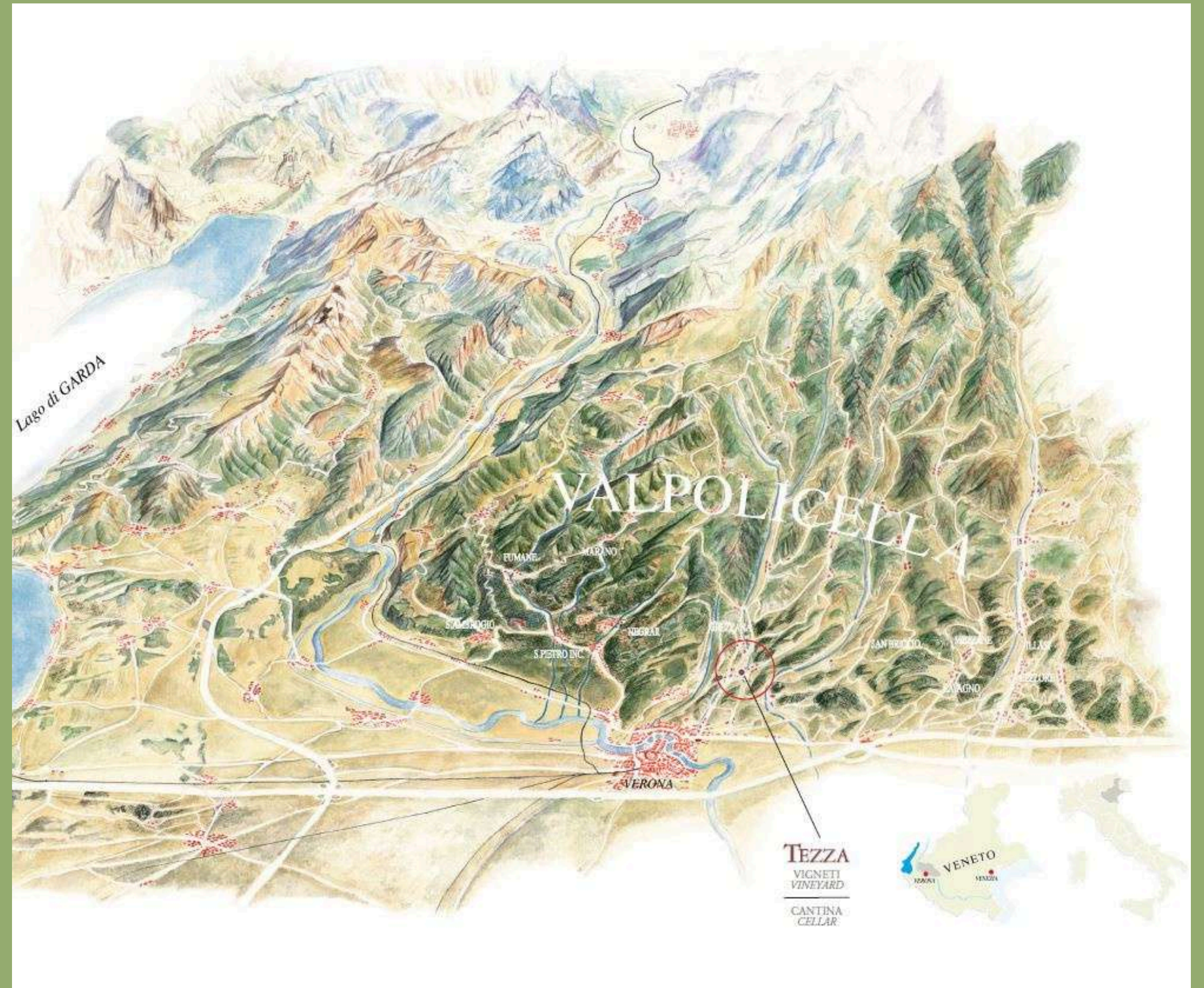
al fine di ridurre gli infortuni e gli incidenti sul lavoro.

