



*Gli archi delle volte della nostra Cantina  
stilizzati nel logo su ceralacca.  
Sigillo di appartenenza e qualità senza tempo!*

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ  
2023**



# Cari amici...

*Produttori di Manduria* continua il cammino sulla strada della sostenibilità, avviato dal 2018 con i miei predecessori, Fulvio Filo Schiavoni, e Resta Antonio e lo fa oggi presentando un nuovo piano che vede la responsabilità etico/ sociale sempre più parte integrante del modello di business, focalizzandosi su priorità strategiche già presenti con Equalitas: cambiamenti climatici, economia circolare, catena di fornitura responsabile, valorizzazione della diversità e supporto alle comunità locali.

Il mondo sta affrontando sfide ambientali e sociali sempre più urgenti che ora più che mai ci ricorda che i risultati raggiunti oggi non possono e non devono bastare per domani.

Noi *Produttori di Manduria* abbiamo un'identità distintiva, rappresentata dalla condivisione dei valori della Cooperazione, il valore del benessere condiviso.

La comunità e l'areale dove lavoriamo sono una vera fonte di ispirazione, ricchi di tradizione, e questo è il motivo per cui le rispettiamo e le proteggiamo, sempre cercando il modo di operare in armonia con lo spirito dei luoghi. Abbiamo messo la sostenibilità al centro del nostro programma, perché questa è una delle sfide più moderne anche per il settore vitivinicolo. Vogliamo stimolare questo approccio di sensibilità nel settore non solo tra tutti i nostri Soci ma con l'intero territorio, in modo che le nostre attività siano in grado di orientare lo sviluppo economico verso un equilibrio più sostenibile.

Negli ultimi anni si è registrato un consistente aumento delle aziende, anche vitivinicole, che interrogandosi sul proprio ruolo e le proprie responsabilità ambientali e sociali, realizzano bilanci di sostenibilità e, di conseguenza, crescente è l'interesse alla loro valorizzazione attraverso iniziative di comunicazione e condivisione.

Ma se la necessità di comunicare la sostenibilità appare ormai un fattore di posizionamento competitivo, il messaggio è chiaro: la diffusione dei bilanci di sostenibilità - che in alcuni casi può essere interpretata anche come una leva di marketing - nel suo insieme rappresenta un'ottima notizia per il posizionamento futuro del settore vitivinicolo italiano nel mercato globale.

Ecco che, allora, mi piace ricordare una frase di Marco Aime Marco che ben rappresenta ciò che dobbiamo tenere bene in mente per ispirare il nostro fare quotidiano:

*Non tutto del nostro passato diventa tradizione, ma solo ciò che può servire oggi.*

**Brunetti Pasquale**  
Presidente Produttori Vini Manduria Sca



# Indice

---

Lettera del Presidente	3
Perchè il bilancio di sostenibilità	7

## **IDENTITÀ AZIENDALE**

Chi siamo	12
Dove siamo	16
Il percorso generazionale	18
Produttori Vini nel mondo	20
Il ciclo produttivo	22

## **RELAZIONE SOCIALE**

Risorse umane	26
Comunità e territorio	32

## **AMBIENTE SOSTENIBILE**

Il profumo della terra	40
L'uva e la Cantina	48
Impronta carbonica ed idrica	50
Indicatore di Biodiversità	57
<b>I nostri progetti futuri</b>	61



# PERCHÈ IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ?

*“Il rispetto della natura e delle persone, l'utilizzo, sia in vigneto che in cantina, di prodotti naturali sono i nostri valori cardine. L'approccio moderno e la ricerca scientifica ci hanno portato a scoprire la nostra identità ambientale e ad operare una gestione agronomica e sociale fatta di **buone pratiche quotidiane per prenderci cura dell'ambiente, delle persone e della comunità in cui viviamo.**”*



## PARTIAMO DA EQUALITAS

L'attitudine alla ricerca scientifica e la voglia di sperimentare nuovi strumenti per il miglioramento continuo, spinge, nel 2018, PRODUTTORI DI MANDURIA a certificarsi, tra le nove prime aziende in Italia, Equalitas.

La scelta di aderire ad **EQUALITAS** nasce, quindi, dall'esigenza di capire meglio quali sono gli impatti che le nostre azioni generano sull'ambiente e sulla società che ci ospita, per poter diventare in futuro ancora più responsabili nell'uso delle risorse naturali e dei beni comuni.

In particolare EQUALITAS è un programma che vuole:

- tutelare l'ambiente, la biodiversità, il paesaggio;
- valorizzare gli aspetti sociali ed economici associati alla produzione del vino;
- misurare la sostenibilità a livello di azienda, processo e prodotto attraverso l'utilizzo di 4 indicatori, scientificamente riconosciuti;
- migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino;
- favorire lo scambio di best practices.

EQUALITAS valuta l'impatto della vitivinicoltura sull'ambiente attraverso due approcci distinti:

**A LIVELLO DI ORGANIZZAZIONE**, permette di svolgere una valutazione più vicina alle conoscenze dei produttori e di acquisire consapevolezza sulle possibilità di miglioramento nella filiera.

**A LIVELLO DI PRODOTTO**, consente di eseguire un'analisi focalizzata sul prodotto e di comunicare direttamente al consumatore finale, con un sistema semplice e trasparente, l'effettivo impegno dell'azienda vitivinicola in campo ambientale, sociale ed economico.

## GLI INDICATORI EQUALITAS



### CARBON FOOTPRINT

L'indicatore esprime il totale delle emissioni di gas a effetto serra generate, direttamente e indirettamente:

- dalle attività aziendali (inventario di gas a effetto serra GHGI), nel caso dell'organizzazione,
- dal ciclo di vita di una bottiglia di vino da 0,75 L, nel caso di prodotto (calcolo impronta Climatica di Prodotto CFP)



### WATER FOOTPRINT

L'indicatore calcola l'impronta idrica effettiva e si esprime come il volume totale di acqua dolce consumata in riferimento sia all'azienda nella sua totalità, sia ad una singola bottiglia di vino da 0,75L.

L'acqua utilizzata nella produzione ha tre diverse origini: piovana (acqua verde), attinta dai corpi idrici (acqua blu), o derivare da processi di rinaturalizzazione dei corpi idrici (acqua grigia).



### BIODIVERSITA'

L'indicatore BIODIVERSITA' valuta le pratiche di gestione agronomica:

- l'uso degli agrofarmaci con le relative conseguenze su acqua, aria e suolo;
- la gestione del suolo che comprende la concimazione, la gestione della sostanza organica, i fenomeni di erosione e compattamento;
- le altre attività aziendali che possono influenzare la biodiversità.

L'indicatore può essere elaborato sia per l'intera superficie aziendale, che per la superficie dedicata alla produzione di uno specifico prodotto.



### TERRITORIO

L'indicatore TERRITORIO valuta le conseguenze delle attività aziendali sul territorio, inteso sia come ambiente i cui valori da difendere sono la biodiversità, la tutela e la valorizzazione del paesaggio, sia come comunità umana, sulla quale vengono verificate le conseguenze sociali ed economiche su lavoratori, comunità locale, produttori e consumatori. L'indicatore mostra se l'azienda ha soddisfatto i requisiti socio-economici definiti dal progetto.

L'obiettivo dello standard è permettere agli operatori delle filiere vitivinicole di aumentare il livello di consapevolezza in materia di sostenibilità e quindi di avviare un percorso di miglioramento continuo (delle organizzazioni, dei processi e dei prodotti) rispetto alla più ampia definizione di obiettivi di sostenibilità **ambientale, economica e sociale** riconosciuta a livello internazionale.

## BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

- **Buone pratiche agricole**

*gestione del suolo; gestione della fertilità; irrigazione; gestione della pianta; gestione della difesa; gestione della vendemmia; gestione della biodiversità; divieto diserbo nell'inter-fila; esclusione di fitofarmaci pericolosi.*

- **Buone pratiche di cantina ed imbottigliamento.**

*vinificazione ed imbottigliamento; detersione e sanitizzazione locali e attrezzature; packaging.*

## BUONE PRATICHE ECONOMICHE

- **Buone pratiche economiche aziendali**

*controllo di gestione; dimostrazione degli investimenti economici già sostenuti e che saranno sostenuti per la sostenibilità*

- **Buone pratiche economiche verso i dipendenti**

*piano di crescita dei lavoratori (retribuzioni, equità delle stesse, etc.); turn-over; incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale; incontri con la proprietà.*

- **Buone pratiche economiche verso i fornitori**

*definire criteri per l'equo prezzo dei prodotti acquistati; adeguamento alle nuove normative sui termini di pagamento massimi tollerabili.*

## BUONE PRATICHE SOCIALI

- **Lavoratori**

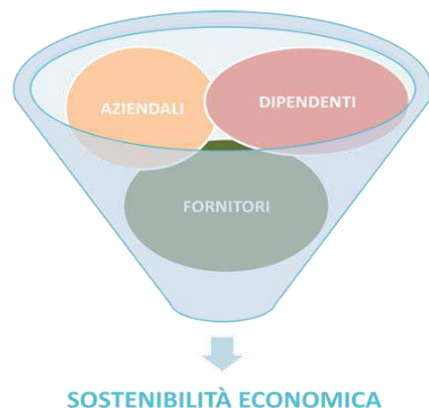
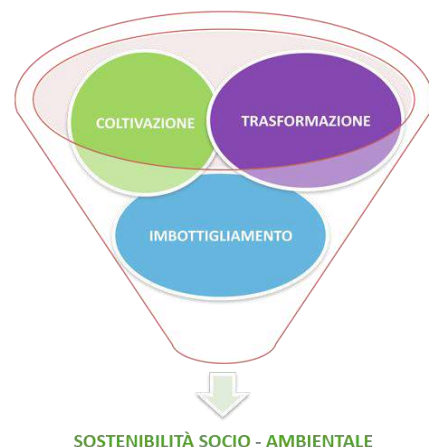
*diritti dei lavoratori; qualifiche coerenti con le mansioni svolte; l'organizzazione promuove le pari opportunità e il lavoro per i giovani; non vengono fatte discriminazioni; welfare; questionari di monitoraggio e soddisfazione.*

- **Formazione**

*piano di formazione del personale; condivisione della formazione con i lavoratori e registrazione della stessa; formazione anche ai terzisti.*

- **Relazioni con il territorio**

*questionario ai confinanti almeno ogni 3 anni al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.*



LA CERTIFICAZIONE EQUALITAS È STATA RILASCIATA A PRODUTTORI VINI MANDURIA NEL 2018. I DATI SONO STATI VALIDATI DALL'ENTETERZO CSQA SPA.

**Azienda certificata EQUALITAS:**  
PRODUTTORI VINI MANDURIA.  
Riconoscimento etichetta  
organizzazione sostenibile: **13/04/2018.**

**Vino certificato EQUALITAS:** Sonetto ed Elegia Primitivo di Manduria DOC Riserva.  
Riconoscimento etichetta prodotto sostenibile: **13/11/2019.**

**Vino certificato EQUALITAS:** Lirica Primitivo di Manduria Doc, Aka Igt Salento Primitivo Rosato, Zin Igt Salento Bianco Fiano.  
Riconoscimento etichetta prodotto sostenibile: **07/04/2021.**







**IDENTITA' AZIENDALE**



## CHI SIAMO

---

900   
ETTARI DI  
VIGNETO

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa di Puglia ancora attiva. L'azienda si compone oggi di 900 ettari, principalmente coltivati a Primitivo (una delle più importanti varietà della regione), in parte ancora condotti con il tradizionale sistema ad "Alberello", da 400 piccoli vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "*Maestri in Primitivo*".

Quattrocento Soci, quattrocento Famiglie, quattrocento Storie di duro lavoro, passione per la terra e per un vitigno che da sempre ha segnato le sorti di questo lembo di terra. Sono loro i Maestri che da oltre ottanta anni animano l'azienda, tramandano il sapere ed il saper fare ai più giovani, attraverso una metaforica staffetta intergenerazionale, che va dai 19 anni del socio più giovane ai quasi 100 del più anziano!

L' avventura dell'azienda ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creando la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 luglio del 1932, ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria", negli anni distillato in Produttori di Manduria.

Fra le caratteristiche che da sempre ci hanno caratterizzato e differenziato da altre realtà, la stabilità gestionale (in 86 anni si sono succeduti solo 5 presidenti) e le politiche volte ad incrementare la produzione, ma sempre legandoci e portando avanti l'immagine del nostro territorio, Manduria, come terroir unico caratterizzato da enormi potenzialità. Già nel 1937, durante un'assemblea generale dei soci, l'allora presidente disse: "... le nostre politiche hanno il merito di legare il nostro lavoro con la capacità di farlo conoscere, insieme al nome di Manduria e ad un vino prezioso".

Le sorti dell'azienda si intrecciano in maniera indissolubile a quelle del prodotto principe del territorio il "Primitivo di Manduria", vino dapprima relegato al basso rango di vino migliorativo, destinato cioè ad irrobustire le blasonate etichette francesi del nord Italia, poi bistrattato e umiliato durante gli anni bui del metanolo ed infine risorto quando intorno alla metà degli anni '90 si è deciso di operare un'inversione di rotta puntando sulla qualità e sul valore aggiunto della bottiglia.

L'amore e la dedizione che abbiamo sempre manifestato nei confronti della viticoltura, dell'enologia e del territorio, ci erge oggi a paladini di questo straordinario nettare che è il vino Primitivo. La storia della nostra cooperativa è strettamente correlata a questo vitigno.

"Noi siamo quelli del Consorzio", in quest'espressione è racchiuso uno dei più importanti traguardi raggiunti: quello di far sentire ognuno fiero di appartenere ad una Casa comune, da oltre ottantasei anni motivo di vanto per l'intera comunità manduriana, e non solo.



Presidente – Brunetti Pasquale



Direttore Generale – Vittorio Mosconi



Direttore Commerciale – Dimitri Giovanni



Contabilità – De Pasquale Piero



Responsabile vendite – Zappi Claudio



Relazioni pubbliche – Gennari Anna



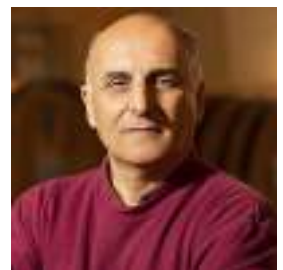
Ordini – Dimitri Aurelio



Relazione con i soci – Varesano Antonio



Recupero crediti – Susanna Carbone



Responsabile di Cantina – Sibilla Ciro



Responsabile imbottigliamento – Digiacomo Salvatore



Responsabile Magazzino – Maiorano Antonia



Responsabile Punto Vendita – Renna Monica



Controllo qualità – Capogrosso Ilenia



Addetto qualità – Renna Ilaria



*Tante stories,*

PRODUTTORI

*Maestri in*



*una famiglia.*

di MANDURIA

*Primitivo*

DI CAB  
APERTU  
NEL SUC



È OBBLIGATORIO  
I MEZZI DI PROTEZIONE  
PERSONALE IN TUTTI I CASI  
A CIASCUNO

20/8  
LAMBR  
21

# PRODUTTORI DI MANDURIA

## è anche ospitalità!

Un viaggio nel cuore della tradizione del Primitivo di Manduria, un affascinante percorso che permette di rivivere la storia di un vitigno millenario. Il visitatore è accolto dalle maestose ottocentesche volte 'a stella' dell'ala più antica della struttura, avvolto tra profumi inebrianti e prosegue poi nelle antiche cisterne ipogee, dove è ubicato il **Museo della civiltà del vino Primitivo**.

■ PER RISCOPRIRE TRADIZIONI E SAPORI PERDUTI

■ PER APPREZZARE UN AMBIENTE DAL FASCINO SOTTILE E MULTIFORME



Il Museo della Civiltà del vino Primitivo è un eccezionale percorso antropologico tra la quotidianità della civiltà contadina dell'inizio dello scorso secolo e l'evoluzione tecnico-culturale dei processi produttivi, attraverso l'esposizione di antichi torchi, contenitori, macchinari ed attrezzature per opifici vinari.

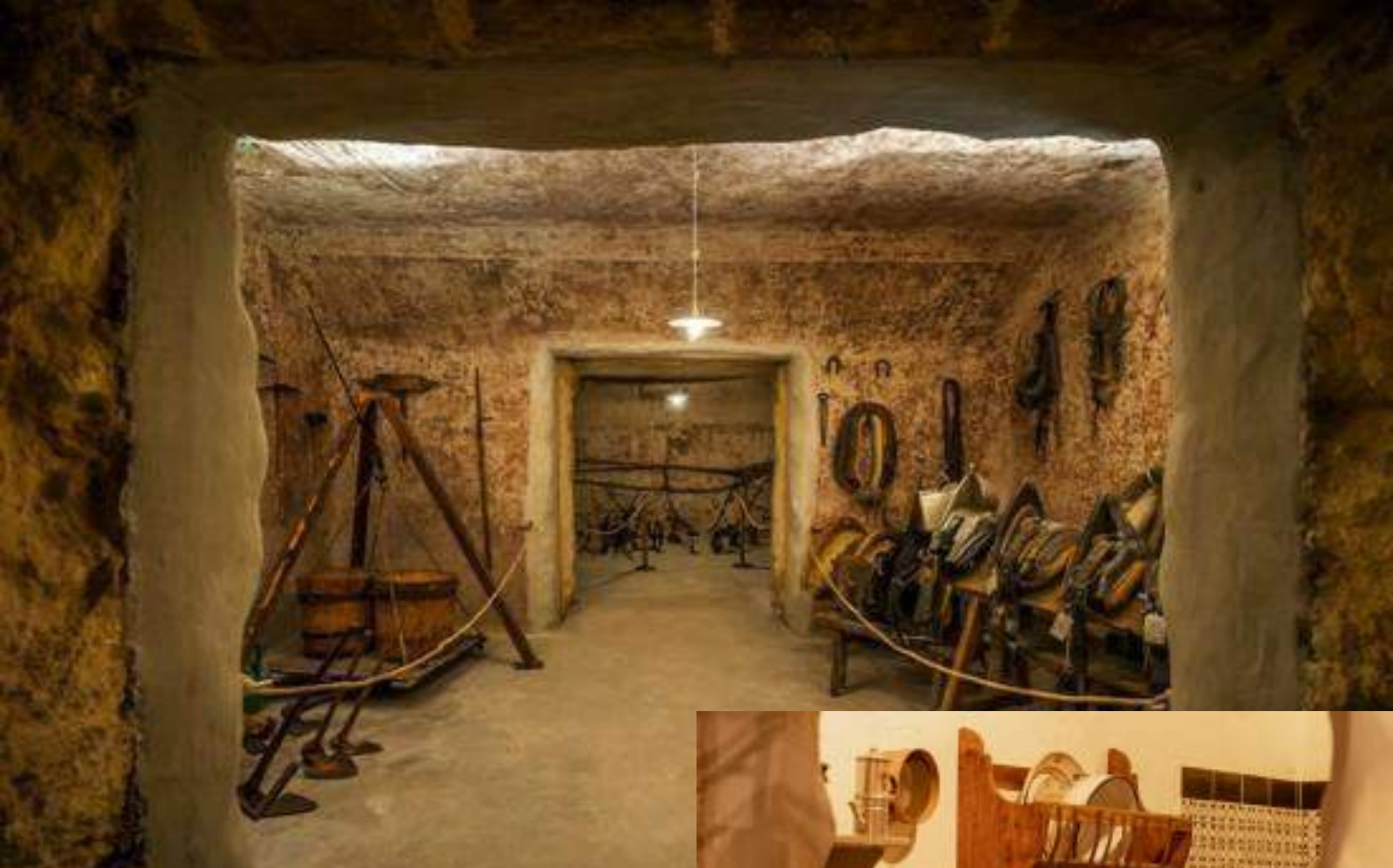
Alla ricca galleria di reperti e manufatti, databili tra la seconda metà del '700 e i primi del '900, si è aggiunta una pregiata raccolta di reperti archeologici legati all'uso e commercio del vino dall'età classica al medioevo, impreziosita da un suggestivo sistema di proiezione olografica per far rivivere l'antico vasellame esposto, ricostruito nella sua originaria integrità e funzione.