L'AZIENDA I NOSTRI PRODOTTI



IL TERRITORIO E I VIGNETI

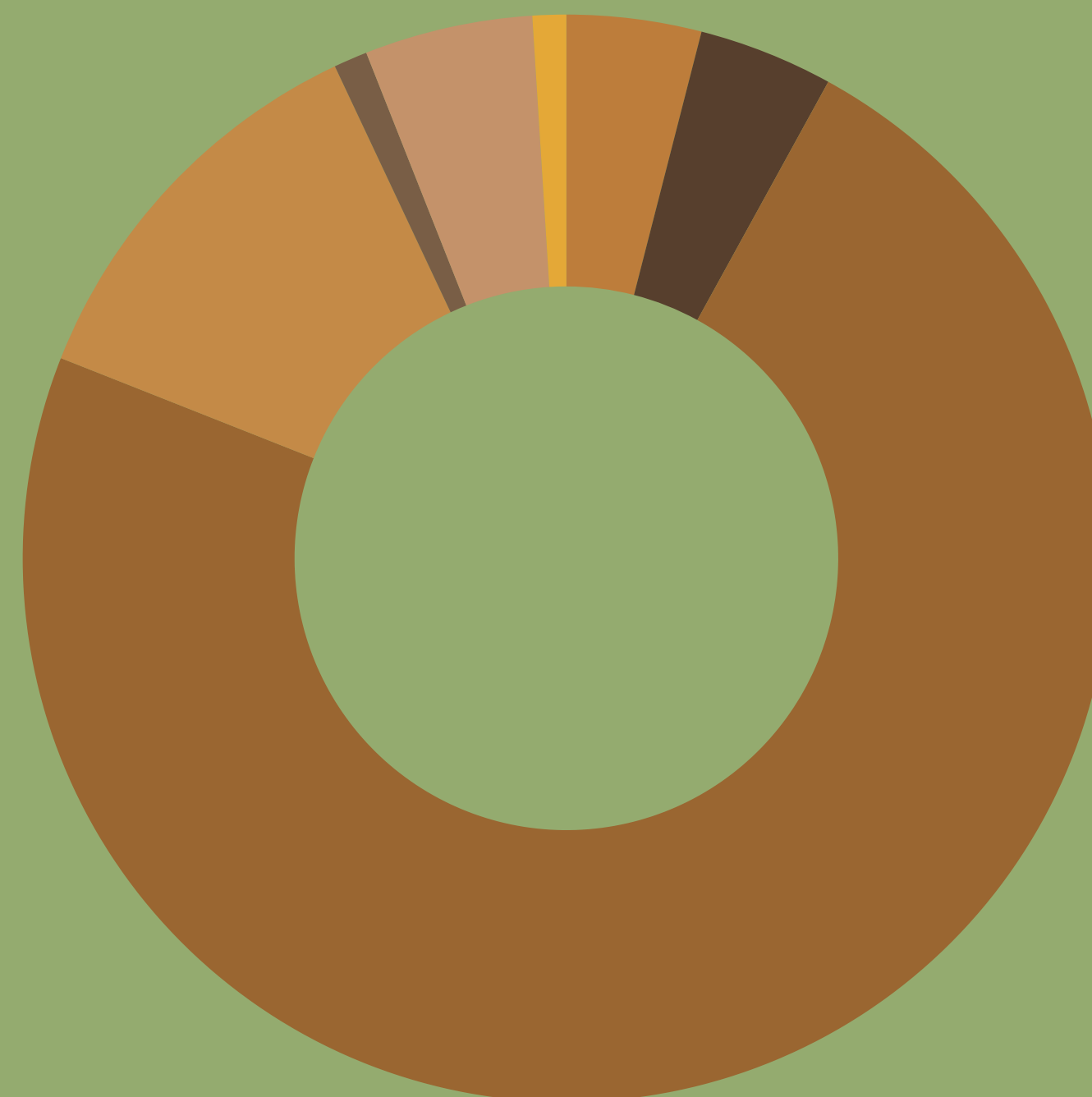
I vigneti aziendali si estendono su 27 ettari situati in Valpantena nelle frazioni di Poiano, Nesente e Sezano. La Valpantena è una valle che parte da Verona e sale verso i Monti Lessini e fa parte del comprensorio enologico della Valpolicella. La Valpantena è caratterizzata da suoli vallivi, molto profondi, con tessitura moderatamente fine, originati da rocce sedimentarie e calcaree. Il clima presenta notevoli escursioni termiche tra giorno e notte.



FORME DI ALLEVAMENTO E VITIGNI

Le forme di allevamento piú utilizzate sono il Guyot e la Pergola Veronese, ideale per uve di qualità adatte all'appassimento.

Le varietà dei vitigni sono: Ancelotta Nero (11049 mq, 4%) Cabernet (11128 mq, 4%), Corvina Nero (194703 mq, 73 %) Rondinella Nero (31784 mq, 12%), Rebo Nero (2675 mq, 1%), Corvinone Nero (12373 mq, 5%), Oseleta Nero (2765 mq, 1%).



LA SCELTA DEL BIOLOGICO



I vigneti dell'azienda sono stati reimpiantati a partire dal 1998 e sono coltivati dal 2020 secondo i più rigorosi standard biologici dei protocolli Reg. UE 2018/848 (ex Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08). Fertilizzanti chimici, diserbanti e antiparassitari convenzionali vengono sostituiti da metodi e tecniche naturali e non invasive quali la lotta integrata, la confusione sessuale dei parassiti e l'eliminazione meccanica delle erbe infestanti, nel pieno rispetto dell'ambiente. Una politica di coltivazione che, unita alla filiera corta e a elevati standard qualitativi, ci permette di produrre vini biologici, equilibrati e di straordinaria eleganza.

Buone pratiche per la biodiversità e la protezione dell'ambiente

L'azienda pratica su tutti i vigneti l'inerbimento spontaneo polifita, che oltre a migliorare la fertilità fisica del suolo con effetti positivi su struttura, porosità e sul contenuto di sostanza organica, consente di trattenere l'acqua nel suolo e prevenire fenomeni erosivi, migliora la fertilità biologica, garantendo una maggior biodiversità di meso e microfauna, ed attrae insetti benefici. Gli sfalci dell'erba coinvolgono filari alternati, per favorire la presenza degli insetti impollinatori.

L'azienda pone grande attenzione alla tutela degli insetti pronubi e li favorisce rispettando il disciplinare del Biologico su tutti i propri vigneti, e seminando annualmente essenze da sovescio a filari alternati, che vengono interrate solamente dopo la fioritura.



LE UVE

Corvina, Rondinella e Oseleta: tre vitigni autoctoni e dalle caratteristiche diverse che prosperano sui terreni calcarei e ghiaiosi della Valpantena, in un microclima asciutto e costantemente ventilato. Uve che affondano le loro radici nella storia del territorio e utilizzate nell'antichità per produrre il famoso vino Retico citato dalle fonti romane. Il nome di questi tre vitigni ha un'origine comune, legata agli uccelli che accompagnavano il lavoro nei campi.



Tradizione vuole che l'uva Corvina si chiami così perché il colore molto scuro dei suoi acini richiama le piume nere del corvo, e allo stesso modo i riflessi blu della Rondinella ricordano il piumaggio delle rondini che in primavera attraversano il cielo. Dell'Oseleta si dice che sia l'uva preferita dagli uccelli, che usano banchettare con i suoi fitti e piccoli acini. Un patrimonio ampelografico unico in grado di restituire vini dal perfetto equilibrio tra alcol e acidità, dai tannini dolci e morbidi, valorizzati dalla scelta di metodi di coltivazione biologica per preservare la salute dei nostri vigneti.

LA CANTINA



IL FRUTTAIO DI APPASSIMENTO

L'appassimento delle uve è un passaggio fondamentale nella produzione dell'Amarone, necessario per diminuire il contenuto di acqua nell'acino e aumentare la concentrazione di zuccheri. Un tempo i "fruttai di appassimento" venivano costruiti in posizioni particolari che consentissero condizioni di umidità e temperatura ottimali. Oggi, grazie alle moderne tecnologie, il processo è sicuro e gestito in ogni variabile. La cantina Tezza è dotata di un nuovo fruttai a temperatura e umidità controllata, in grado di garantire le condizioni ideali per l'appassimento delle uve che verranno vinificate in Amarone e Recioto.



LA CELLA STORICA E LA BARRICAIA

Il cuore della cantina, dove i vini vengono lasciati affinare sul legno prima dell'imbottigliamento. Il passaggio in botte è fondamentale per maturare il vino che, a contatto del legno, subisce numerose trasformazioni organolettiche e si arricchisce di aromi complessi. Per l'invecchiamento in botte vengono utilizzate botticelle in rovere francese e di Slavonia da 750 lt. a cui si affiancano barriques da 225 litri in rovere francese. A fianco delle barricaie si trova la cella storica, vero sancta sanctorum della cantina Tezza: una stanza protetta all'interno della quale vengono conservate solo le bottiglie più pregiate e delle annate migliori, vini unici per profumi, colori e sensazioni.



L'ACCIAIO

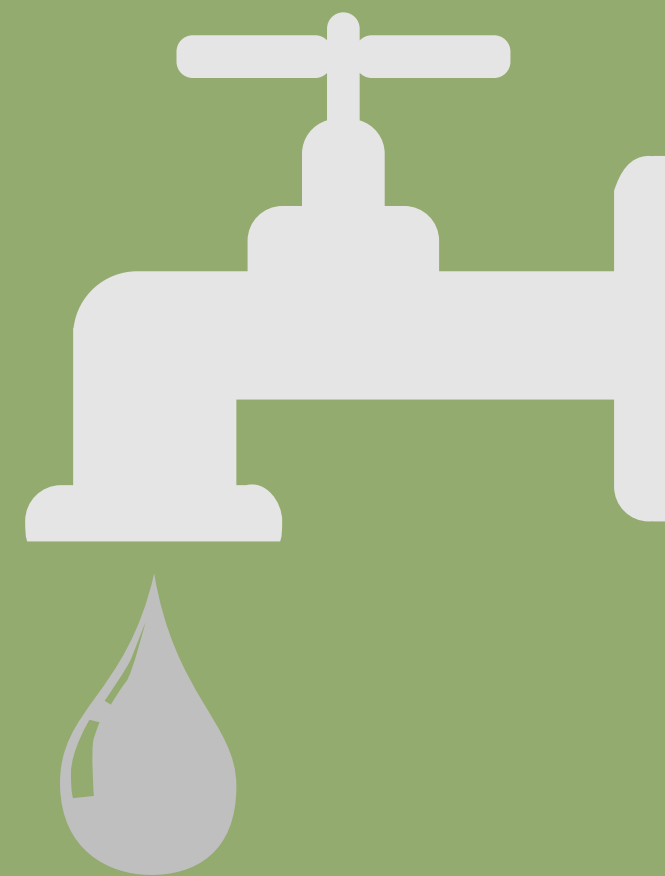
Nei grandi serbatoi di acciaio della cantina avviene la fermentazione dei vini Tezza. Impianti moderni che si avvalgono di sistemi di controllo automatico della temperatura. L'utilizzo della tecnica di délestage (sistema di travaso e riempimento) permette l'estrazione dolce di sostanze polifenoliche dalle bucce tramite il rimontaggio del mosto sul cappello di vinacce. All'acciaio si affiancano, nella parte più interna della cantina, gli storici serbatoi in cemento, materiale che garantisce una temperatura costante tutto l'anno per l'elevato isolamento con l'esterno.



La cantina possiede un piano di autocontrollo alimentare che definisce le norme generali e specifiche di igiene e dei controlli necessari al fine di garantire la sicurezza del prodotto e l'adempimento al Regolamento Biologico per la produzione di vini Bio.