Il Museo della civiltà del vino Primitivo è nato con una forte vocazione alla memoria, dalla voglia, cioè, di non perdere le tracce di un mondo culturale che è stato percepito come in profonda trasformazione, e quindi a rischio di oblio. Infatti, Il Museo della civiltà del vino Primitivo ci racconta un mondo passato, ma lo fa per l'oggi, perché è oggi che noi ricordiamo, o in alcuni casi scopriamo, diversi e nuovi modi di vivere e di pensare.

Questo viaggio nel passato tra vetusti aratri e carri, non è un richiamo nostalgico, una rievocazione di un tempo ormai dimenticato, ma un'analisi attenta al valore culturale e patrimoniale del mondo contadino che la comunità locale possa riconoscere come proprio, in cui ritrovare i tratti caratteristici del patrimonio culturale, quelle pratiche e quel fare artigianale che sopravvivono ancora, da qualche parte, ma in forme diverse rispetto al passato.

L'agricoltura come identità di una collettività, come richiamo al suo territorio di appartenenza tutelandone le tradizioni e valorizzandone i prodotti tipici enogastronomici: il Museo della civiltà del vino Primitivo vuole ricordare tutto questo con un percorso aperto al pubblico anche con degustazioni di vino Primitivo di produzione della Cantina accompagnato dai piatti dell'autentica tradizione gastronomica, durante le quali vino e cibo sono illustrati e raccontati come parte della locale storia.

Interpretare il piacere della tavola come punto di arrivo di un percorso attraverso antiche usanze, tradizioni, identità, territori.





## DOVE SIAMO



Posta a 76 m sul livello del mare, al crocevia tra i tre capoluoghi salentini (Taranto, Brindisi e Lecce), Manduria è stata un'importante città dell'antica Messapia, della cui munifica civiltà conserva ad oggi imponenti cerchie di Mura Megalitiche, protette all'interno di un vasto Parco Archeologico a cielo aperto. All'interno di quest'area attrezzata, inoltre, si estende una composita necropoli scavata nella roccia, risalente, nella sua parte più antica, al VII secolo a. C.

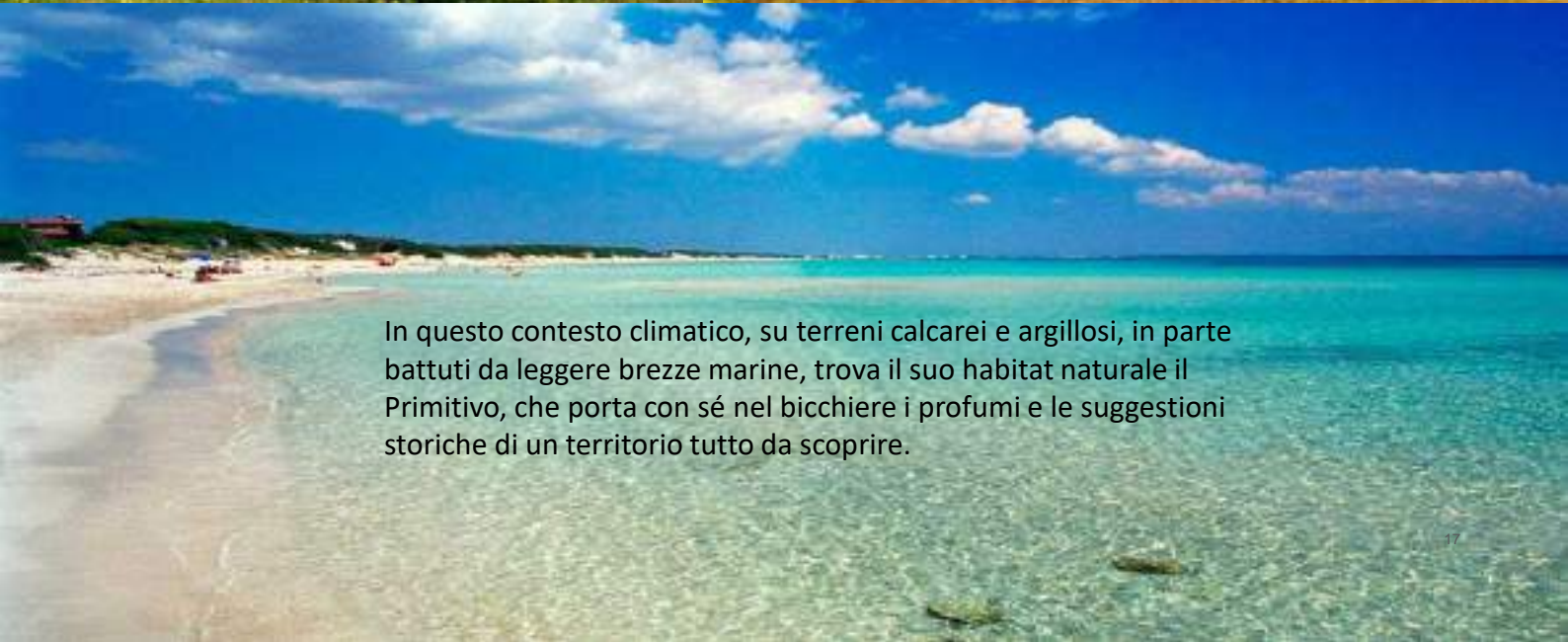






Di particolare bellezza e di varia età sono le numerose chiese presenti sul territorio: dall'ipogeo a pianta bizantina di San Pietro Mandurino del I sec. d.C., alle splendide architetture cinquecentesche della Chiesa Matrice, ai fregi degli altari barocchi delle contigue chiese di San Giuseppe e della Madonna del Rosario. Suggestivo il centro storico, con il suo dedalo di viuzze lastricate e il ghetto ebraico del '600, sino ad arrivare al Palazzo Imperiali e al tardo barocco dei suoi balconi in ferro battuto.

La città, oggi centro economico di rilevanza della provincia di Taranto, da sempre culturalmente integrato nell'area salentina, degrada dal clivo delle Murge tarantine su cui è posta sino alla marina jonica e alle sue oasi naturalistiche, costellando le campagne soprattutto di vigneti e oliveti. Il clima temperato, dalle lunghe estati calde e dai miti inverni, caratterizzati da scarsa piovosità e nevosità, permette il proliferare della macchia mediterranea minimamente bisognosa di acqua, oltre che di un'agricoltura viticola fiorente.



In questo contesto climatico, su terreni calcarei e argillosi, in parte battuti da leggere brezze marine, trova il suo habitat naturale il Primitivo, che porta con sé nel bicchiere i profumi e le suggestioni storiche di un territorio tutto da scoprire.



## IL PERCORSO GENERAZIONALE

---



*"Iniziò così la grande capacità di inserimento del Primitivo nei mercati dell'Italia e del Mondo, quando nel 1932 a Manduria, fu fondato il Consorzio Produttori Vini. Il disegno di un progetto rivelatosi importante: la concentrazione delle uve di quelle terre in una struttura efficiente e adeguata per la vinificazione e commercializzazione".*

**Francisco J. Aita – Bibenda**

**1928**



**FEDERAZIONE VINI**

un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rileva un vecchio stabilimento e da vita ad un'associazione di produttori denominata "Federazione Vini"

**1932**

**TRASFORMAZIONE IN COOPERATIVA**

il 9 Luglio del 1932 la Federazione si trasforma ufficialmente in cooperativa, istituendo il "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria"



**1950**



**VERSO LA RIFORMA AGRARIA**

la nascita della piccola proprietà fondiaria che, nell'intenzione dei legislatori, avrebbe migliorato la redditività degli ex latifondi

**1972**



**CONSORZIO PRODUTTORI VINI E MOSTI ROSSI**

in accordo con il mutare del mercato e del contesto produttivo, il brand aziendale inizia il suo percorso di sintesi

**1974**

**NASCE LA DOC**

Approvato con DPR 30.01.1974, vede la luce il disciplinare di produzione della DOC "PRIMITIVO DI MANDURIA"



**1996**

**IL RINASCIMENTO DEL PRIMITIVO**

è la prima annata in etichetta della produzione del Consorzio Produttori Vini. Con l'incremento del prodotto imbottigliato a scapito dello sfuso, il marchio aziendale prosegue il suo processo di evoluzione



**1999**

**LE CERTIFICAZIONI**

parte con la ISO 14001 il programma di interventi per migliorare i sistemi aziendale di qualità e sicurezza alimentare, ambiente e salute e sicurezza sul lavoro



**2006**

**PRODUTTORI VINI MANDURIA**

con l'incremento del prodotto imbottigliato a scapito dello sfuso, il marchio aziendale prosegue il suo processo di muta



**2017**

**PRODUTTORI DI MANDURIA**

compimento del processo di trasformazione e semplificazione del marchio aziendale



**2018 - 2021**

**EQUALITAS-CORPORATE E PRODOTTO**

Prima in Italia, insieme ad altre 8 aziende pioniere, ad ottenere la certificazione EQUALITAS – Azienda Sostenibile nel 2018. Dal 2019 riconoscimento della certificazione Equalitas – Prodotto Sostenibile per le etichette «Sonetto», «Elegia», «Lirica», «Aka» e «Zin»