GESTIONE DELLE RISORSE

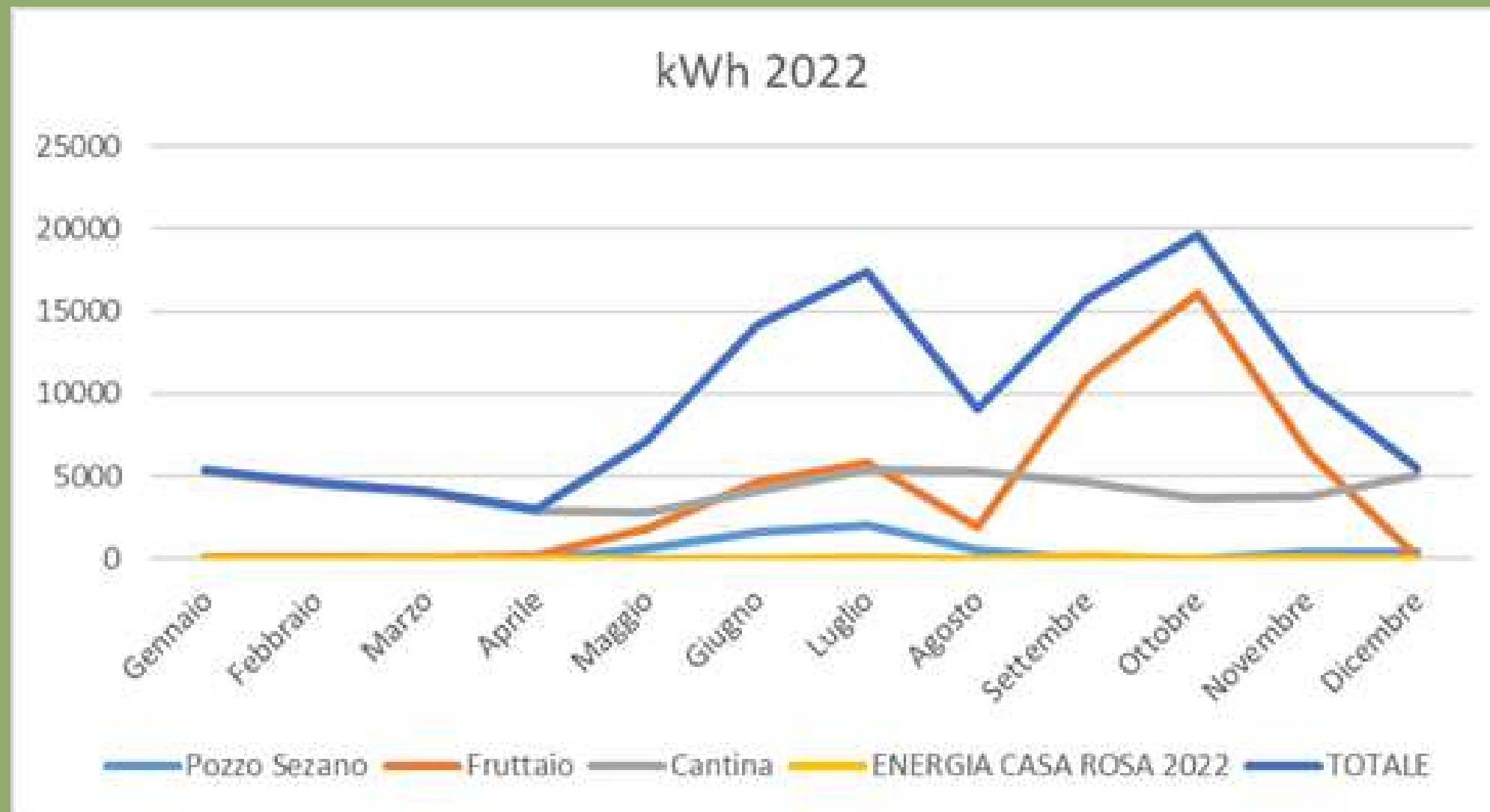
RISORSA IDRICA



La cantina ha quattro contatori dell'acqua, 3 posizionati in cantina e uno nel fruttai. L'acqua viene prelevata dall'acquedotto, e il fornitore è Acque Veronesi s.c. a r.l. L'acqua prelevata viene utilizzata anche per l'irrigazione del giardino e degli orti adiacenti la cantina e il fruttai. L'anno 2022 ha avuto un'estate secca, perciò si era reso necessario un importante intervento di irrigazione, che si riflette nei consumi elevati. Al momento non risulta possibile separare i consumi della cantina da quelli dell'irrigazione, che ammontano in totale a 3680 mc. Questo consumo elevato ha portato l'azienda ad eseguire un controllo del proprio impianto ed a programmare degli interventi di miglioramento intesi a un ricontrollo del processo di irrigazione, pulizia e utilizzo in generale della risorsa idrica con il preciso scopo di diminuirne il consumo.

RISORSE ENERGETICHE

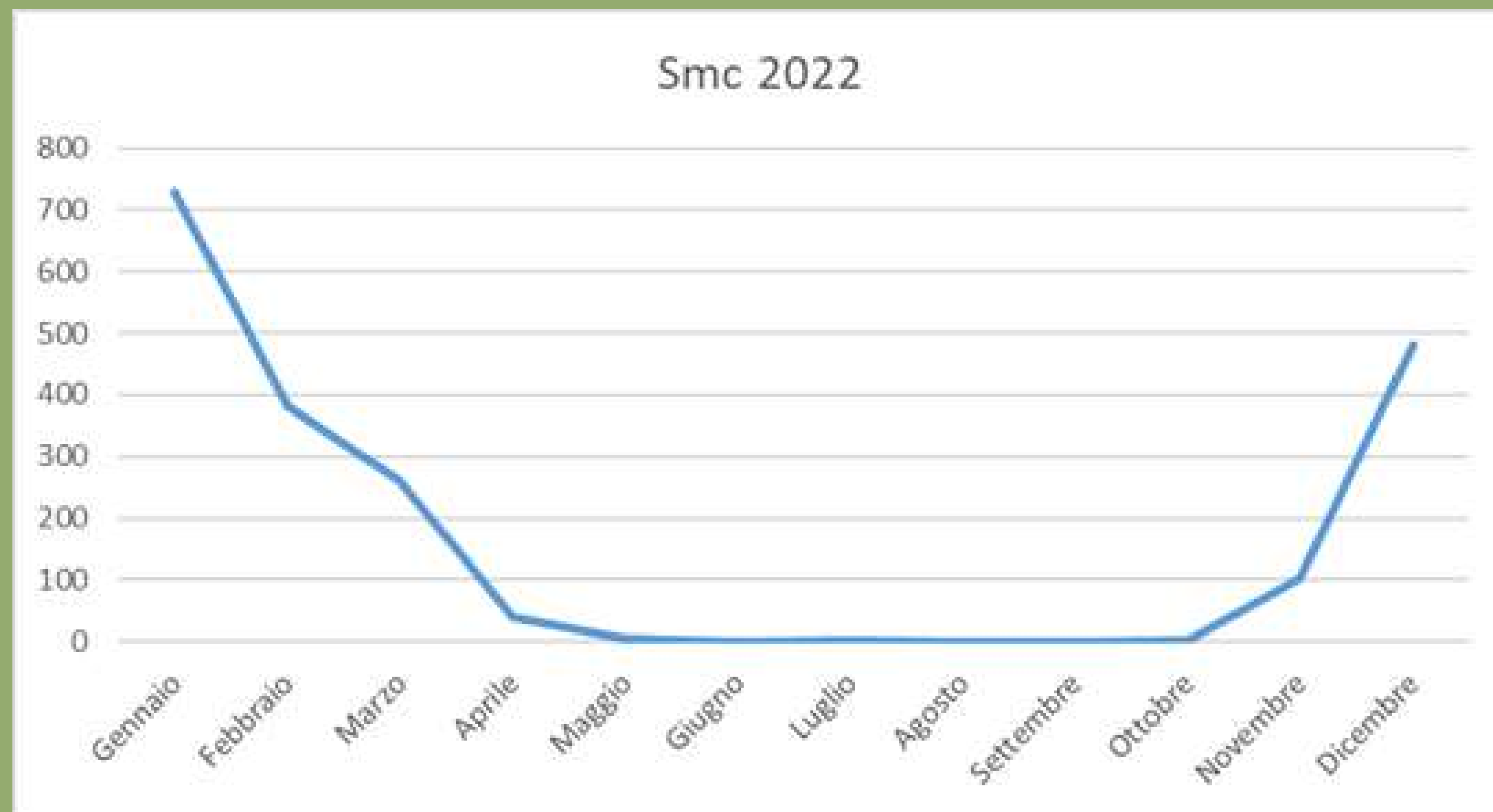
Si riportano nel grafico sottostante i consumi mensili di ogni PDR:



La cantina presenta due picchi di consumo, uno a luglio e uno ad ottobre, corrispondenti al massimo carico di lavoro per i gruppi frigo e alle lavorazioni della vendemmia. Nel 2022, la cantina ha utilizzato 0,69 kWh per litro di vino imbottigliato.

CARBURANTI

Il fornitore del gas naturale utilizzato in azienda nel 2022 è AGSM AIM Energia. In totale sono stati consumati 1998 smc di gas naturale. Nel grafico si nota che il consumo si sviluppa da dopo la vendemmia fino ad aprile, raggiungendo il picco in gennaio.



SOTTOPRODOTTI

I sottoprodotti della lavorazione vengono conferiti nella loro totalità alle distillerie, per un totale di 42405 kg di vinacce. I raspi d'uva sono invece conferiti come rifiuto destinato al riciclo. Al momento il 25 % dei raspi resta sulla vigna, mentre il rimanente viene smaltito come rifiuto destinato al riciclo.



Lo stoccaggio dei rifiuti avviene in aeree protette dall'azione del dilavamento, all'interno di opportuni contenitori. In tabella sono riassunti i rifiuti prodotti dall'azienda nel 2022.

RIFIUTI

CODICE CER	TIPOLOGIA DI RIFIUTO	kg	%	DESTINAZIONE
200201	Raspi d'uva	8300	25,9	Riciclo
20701	Rifiuti prodotti dalle operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima	23000	71,8	Destinati a trattamento chimico fisico
160306	rifiuti organici, diversi da quelli di cui alla voce 160305	68	0,2	Deposito preliminare
150101	Carta o cartone	500	1,6	Riciclo
150102	Contenitori vuoti di fitofarmaci (bonificati)	180	0,6	Riciclo
TOTALE RIFIUTI		32048	100	
TOTALE RIFIUTI PERICOLOSI		0	0	

Nel 2022 non sono stati prodotti rifiuti pericolosi. Altre tipologie di rifiuto, come plastica, carta, vetro e rifiuti misti, vengono conferiti alla raccolta differenziata tramite il sistema di raccolta comunale, data anche la ridotta quantità prodotta. Anche i rifiuti speciali e i rifiuti di tipo ferroso vengono prodotti in piccole quantità, che vengono appositamente stoccate in attesa di un minimo di accumulo per poi essere smaltite in un'unica soluzione. Nel 2022 non era stato effettuato uno smaltimento di rifiuti di queste categorie.

PACKAGING E PRODOTTI ENOLOGICI

Packaging	Numero di pezzi	Peso medio al pezzo	Peso totale (kg)
Cassetta di legno	506	0,700 kg	354
Scatole	25315	0,512 kg	1027
Alveari e altri materiali in carta	15460	0,893 kg	1293
Bottiglie	276214	0,543 kg*	150094

***peso medio ponderato**

Il packaging principalmente utilizzato dall'azienda consiste in bottiglie di peso medio 0,543 kg e di scatole di cartone da 0,512 kg. Il 6,4 % delle bottiglie acquistate presenta un peso pari o inferiore ai 400 gr, mentre il 7,2 % hanno un peso superiore ai 700 gr, e sono costituite prevalentemente da bottiglie per champagne o formati magnum particolari.

L'azienda ha iniziato un processo di rivalutazione delle schede tecniche di tutti i prodotti enologici utilizzati, per classificarli nel gestionale aziendale, anche allo scopo di poter produrre un vino dichiarato senza glutine.

GLI INVESTIMENTI PER LA SOSTENIBILITA'

Da anni l'azienda investe nell'ammodernamento e nelle soluzioni che portino ad un uso piú efficiente delle risorse o ad un minor consumo di risorse in partenza, aumentando grazie all'innovazione tecnologica la sicurezza delle operazioni di campagna e di cantina. Nelle prossime pagine si riportano alcuni dei principali investimenti che dimostrano la volontà aziendale di perseguire la strada della sostenibilità.