**2022**

**90° Anniversario 19 luglio 1932 19 luglio 2022**



**BRC -ETRS** riconoscimento della certificazione etica BRC ETRS in tema di responsabilità sociale e commercio etico

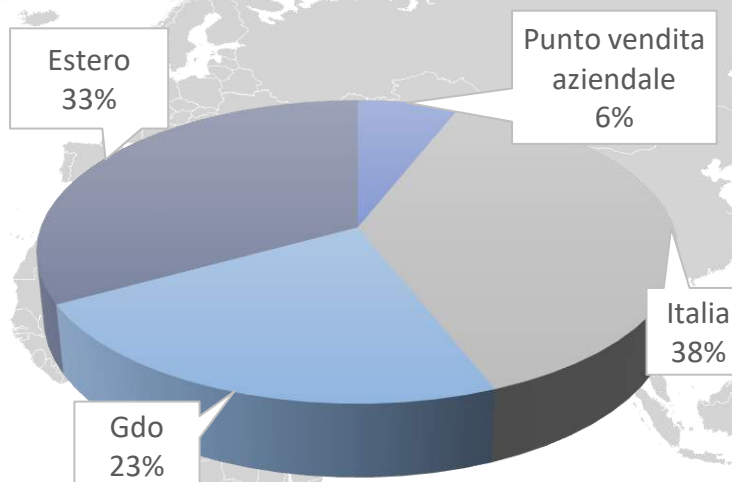




## Produttori di Manduria nel mondo

Fatturato  
2023

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ALBANIA       | LITUANIA      |
| AUSTRALIA     | LUSSEMBURGO   |
| AUSTRIA       | MALTA         |
| BELGIO        | MESSICO       |
| BRASILE       | NORVEGIA      |
| BULGARIA      | NUOVA ZELANDA |
| CANADA        | OLANDA        |
| CINA          | POLONIA       |
| CROATIA       | REP. CECA     |
| DANIMARCA     | ROMANIA       |
| ESTONIA       | RUSSIA        |
| FINLANDIA     | SINGAPORE     |
| FRANCIA       | SLOVACCHIA    |
| GERMANIA      | SPAGNA        |
| GIAPPONE      | SVEZIA        |
| GRAN BRETAGNA | SVIZZERA      |
| IRLANDA       | TAIWAN        |
| ISRAELE       | UNGHERIA      |
| KAZAKISTAN    | USA           |
| KOREA         | VIET NAM      |





I nostri  
vini

*Le riserve*

SONETTO



ELEGIA



ABATEMASI



MADRIGALE



*La selezione*

LIRICA



MEMORIA



ADORA



SANTA GEMMA



*I classici*

AKA



ZIN



ALICE



NEAMA



GARNET



ELECTRIC BEE



*Le bollicine*

LEGGIADRO BRUT



LEGGIADRO ROSE'



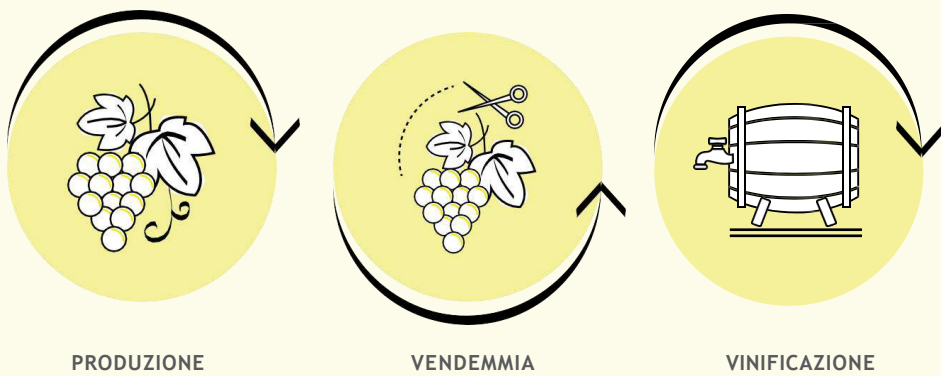
LAKA CHARME





La sostenibilità è un impegno che Produttori di Manduria si assume nei confronti di tutti gli stakeholder, in ogni

## IL CICLO PRODUTTIVO



## Gli Stakeholder



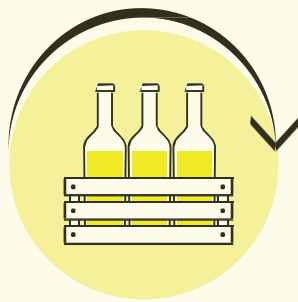


© Tonia Mosconi

fase del ciclo produttivo, dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.



IMBOTTIGLIAMENTO



DISTRIBUZIONE



CONSUMO

**“Circolarità  
virtuosa  
all’insegna  
dell’innovazione”**







# RELAZIONE SOCIALE



## RISORSE UMANE

---



L'impresa è un sistema sociale all'interno del quale operano risorse umane e tecniche (mezzi di produzione) e quindi, in un senso più ampio, può essere definita come un sistema aperto di tipo socio-tecnico.

Tale concetto pone in evidenza che nell'azienda occorre non solo un'organizzazione tecnica (costituita da impianti, attrezzature e tecnologie produttive), ma anche un'organizzazione del lavoro relativa all'impiego del fattore umano.

La sopravvivenza e il successo delle imprese appaiono oggi sempre più legati ad una corretta gestione sia della variabile capitale che della variabile uomo; il fattore umano è, dunque, una risorsa preziosa il cui valore è sempre più collegato alla qualità dell'organizzazione del personale, ed è quindi uno strumento competitivo importante dal quale dipendono i risultati aziendali.

*L'amore per le persone e per la terra nonché la passione che mettiamo ogni giorno in ciò che facciamo hanno reso Produttori di Manduria l'azienda che è oggi.*



Nel **2023** l'azienda presenta nel proprio organico **60 dipendenti** di cui **24 a tempo indeterminato** e **36 tempo determinato**. A questi si aggiungono **4 consulenti esterni**.



# Team Produttori di Manduria

Il forte legame di Produttori di Manduria con il territorio è testimoniato dal prediligere il **personale locale**



**100%**  
PUGLIA

Tutti i dipendenti, pur provenendo alcuni da Regioni diverse (Lombardia, Piemonte, Basilicata, Sicilia), ora risiedono nel raggio di 80 km dall'azienda.

La maggior parte del lavoro è svolto dal **personale** interno accuratamente **selezionato e formato**.



**15%**  
TRA 18 E 29 ANNI  
**20%**  
TRA 30 E 39 ANNI  
**32%**  
TRA 40 E 50 ANNI  
**33%**  
OLTRE 50 ANNI



A tutti i dipendenti viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale di **Impiegati Agricoli e Operai Agricoli e Florovivaisti**.



Il **40%** delle persone che lavorano in azienda hanno un **contratto a tempo indeterminato**.

Tutti i dipendenti lavorano in azienda full time.



La **percentuale del numero di stagionali** sul totale delle risorse umane è del **60%**. Pur essendo assunti per un periodo ogni anno, queste persone vengono considerate parte integrante dell'azienda, pertanto, generalmente, vengono riconfermate.



Analizzando la composizione dei dipendenti per fascia di età si evidenzia una buona presenza di **giovani con età compresa tra i 18 e i 39 anni (35%)**. Il 32% ha un'età compresa tra i 40 e i 50 anni, il 33% ha oltre 50 anni.



L'analisi della composizione del personale per anzianità fa emergere che il 53% di questo sia in azienda da meno di 10 anni, il 38% da 10 a 20 anni e il restante 8% da oltre 20 anni.



Per quanto riguarda il turnover, nonostante il particolare periodo storico, si sono registrate 6 nuove assunzioni. Di questi 4 licenziamenti volontari.

In tutti i casi di riduzione del personale Produttori Vini Manduria garantisce un periodo minimo di preavviso previsto dalla normativa.

Il livello di istruzione del personale è medio:  
8 laureati, 26 diplomati, 26 licenza media.

Buona presenza di giovani con età compresa tra i 18 e i 39 anni (35%).

L'attenzione dell'azienda alle **pari opportunità** è comprovata dalla presenza di un numero equilibrato di lavoratori di entrambi i generi (35 uomini e 28 donne).



42%

LAVORATRICI DONNE



58%

LAVORATORI UOMINI

Le donne di Produttori di Manduria si occupano di:

- » comunicazione ed enoturismo (n. 2 impiegate)
- » amministrazione (n. 2 impiegate)
- » tecnico di laboratorio (n. 1 impiegata)
- » addetta alla vendita (n. 2 impiegate e 6 stagionali);
- » addetta all'imbottigliamento (n. 5 stagionali);
- » addetta magazzino (n. 1 impiegata e n. 3 stagionale),
- » un'addetta alle pulizie.





## Buone pratiche etiche

Produttori di Manduria considera elemento fondamentale l'attenzione ed il rispetto delle buone pratiche etiche. L'azienda si impegna, infatti, a garantire il rispetto di tutte le **convenzioni ILO** applicabili atte a promuovere il lavoro dignitoso e produttivo in condizioni di libertà, uguaglianza e sicurezza.

In particolare sono realizzate misure volte a:

- ✓ assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori;
- ✓ consentire ai lavoratori la possibilità di fare segnalazioni o di esprimere suggerimenti attraverso la compilazione di un modulo anonimo;
- ✓ mettere a disposizione dei lavoratori un apposito questionario volto a monitorare il clima aziendale e la soddisfazione del personale;
- ✓ evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro;
- ✓ stipulare regolari contratti di lavoro;
- ✓ garantire il pagamento del salario e degli straordinari, documentato nelle buste paga, conformemente a quanto previsto per legge e, se applicabile, dal CNL;
- ✓ riconoscere a tutto il personale, durante ogni periodo di sette giorni, un riposo di almeno ventiquattro ore consecutive;
- ✓ rispettare le esigenze dei lavoratori connesse a pratiche culturali o religiose (abbigliamento – fermo restando le misure di sicurezza igienico sanitarie e di sicurezza sul lavoro - o alimentazione), con possibilità, tenendo conto delle esigenze aziendali, di osservare le diverse festività religiose;
- ✓ garantire le pari opportunità e il lavoro dei giovani, assicurando una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere diverso ed età diversa;
- ✓ stipulare assicurazioni contro gli infortuni;
- ✓ pianificare attività di formazione del personale; adottare strumenti di welfare aziendale per il personale (spese mediche attraverso adesione a fondi integrativi e convenzioni con scontistica e precedenza nelle prenotazioni con istituti di cura privati, congedi parentali, prestiti);
- ✓ riconoscere ad ogni donna un congedo per maternità
- ✓ adottare iniziative volte a favorire buone relazioni con la comunità locale.



## Ambiente di lavoro e sicurezza

Sempre in tema di **convenzioni ILO**, l'azienda si impegna anche:

- ✓ ad assicurare la protezione ed il controllo dei macchinari in modo da rispettare la regolamentazione e le norme nazionali in materia di sicurezza del lavoro;
- ✓ a garantire il buono stato di manutenzione e di pulizia di tutti i locali utilizzati dai lavoratori, in modo tale che la salute degli stessi non sia esposta ad alcun effetto dannoso;
- ✓ a sviluppare dei programmi completi di formazione professionale che tendano al miglioramento della capacità dell'individuo di capire l'ambiente di lavoro ed il contesto sociale circostante e di influenzerli sia individualmente che collettivamente;
- ✓ a rispettare le istruzioni di sicurezza per la prevenzione dei rischi professionali causati dall'inquinamento dell'aria, dai rumori e dalle vibrazioni sui luoghi di lavoro, a limitarli e ad assicurare la tutela contro tali rischi;
- ✓ a definire, mettere in applicazione e riesaminare periodicamente una politica coerente in materia di salute, di sicurezza dei lavoratori e di ambiente, in modo da prevenire gli infortuni e i danni alla salute.