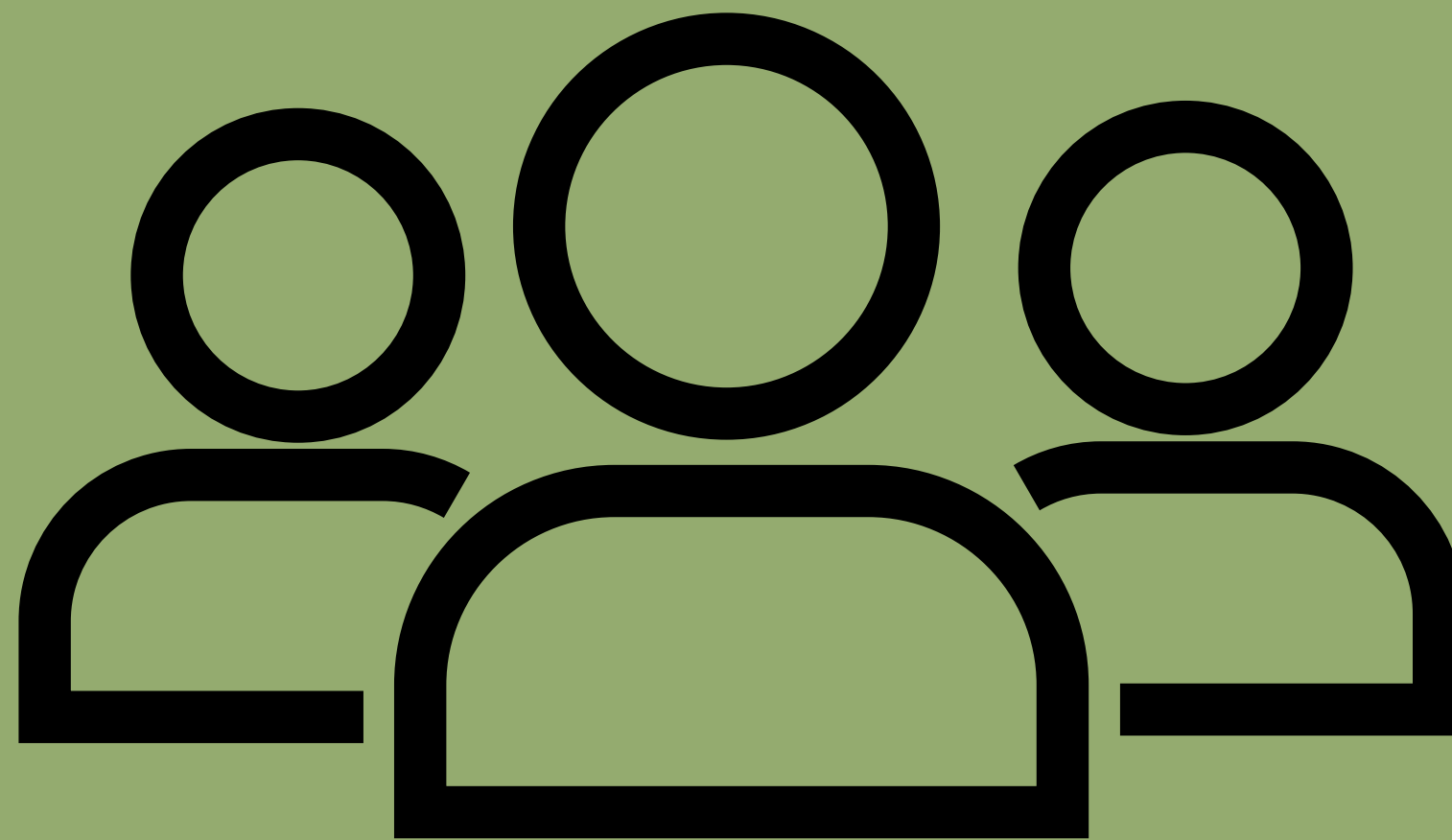


ANNO	INVESTIMENTO	OBIETTIVO
2009	Installazione di un impianto di irrigazione a goccia per sostituire il precedente sistema di irrigazione ad aspersione, grazie ai contributi OCM della comunità Europea	Uso efficiente dell'acqua
2010	Sostituzione del muletto elevatore passando da un consumo a gasolio a uno elettrico	Riduzione di consumo di combustibile
2017	Acquisto di una macchina di produzione di azoto per riduzione dei consumi di carburante da trasporti	Riduzione delle emissioni di CO2 dovuti ai trasporti di azoto
2019	Installazione di pannelli solari in cantina	Riduzione delle emissioni legate alla produzione di energia elettrica

ANNO	INVESTIMENTO	OBIETTIVO
dal 2020	Mantenimento della Certificazione Biologica	Basso impatto delle attività sull'ambiente
2020	Investimenti nel parco macchine per aumentare l'efficienza: carrelli a spinta, trattrici.	Risparmio di carburante e aumento della sicurezza nel vigneto
2022	Impegno all'acquisto di tappi con certificato CO2 Operation da Amorim Cork	Riduzione delle emissioni di CO2
2022	Incremento dell'impiego di bottiglie più leggere (400g) con raggiungimento della quota del 6%, per un minore consumo di vetro nonché di carburante per il loro trasporto	Riduzione delle emissioni di produzione e trasporto del packaging acquistato