L'azienda è certificata secondo la norma **ISO 45001**, Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza sul lavoro, volto a eliminare o minimizzare i rischi per il personale e per le altre parti interessate che potrebbero essere esposte ai pericoli associati con le proprie attività.

L'azienda ha:

- ✓ Redatto il documento di valutazione dei rischi.
- ✓ Nominato le figure chiavi richieste dalla normativa (RLS, RSPP, medico competente) che garantiscono il monitoraggio generale della situazione in termini di salute e sicurezza.



## Formazione

Lo sviluppo di un'azienda e, quindi, la sua ricchezza dipendono sia dalla lungimiranza di chi la guida che dalla crescita delle persone che ci lavorano. **Formare, valorizzare e far crescere le persone del territorio significa, oltre che far crescere l'azienda, creare valore aggiunto per tutta la comunità, ed è per questo che Produttori di Manduria investe ogni anno in formazione e ricerca.**

I corsi ai quali le persone partecipano riguardano sia la formazione obbligatoria, cioè quella prevista dalla legge, che la formazione facoltativa.

**Tutti i dipendenti sono stati coinvolti in formazione** in base alle proprie mansioni all'interno dell'azienda.

La formazione obbligatoria ha riguardato: la sicurezza sul lavoro, il primo soccorso e la sicurezza alimentare (HACCP). La formazione facoltativa ha coinvolto, per un totale di 50 ore, 4 tecnici ed ha riguardato aspetti diversi del "mondo del vino": i mercati, i consumi, le strategie aziendali, gli aspetti generali dell'enologia, le scelte di specifiche tecniche colturali. Inoltre, per un monte ore complessivo pari a 30 ore, è stato realizzato il corso «formazione tecniche di vendita» tenuto dal Dott. Mariano Tria, che ha trasferito ai soggetti in formazione un approfondimento dei principi di customer satisfaction: nuova cultura del servizio in un'ottica non più locale ma globale, il valore aggiunto della differenziazione del prodotto, la fidelizzazione della clientela come fonte di valore, la comunicazione efficace con la clientela, i pilastri della comunicazione persuasiva, l'accoglienza del cliente, il lavoro in team ed il concetto di responsabilizzazione collettiva con la somministrazione finale di un questionario sul "clima aziendale".

Il nostro programma di formazione coinvolge anche i nostri soci conferitori. Nello specifico sono state realizzate delle giornate formative inerenti «le buone pratiche di gestione del vigneto tese alla produzione di qualità» e l'«analisi sensoriale delle uve al fine di ottimizzare l'organizzazione della vendemmia»





## COMUNITA' E TERRITORIO

---



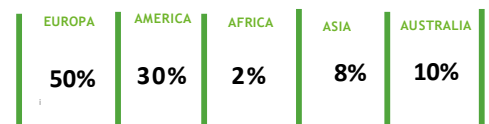
Da sempre Produttori di Manduria unisce la passione per il territorio in cui vive ed il desiderio di accogliere chi vuole scoprirlo. Per questo motivo la cantina non è mai stata solo un luogo dedicato alla produzione del vino, ma anche uno spazio dedicato all'ospitalità ed alla cultura.



La Cantina volge alla promozione del territorio attraverso la creazione di itinerari per gli enoturisti.

Grazie alla strategica posizione baricentrica tra le Province di Taranto, Brindisi e Lecce,

l'azienda propone con il proprio marchio **Primitivo Wine Tour**, molteplici offerte nel territorio: mare cristallino, siti archeologici, folklore salentino...



Il percorso punta alla valorizzazione dell'area del Parco archeologico delle Mura Messapiche, estesa per circa 15 ettari. Comprende gran parte dei resti delle cinte difensive della città antica di Manduria, rappresentate da tre cerchi murarie concentriche di grandezza e tipologia costruttiva differenti, ed oltre 1000 tombe scavate nella roccia, che ci permettono di comprendere la straordinaria grandezza del popolo messapico.

Conclude il tour una degustazione di vini Primitivo di Manduria DOC e DOCG di produzione, accompagnati dai piatti dell'autentica tradizione contadina locale: tarallini, formaggio, salame, cranu stumpatu (grano saltato in olio extravergine d'oliva con cipolla), dolcetti in pasta di mandorle.

**Obiettivo è lasciare a chi è curioso qualcosa di più di un sapore: la memoria di un incontro!**



Il piacere dell'incontro ha portato Produttori di Manduria ad ospitare nella splendida cornice della cantina numerosi eventi formativi - culturali (convegni, conferenze, concerti, mostre, presentazioni di libri, etc), sempre molto partecipati, nonché a condividere quelli del territorio per valorizzare sia l'azienda che la comunità che la ospita.



Dal 2015 propone la Rassegna Musicale "ACUSTICA, Musica in purezza" che rappresenta ormai una apprezzato ed atteso appuntamento annuale. Grazie alla partnership con associazioni culturali e sociali del territorio, la rassegna ed. 2019 si è arricchita, inoltre, dell'iniziativa di promozione del volontariato abbinata alla rassegna, denominata "Suoni Solidali - la musica per il sociale", sostenuta dal Comune e dal Csv Taranto, promuovendo associazioni che svolgono meritevoli azioni di solidarietà.



Evento *Destinazione Primitivo* – Raduno di auto storiche - Porsche



Evento raduno Vespa Club



Cantine Aperte – Accoglienza Ass. FIAB.



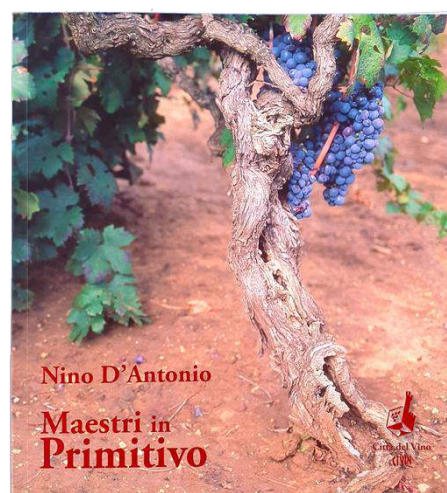
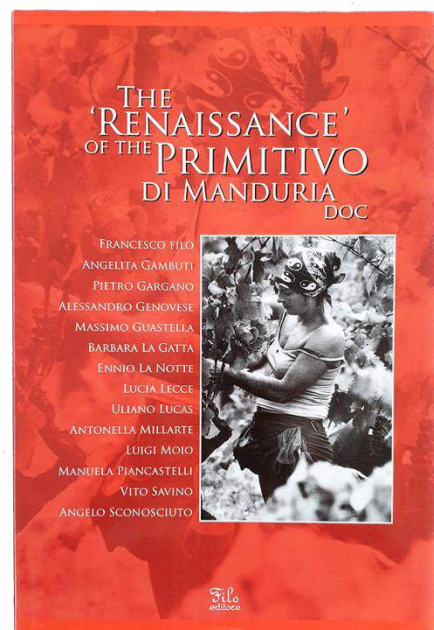
Per la rassegna «Passione Primitivo – Passione Motori», presso la sala del Museo della Civiltà di vino Primitivo esposizione delle migliori auto italiane e straniere, che hanno segnato la storia dai primi anni del dopoguerra.

Numerosi volumi sono stati pubblicati nel corso degli ultimi 25 anni, tutte opere tese alla promozione della cultura enoica, alla valorizzazione del vitigno Primitivo e del suo territorio, ricordiamo tra tutte, *Dal Merum al Primitivo, Il Rinascimento del Primitivo di Manduria, Maestri in Primitivo*. Oltre che a numerose collaborazioni in pubblicazioni non edite direttamente dalla cantina.

Dal 2003 edita ALCEO SALENTINO, un periodico di cultura enoica e territorio che distribuisce gratuitamente in tutta Italia con circa 20.000 copie. In oltre 15 anni ALCEO è divenuto il veicolo a cui affidare non solo l'immagine aziendale, ma anche, e soprattutto, la voce dei valori e dei fermenti culturali espressi dal territorio. ALCEO è uno spaccato del territorio salentino visto da più ottiche, quella enoica sicuramente, ma propone la conoscenza di tutte le sfaccettature di cui è ricco il Grande Salento: radici culturali greco-romane, folklore, monumenti e architetture minori, musica e gastronomia. Un impegno valorizzato anche dai numerosi premi e riconoscimenti, nella convinzione che il vino ha finito di svolgere una mera funzione alimentare, per divenire ambasciatore di un intero territorio, della sua cultura e delle sue tradizioni. Nel 2018, in occasione del 15° anniversario, la rivista ha visto un restyling, con un'attenta cura ai temi della sostenibilità ([www.alceosalentino.it](http://www.alceosalentino.it)).

Partita in maniera quasi occasionale, la raccolta di volumi tematici, oggi la cantina dispone di una vera e propria biblioteca. Questa nasce per la volontà di alcuni soci di donare, al nostro Museo della Civiltà del Vino Primitivo, volumi dalle loro collezioni, per contribuire alla conoscenza della cultura della quale si è nutrito il nostro territorio. Nascendo all'interno di una cantina profondamente radicata sul territorio, le sezioni più corpose ed importanti sono dedicate all'agricoltura, con sottogenere l'Enologia, e alla storia del territorio, in generale meridionalistico, ma non mancano libri di cultura generale. In costante divenire, ad oggi il patrimonio della biblioteca consta di circa 5.000 volumi.

Si candida ad essere di interesse culturale, l'edizione del 1810 de Le società economiche: decreto per lo stabilimento delle società di agricoltura di Gioacchino Napoleone e la cinquecentina Marci Catonis, ac M. Teren. Varronis de re rustica libri, per Petrum Victorium, ad ueterum exemplarium fidem, suae integritati restituti, chiaramente databile al 1541. Oltre a un vasto apparato di riviste specializzate enologiche e ad un nutrito elenco di opere multimediali, si aggiunge la sezione composta da circa 40 tesi di laurea che prendono come oggetto lo studio il mondo economico, industriale e sociale della cantina e il suo territorio di insediamento: da Il vino Primitivo di Gioia del Colle, discussa nell'anno accademico 1948/49, ai tecnicismi economici del Risk management e Iso: il caso Consorzio Produttori Vini di Manduria del 2015/16. L'iniziativa continua ad essere supportata anche da donazioni di biblioteche e case editrici nazionali, con le quali è in atto un proficuo scambio interbibliotecario. A giugno 2018 la biblioteca è entrata a far parte del Polo di Taranto, che aderisce al Sistema Bibliotecario Nazionale (S.B.N.), e attualmente il suo patrimonio è in fase di catalogazione bibliografica.



**BIBLIOTECA**  
del MUSEO della CIVILTÀ  
del VINO PRIMITIVO

# LA COMUNICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ: CONTESTO ED EVOLUZIONE

## LA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA (RSI)

La RSI abbraccia un'ampia varietà di tematiche di cui il management aziendale deve tenere conto. Tra queste figurano le condizioni di lavoro (compresa la protezione della salute), i diritti umani, la tutela dell'ambiente, la prevenzione della corruzione, la concorrenza leale, gli interessi dei consumatori, la fiscalità e la trasparenza.

Per attuare la RSI è necessario considerare gli interessi degli stakeholder (azionisti, lavoratori, consumatori, comunità locali, organizzazioni non governative, ecc.) nonché rispettare le normative e gli accordi con i partner sociali.

- L'azienda ha sottoscritto una convenzione con GVM Città di Lecce per, la carta salute per una serie di prestazioni mediche dedicate ai soci ed ai dipendenti, estendibili ai loro familiari. Inoltre è intenzione della Pdm di realizzare giornate di promozione della prevenzione, destinatari i cittadini, attraverso meeting e convegni in sede, e conseguenti giornate durante le quali, i medici della struttura sopra citata, saranno presenti in azienda per attività di screening.

## RELAZIONI CON IL TERRITORIO E CON LA COMUNITÀ LOCALE

- Annualmente viene definita la Community engagement strategy, la politica di coinvolgimento della comunità, che viene comunicata a tutto il personale in modo che con un coinvolgimento attivo possa contribuire al suo sviluppo e implementazione. 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 predisposto, inoltre, un documento: *Questionario Collettività*. Il questionario ha lo scopo di raccogliere le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfondire i rapporti tra realtà aziendale e comunità locale. Il Questionario è consegnato *brevi manu* agli abitanti del quartiere, ed è disponibile on line per chiunque volesse effettuare segnalazioni. In sede di riesame andranno di anno in anno approfonditi metodi/destinatari della comunicazione, anche nell'ambito di un più ampio progetto di gestione della comunicazione aziendale.

- Le collaborazioni con le associazioni locali di solidarietà, tra le altre l'Associazione di Volontariato Vincenziano, con la donazione di prodotto per eventi benefici di raccolta fondi, inoltre è prevista la donazione di una borsa di studio (€ 1.000) per il progetto Annuale dell'associazione che vede premiare i ragazzi che raggiungono la maturità con ottimi voti, nonostante le difficoltà economiche, inoltre dando la possibilità alla stessa Associazione di svolgere in loco eventi di *fundraising* per le proprie finalità benefiche.
- La cantina da sempre, è stata luogo di svolgimento di molteplici eventi culturali, numerosi convegni medici con finalità di promozione di prevenzione medica, ad es. le reiterate edizioni del convegno annuale 'Giornata del paziente in terapia anticoagulante', aperta al pubblico.
- Tra gli Eventi che più sono diventati rappresentativi per una concreta sintonia con il territorio è la celebrazione della S. Messa in occasione delle Festività Natalizie, celebrata da S.E. il Vescovo della Diocesi di appartenenza, in collaborazione con la Chiesa Collegiata e le due parrocchie limitrofe alla Cantina. Una opportunità di incontro e scambio non solo di auguri tra i soci della Cantina, le maestranze, lo Staff e molti cittadini, non solo quelli che abitano nel quartiere.
- Partenariato con L'Amministrazione Comunale: sono state realizzate lettere d'intenti per gestire il verde pubblico che circonda la cantina; possibilità per l'amministrazione di utilizzo delle sale della cantina per ospitare eventi o meeting, visite guidate al Museo, etc. Tutto questo rappresenta sicuramente un retaggio storico (nel senso più positivo del termine), sin dalla sua costituzione, la Cantina ha sostenuto l'Amministrazione Comunale con iniziative culturali, come supportare la Biblioteca Comunale.
- E' usufruibile, nel piazzale della Cantina, uno spazio CamperFriendly con parcheggio coperto dedicato ai camper, con uso gratuito di acqua e luce, incentivando così la frequentazione della cantina, del Museo e dei servizi di degustazione proposti, al pubblico dei camperisti.
- Partenariato con il Dipartimento delle Politiche Educative della Presidenza del Consiglio dei Ministri che ha lanciato il bando "Educare Insieme"- che prevede come Idea progettuale quella di Realizzare un percorso per la narrazione del patrimonio culturale rivolto principalmente a ragazzi che confluisce in un festival itinerante. La cantina è in questo modo impegnata, come soggetto della "Comunità educante", a contribuire allo sviluppo delle attività, al coinvolgimento dei ragazzi, delle famiglie e della comunità per favorire processi di narrazione del patrimonio nell'ambito culturale e sociale in cui quotidianamente agisce. Il Museo partecipa, sin dalla prima edizione, al FaMu, Giornata Nazionale delle Famiglie al Museo, interessante occasione, aperta al pubblico, per la fruizione del Museo, gratuitamente, con visita, giochi e racconti a misura di bambino.







AMBIENTE SOSTENIBILE



## I PROFUMI DELLA TERRA

---



*Tutte le donne di Manduria erano nei campi, con piccoli panieri di vimini al braccio che riempivano di olive; e cantavano. Le voci erano fresche e argentine. I gruppi facevano eco ai gruppi, come se si fossero intesi per cantare insieme. Quando scendeva la sera, si riunivano da ogni dove intorno ad una fontana o sotto una quercia; i giovanotti con le chitarre, le ragazze con nacchere e tamburelli; accendevano il fuoco, mangiavano insieme qualcosa di rustico, mentre il fiasco circolava di mano in mano; poi ballavano finché la notte cacciava nelle capanne i felici attori di quelle pastorali improvvisate. Erano quelli, infatti, tanti idilli già composti che, per passare ai posteri, non aspettavano altro che la musica di Teocrito o di Andrea Chénier.*

(Charles Didier, 1827)



L'azienda **Produttori di Manduria**, dopo aver adottato un sistema di gestione della sostenibilità secondo lo **standard Equalitas** che ha coinvolto l'attività di vinificazione ed imbottigliamento ottenendo nel **2018** la **Certificazione Corporate**, continua nello sviluppo ed implementazione di tali principi coinvolgendo i soci produttori delle uve interessati a dimostrare il proprio impegno verso la sostenibilità secondo i tre pilastri: sociale, ambientale ed economico.

L'esigenza di realizzare nel tempo prodotti sostenibili da immettere sui mercati, sempre più esigenti, ha reso necessario coinvolgere nel progetto di sostenibilità un **gruppo di 8 soci produttori** di uve di primitivo DOC, destinate alla vinificazione ed imbottigliamento di **Vino Primitivo di Manduria DOC Riserva etichetta SONETTO ed etichetta ELEGIA** per i quali è stata conseguita nel **2019** la certificazione di **Prodotto Sostenibile Equalitas**. Inoltre tale certificazione, nel 2021, è stata ottenuta anche per i vini **Lirica Primitivo di Manduria Doc 2020, Aka Igt Salento Primitivo Rosato 2020 e Zin Igt Salento Bianco Fiano 2020**.

Tra l'azienda e le imprese agricole aderenti alla filiera sono stati formalizzati accordi che prevedono obblighi e responsabilità rispetto allo standard e regolano i rapporti tecnici nella gestione del prodotto, obblighi e responsabilità. Per le imprese agricole il responsabile del progetto prodotto sostenibile è rappresentato dal titolare o da persona appositamente designata ed indicata nell'Accordo di filiera.



Il responsabile deve registrare le attività di gestione del vigneto e gestire tutta la modulistica prevista dalle normative vigenti e dall'adesione al patto di filiera, con il quale tra l'altro autorizza i tecnici verificatori interni ad effettuare gli opportuni controlli.

Nello specifico i soci produttori si impegnano a fornire:

- il quaderno di campagna;
- il registro dei consumi di acqua, carburante ed energia;
- il registro delle presenze in azienda, in cui è indicato l'orario di entrata e di uscita di ciascun lavoratore;
- il registro sulla gestione dei contenitori dei prodotti fitosanitari, da rendicontare con apposito FIR.

Produttori di Manduria ha definito e sottoscritto un CODICE ETICO comprensivo delle linee guida antidiscriminazione nelle assunzioni ed in tutte le fasi delle attività di lavoro. Tali principi sono condivisi con gli operatori della filiera.



I rapporti di lavoro devono essere gestiti contrattualmente secondo quanto previsto dal CCNL vigente (ultima rev. 19 giugno 2018). Ogni operatore deve rispettare le condizioni riportate nel CCNL.

All'interno della filiera è garantito il rispetto dei requisiti di salute e sicurezza di propri lavoratori mediante l'applicazione delle prescrizioni previste dal D. lgs. 81/2008 e succ. modd. e intt..

In particolare, ogni operatore della filiera deve aggiornare e mettere a disposizione del CAPOFILIERA documentazione inerente:

- Verifica aggiornamento e adeguatezza DVR,
- nomina delle figure principali (RSPP, medico competente, preposti, RLS),
- formazione al personale (come da Accordo Stato-Regioni),
- visite mediche,
- disponibilità, uso, funzionamento e corretto uso dei DPI,
- adeguatezza, manutenzione ed efficacia misure antincendio,
- disponibilità ed aggiornamento del patentino per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari,
- revisione degli ugelli dell'atomizzatore.