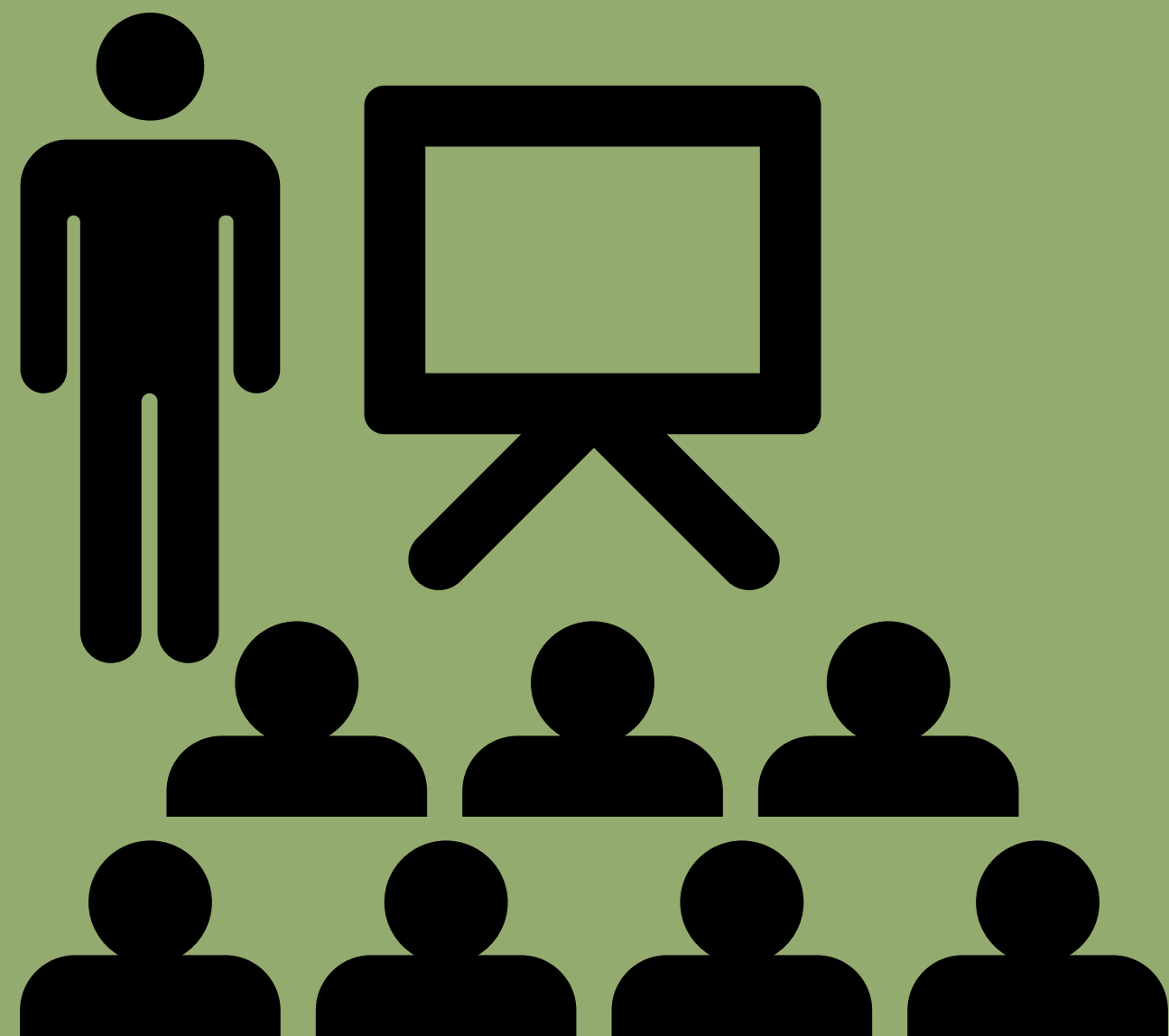
IL PERSONALE

Oltre ai tre soci presentati nei capitoli precedenti, in l'azienda il lavoro è affidato a coadiuvanti familiari, 4 costantemente presenti in azienda e 4 chiamati saltuariamente oppure non lavoratori.



L'azienda presenta un'importante componente giovanile sotto i 30 anni (27%).

Vengono assunti annualmente tramite ditte specializzate del territorio lavoratori a tempo determinato per lavori di campagna nei momenti di maggior richiesta di lavoro, ovvero per le potature o per la vendemmia. La tipologia di contratto è la stessa indipendentemente dal genere del lavoratore.