L'azienda organizza incontri, seminari o momenti di formazione mirati ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza degli operatori della filiera sui temi trattati all'interno dello Standard Equalitas e sull'applicazione di quanto previsto dal PROGETTO VINO SOSTENIBILE.

Annualmente, il CAPOFILIERA definisce un Piano di formazione che viene comunicato alle aziende agricole partecipanti alla filiera.



Ci piace considerare il nostro approccio il più vicino possibile ad un **ciclo virtuoso** costituito da:

- risorse naturali prese in prestito dal pianeta;
- gestione attenta del terreno e dei vigneti che i nostri avi ci hanno affidato;
- strategia produttiva.



**Il suolo è la casa delle radici** e il nostro obiettivo primario deve essere quello di renderlo accogliente per ogni forma di vita che lo abita, così da creare le migliori condizioni per l'efficienza della pianta.

Il suolo è anche uno dei pilastri della vita sulla terra, e se vogliamo sentirci degni di essere considerati custodi del territorio, dobbiamo pensare alla sua salute, al suo valore per la biodiversità e per ogni processo biologico che in esso avviene.

**L'ambiente soprastante il suolo**, dal quale attinge nutrimento, deve essere pensato come un unico organismo, in cui ogni essere vivente è un organo vitale.

Si deve, inoltre, **pensare alla pianta e alle sue esigenze**: strategia delle scelte, qualità della gestione, modalità operative e tempestività sono fondamentali.

E infine, **la cantina**: in vinificazione, dobbiamo porre la massima attenzione al rispetto dell'integrità di quanto di buono, ricco e vitale si è riusciti a concentrare negli acini.



## Camminare la vigna

*Camminare la vigna significa prendersi il tempo necessario per osservarla, valutare e percepire le sue esigenze, analizzare le criticità ed elaborare soluzioni. Significa **vivere il vigneto e così conoscerne ogni filare**: l'obiettivo deve essere quello di guidare ogni singola pianta, e il vigneto nella sua totalità, ad esprimere al meglio le potenzialità nell'ottica del nostro progetto enologico.*

*Non basta guardare avanti, **si deve osservare dove si appoggiano i piedi**: il suolo ospita un quarto della biodiversità del nostro Pianeta e la nostra responsabilità deve essere quella di riportare la biodiversità sui suoli agrari a livelli ottimali, riducendo il disturbo delle attività umane.*

Abbiamo ben compreso che, in questo ciclo, **ogni nostra azione quotidiana ha un impatto** e che abbiamo tra le mani e sotto i nostri piedi il futuro dei nostri figli. Essere sostenibili significa prima di tutto **adoperarsi in modo consapevole**: conoscere, riflettere, decidere, programmare e agire.

**PER QUESTI OTTIMI MOTIVI ADOTTIAMO BUONE PRATICHE IN TUTTA LA NOSTRA FILIERA PRODUTTIVA.**



# IL SUOLO

La vite non può “cambiare casa”.

**Il nostro obiettivo è nutrire e proteggere il suolo:** il terreno è il fulcro del sistema vigneto, troppo spesso dimenticato. La pianta è legata al suolo per la vita, quindi, dobbiamo fare in modo che venga accolta in un ambiente ospitale, affinché possa crescere e lavorare in modo ottimale.

Un suolo in salute ospita vigne in salute, che producono uve di qualità.

**La nostra azienda adotta pratiche di gestione che non solo migliorano la qualità del suolo, ma tutelano l'ambiente, la biodiversità del luogo e la qualità delle nostre uve.**



L'azienda, in base all'analisi visiva dello stato vegeto-produttivo del vigneto ed avvalendosi dei risultati delle analisi del terreno, ovvero delle analisi fogliari, definisce un piano di concimazione annuale, con indicazioni relative a quantità e modalità di somministrazione dei principali elementi fertilizzanti.

L'azienda realizza l'inerbimento dell'interfila, che può essere permanente o temporaneo, spontaneo oppure artificiale. L'inerbimento (spontaneo o meglio artificiale), specie se integrato con una ridotta lavorazione del terreno ed un buon compostaggio, aumenta la sostanza organica contenuta nel suolo, la sua capacità di accumulare acqua e sostanze nutritive, migliora la struttura del suolo, ne aumenta la portanza e riduce il rischio di erosione che viene invece favorito dalle lavorazioni meccaniche; tale tecnica colturale, inoltre, ha ripercussioni positive nei riguardi della sostanza organica e nella disponibilità di elementi minerali.

Il controllo delle infestanti nell'inter-fila deve essere effettuato esclusivamente con lavorazioni meccaniche e non è consentito l'uso di diserbanti chimici.

L'azienda adotta tecniche di gestione del suolo conservative e poco dispendiose in termini energetici.

Al fine di ridurre tali aspetti negativi, l'azienda deve utilizzare trattrici di potenza e peso ridotti ed effettuare:

- numerose lavorazioni superficiali (5-15 cm), da collocare specialmente nel periodo primaverile-estivo, finalizzate soprattutto alla eliminazione delle erbe infestanti ed alla rottura dei capillari e quindi alla conservazione delle riserve idriche; tali lavorazioni si effettueranno con erpici fissi o elastici, evitando l'uso di fresatrici ;
- una sola lavorazione profonda a fine estate (prima della ripresa delle piogge), per consentire un aumento delle capacità di accumulo dell'acqua piovana e facilitarne la penetrazione, ovvero a fine inverno (se il terreno si presenta in tempera) per interrare i fertilizzanti; in entrambi i casi si riduce la compattezza degli strati superficiali derivante dalla costipazione degli stessi e si rompe l'eventuale suola di lavorazione. Tali operazioni colturali possono essere effettuate con vangatrici, aratri o meglio ripuntatori, che fessurano il terreno ottenendo tutti gli effetti benefici senza il rivoltamento degli strati e con un notevole risparmio energetico.

## Trattiamo i nostri vigneti con cura e rispetto.

Non lavoriamo secondo regole fisse: ci piace parlare di **“agricoltura di precisione”**, che intendiamo come la ricerca, di volta in volta, di soluzioni adatte ai diversi problemi che i vigneti, l’ambiente e la stagione ci pongono.

Predisponiamo, per ciascun vigneto, un piano di gestione della pianta che, tenuto conto della produzione quantitativa e qualitativa che si intende ottenere, indichi i criteri per la realizzazione degli interventi di potatura secca e potatura verde (cimatura, sfogliatura, diradamento dei grappoli).

In particolare, vengono date indicazioni relative alla carica di gemme da lasciare con la potatura invernale, tenendo conto che:

- la produzione attesa per i vigneti certificati deve essere contenuta entro 90 q.li/Ha
- la densità di piante per ettaro varia in funzione del sesto d’impianto dei vigneti che comunque, in base al disciplinare di produzione a DOC “Primitivo di Manduria”, non può essere inferiore a 3.500 piante/Ha e generalmente non supera le 5.000 piante;
- dovendo pervenire ad una produzione enologica di alta qualità, con una gradazione alcolica non inferiore a 15, si desume che il grado zuccherino minimo per consentire il raggiungimento di tale valore si deve attestare a 25,0° Brix;
- la cv Primitivo è caratterizzata da:
  - assicurare i migliori risultati enologici con forme di allevamento a media e bassa espansione, con potatura ricca e corta (alberello, cordone speronato);
  - dare origine a femminelle fertili che danno una seconda produzione più tardiva (racemi);
  - **vigoria:** media;
  - **fertilità delle gemme:** 2-3;
  - **fertilità potenziale:** 1,8;
  - **fertilità reale:** 1,5;
  - **peso medio del grappolo:** 200 gr.



## **Cerchiamo soluzioni sempre nuove e sostenibili.**

La necessità e l'inventiva ci hanno portato a realizzare modifiche tecniche alle attrezzature agricole affinché operino al meglio in ogni condizione e favoriscano la salute della pianta e dell'ambiente.

## **Difendiamo la vite senza diserbanti.**

Per la difesa dei vigneti, l'azienda agricola attua la protezione della coltura utilizzando nella minore quantità possibile i prodotti fitosanitari, scegliendo comunque quelli a minore impatto verso l'uomo, l'agroecosistema e di sufficiente efficacia.

Valutiamo l'eventuale necessità di effettuare un intervento fitoiatrico adottando i principi delle tecniche di difesa integrata e prescrivendo - per le diverse avversità - principi attivi scelti tra quelli riportati nelle "Norme tecniche per la difesa fitosanitaria ed il controllo delle infestanti" della Regione Puglia, ovvero quelli ammessi in agricoltura biologica.

Adottiamo sistemi di monitoraggio delle malattie/parassiti per valutare l'eventuale necessità di effettuare un intervento fitoiatrico e registriamo le modalità di rilevazione (condizioni meteorologiche predisponenti, osservazione e monitoraggio avversità presenti in campo o nella zona limitrofa, rilevamento catture con trappole, fasi fenologiche particolari che ne consigliano l'intervento, ecc.) sulla ricetta di prescrizione o compilando e sottoscrivendo una apposita casella del registro dei trattamenti.





## L'UVA E LA CANTINA

---



*“Un’uva eccellente è premessa indispensabile per ottenere un gran vino. Ma ci vogliono anche altri ingredienti.*

*Alcuni ci vengono dalla scienza e dalla tecnica: noi scegliamo sempre il meglio del meglio.*

*Ma non basta ancora.!*

*Ci vuole un grandissimo amore dal momento in cui si accoglie l’uva in cantina a quello in cui si saluta la bottiglia che prende la strada del mondo. Amore e passione. Sempre.”*





L'azienda predispone un Servizio di Consulenza Tecnica che effettua il monitoraggio della maturazione dell'uva e stabilisce il momento della raccolta sulla base del raggiungimento delle caratteristiche qualitative della produzione enologica che si vuole ottenere considerando come valori soglia:

- **zuccheri** > 25,0° Brix;
- **acidità titolabile** < 9 g/l;
- **pH** > 3,20.

Tenendo conto delle caratteristiche qualitative delle uve da destinare a specifiche produzioni enologiche, è monitorato lo stato di maturazione dell'uva allo scopo di individuare il periodo di vendemmia che viene poi comunicato ai produttori/soci per concordare i dettagli organizzativi.

Esistono dei parametri legati a processi fisiologici della bacca che permettono di stabilire l'epoca di raccolta.