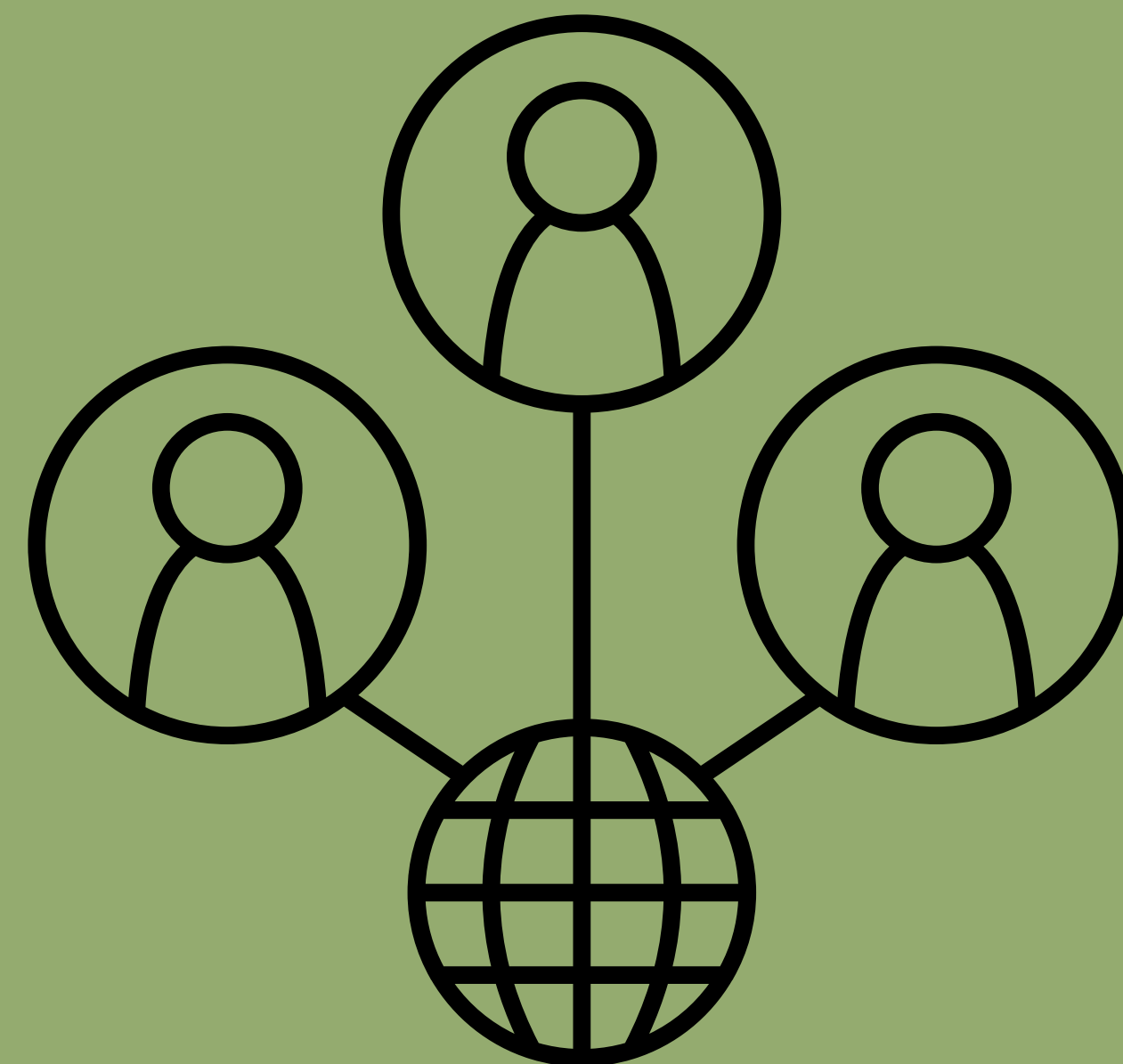
LA SICUREZZA E LA FORMAZIONE

L'azienda garantisce un ambiente salubre e sicuro e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel rispetto del D.Lgs. 81/2008. Sono stati identificati i rischi dovuti all'attività lavorativa, redigendo poi un Documento di valutazione dei rischi, nominandole figure chiave richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente). La cantina è stata dotata di segnaletica, planimetrie ed estintori, e sono state poste in atto le misure di mitigazione dei rischi di cantina, dotando il personale di appositi dispositivi di protezione individuale. Nel 2022 è avvenuto un solo incidente a carico del socio legale rappresentante.

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo prevenzione e professionalizzazione. Nel corso dell'anno 2022 è stato eseguito il corso per i preposti e il corso di formazione sulla sostenibilità e sullo standard Equalitas.

SOLIDARIETA' SOCIALE E RAPPORTI CON IL TERRITORIO

Sono stati distribuiti per la prima volta dei questionari per il coinvolgimento dei vicini. Al momento sono pervenute all'azienda 4 risposte. In generale, il vicinato ha dato un riscontro molto positivo sull'impatto dell'azienda a livello del territorio e sul rapporto con il vicinato e la comunità locale. Sono state apprezzate le attività organizzate, come le fiere, le sponsorizzazioni, le visite in azienda organizzate con le scuole e le comunicazioni di avviso al vicinato per eventuali lavori. Dall'analisi si rileva che si potrebbe in futuro mirare la comunicazione con il vicinato al coinvolgimento e alla sensibilizzazione rispetto a tematiche di sostenibilità, ponendo magari rilievo all'impegno verso il biologico e verso la certificazione Equalitas. Da quest'anno si implementa un sistema di registrazione delle segnalazioni, che andrà a implementare questo aspetto relazionale con la comunità.



IMPEGNI ED OBIETTIVI 2023

IMPEGNI

L'azienda si impegna a determinare nell'ottica del mantenimento della Certificazione secondo lo standard di sostenibilità SOPD EQUALITAS, nel corso del prossimo triennio, degli indicatori di sostenibilità aziendale tra cui:

**BILANCIO / INVENTARIO DEI GAS SERRA GHG
(IMPRONTA CARBONICA)**

IMPRONTA IDRICA

INDICE DI BIODIVERSITA'

OBIETTIVI

Per perseguire il miglioramento continuo, l'azienda ha stilato una lista di obiettivi per l'anno 2023. Annualmente ne verrà verificato il raggiungimento e verranno definiti in seguito al riesame del sistema nuovi punti su cui lavorare, instaurando così un circolo di miglioramento virtuoso.

OBIETTIVI	MODALITA' ATTUATIVE	ANNO DI ESECUZIONE
Migliorare la sostenibilità aziendale	Ottenimento della certificazione SOPD Equalitas	2023
Mantenere un basso impatto ambientale nel vigneto e in cantina	Mantenimento della certificazione Biologica	2023
Risparmio energetico	sostituzione dei corpi luce ad alto consumo con lampadine di ultima generazione	2023

NOTA METODOLOGICA

Questa è la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità dell'azienda Tezza Flavio, Vanio e Federico Società Agricola. Il processo di rendicontazione dei dati è iniziato nel 2023. Per la stesura di questo documento è stato adottato come riferimento lo Standard Equalitas – www.equalitas.it.

E' stata esclusa dalle attività di rendicontazione e di certificazione la produzione e l'imbottigliamento conto terzi, di un quantitativo di spumante esiguo rispetto al totale della produzione aziendale. I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito e dell'ambito ambientale fanno riferimento all'esercizio 2022.