Tra questi i principali sono:

- Accumulo degli zuccheri,

- Rapporto tra acidi e zuccheri;
- Diminuzione della consistenza della polpa;
- Variazione dei polifenoli;
- Sintesi degli aromi, variazione delle sostanze azotate, degli enzimi, degli elementi minerali e delle vitamine.

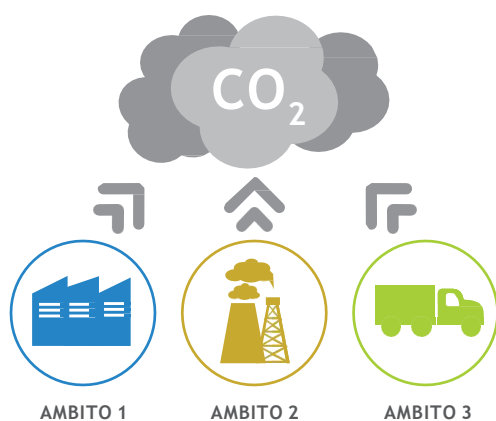
Al momento del conferimento delle uve presso lo stabilimento enologico, vi è la compilazione e sottoscrizione di un modello prestampato, nel quale viene identificato il lotto, al fine di permetterne la tracciabilità.

Inoltre, l'azienda effettua la degustazione delle uve secondo una metodica standardizzata, un'analisi sensoriale delle tre componenti principali dell'acino (polpa, buccia e vinaccioli), valutando le caratteristiche meccaniche degli acini, la quantità di zuccheri, l'equilibrio acido, la potenzialità aromatica, la qualità e la locazione dei polifenoli, evidenziando eventuali disequilibri esistenti tra le suddette componenti ed intravedendo così la qualità del vino che da esse si potrà ottenere.





## IMPRONTA CARBONICA E IDRICA



I cambiamenti climatici, che negli ultimi anni hanno determinato effetti sempre più marcati sul nostro pianeta, sono ormai da tempo al centro di un dibattito internazionale politico e scientifico. La principale causa di tali fenomeni, dai quali scaturiscono gravi conseguenze sulle dimensioni ambiente, società ed economia, è stata identificata nelle emissioni antropogene di alcuni gas, noti come gas climalteranti, avvenuta in seguito alla rivoluzione industriale del XVIII secolo. A tal proposito, l'impegno profuso da molteplici organizzazioni particolarmente sensibili a tali tematiche sta rappresentando negli ultimi anni il principale elemento propulsore per l'adozione di strategie e azioni finalizzate al perseguimento della sostenibilità ambientale e alla mitigazione delle pressioni antropiche sull'ambiente

L'azienda agricola Produttori di Manduria si è dimostrata favorevole ad uno studio dell'analisi dell'impronta carbonica e idrica per poter ottenere l'appellazione di "azienda sostenibile" secondo lo standard Equalitas. L'obiettivo dello standard è permettere agli operatori delle filiere vitivinicole di aumentare il livello di consapevolezza in materia di sostenibilità e quindi di avviare un percorso di miglioramento continuo (delle organizzazioni, dei processi e dei prodotti) rispetto alla più ampia definizione di obiettivi di sostenibilità economica, ambientale e sociale riconosciuta a livello internazionale.

## I confini organizzativi e operativi

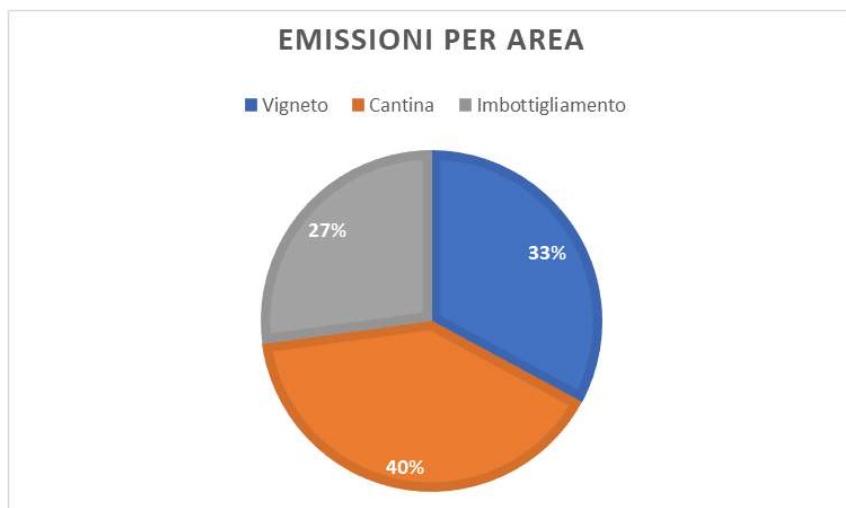
Questa analisi ha il compito importante di definire la responsabilità dell'azienda nei confronti delle emissioni/rimozioni di GHG che possono essere generati dalle diverse attività sulle quali ha un interesse. In base allo standard Equalitas, l'analisi sarà suddivisa in 3 aree: **area vigneto**, **area cantina** e **area imbottigliamento**.

### **RISULTATI: Emissioni per area di riferimento e per UF**

Di seguito le emissioni totali e per unità funzionale in base all'area di produzione e le fasi che le generano (non vengono inserite le fasi che non generano emissioni climalteranti):

Area di produzione	kg CO <sub>2</sub> -e	kg CO <sub>2</sub> eq/UF
Emissioni da carburanti mezzi agricoli	<b>680.027,70</b>	8,535
Emissioni da applicazione concimi	<b>29.862,36</b>	0,375
Produzione fitofarmaci e concimi	<b>211.767,00</b>	2,658
Produzione gasolio per mezzi agricoli	<b>102.519,60</b>	1,287
<b>VIGNETO</b>	<b>1.024.176,66</b>	<b>12,855</b>
Consumo di Energia Elettrica	<b>650.303,20</b>	0,177
Produzione Prodotti Enologici / Detersivi	<b>27.264,06</b>	0,005
Consumo e depurazione acqua	<b>3.561,99</b>	0,001
Trasporto uva	<b>24.689,97</b>	0,004
Gestione Rifiuti	<b>49.541,71</b>	0,009
Vino Acquistato	<b>489.858,00</b>	0,088
<b>CANTINA</b>	<b>1.245.218,93</b>	<b>0,284</b>
Produzione packaging	<b>846.088,80</b>	0,450
<b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>	<b>846.088,80</b>	<b>0,450</b>

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



Le emissioni sono ben ripartite fra le tre aree analizzate (vigneto, cantina e imbottigliamento). L'area di Cantina registra una percentuale di qualche punto superiore alle altre due, ciò è da attribuire principalmente all'impatto generato dal vino acquistato e all'energia elettrica consumata.



ENERGIA

## ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

Nel 2009 è stato realizzato un impianto fotovoltaico di **potenza nominale di 19,80 kW**, che ha portato ad una diminuzione della potenza impegnata e del conseguente ottenimento di risparmio energetico

A settembre 2020 è stato installato un nuovo impianto fotovoltaico da 110 Kw, a totale copertura del nuovo magazzino, che consentirà di ottenere ulteriormente un risparmio sui consumi energetici. Nel 2023 la quantità di energia prodotta dai 2 impianti fotovoltaici è di: **140.539 Kwh** di cui 608 kwh ceduti e 139.932 kwh auto-consumati. La parte restante del consumo energetico dell'azienda è coperto dall'acquisto di energia presso il fornitore **RePower**.

## RECUPERO

L'impianto solare termico ELCO è entrato in funzione nel corso del mese di maggio 2018, prevedendo un risparmio energetico a regime del 31% circa rispetto alla fornitura totale di energia impiegata per il riscaldamento dell'acqua calda, permettendo di perseguire obiettivi di efficienza e di risparmio energetico.

## RISPARMIO ENERGETICO E MOBILITA' ELETTRICA

Nel 2020 è stato avviato un contratto con un nuovo fornitore di energia elettrica, **REPOWER**, realtà che considera la responsabilità verso i propri dipendenti e l'ambiente come parte integrante della gestione aziendale complessiva, principio sposato e condiviso anche dalla nostra azienda. Motivo di tale scelta è disporre di energia elettrica prodotta al 100% da fonti rinnovabili certificate.

In questo progetto è compresa, a partire da giugno 2019, l'installazione di una palina elettrica che permette di ricaricare i veicoli sia internamente che all'esterno. Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità "green": un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani.

Questo progetto ci vede pionieri assoluti sul territorio. La rivoluzione della mobilità sostenibile può trovare nelle cantine, e nei loro frequentatori, un valido alleato: offrire all'enoturista il servizio di ricarica, al di là di rafforzare il messaggio etico fortemente sostenuto dalla nostra Cantina - già certificata Equalitas per la Sostenibilità - rappresenta senza dubbio un'opportunità economica per la cantina ed il territorio, diventando vero punto di approdo nella mappa dei punti di ricarica italiani.



## TUTTI INSIEME POSSIAMO FARE LA DIFFERENZA!

**Poniamo la massima attenzione nella selezione dei nostri fornitori di materie prime.**

Nella scelta dei fornitori privilegiamo quelli che condividono la nostra filosofia di rispetto per l'ambiente che ci consente di vivere l'ambiente stesso come bene essenziale da tutelare e preservare.

I nostri fornitori sostenibili e certificati più virtuosi:

• **ENERGIA ELETTRICA: RePower Italia S.p.A.**

Energia da rinnovabili prodotta dall'impianto idrico di San Martino in Passiria (BZ) potenza 26MW

• **IMBALLAGGI: Imballaggi Lubelli s.r.l.**

Materiali cartacei e cartonati certificati FSC (Forest Stewardship Council certification system) e ISO9001:2015;

• **PRODOTTI ENOLOGICI: Perdomini loc**

Certificazioni UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, certificazione Biologica certificazione FSSC 22000.

• **BOTTIGLIE: O-i Sales and distribuzione Italy s.r.l.**

Certificazioni Ambiente UNI EN ISO 14001:2015 e FSSC 22000. Prima azienda di packaging per il settore food & beverage ad ottenere la valutazione "gold" nella categoria "Material Health" della Product Scorecard di Cradle to Cradle.

• **TAPPI: Portocork Italia S.r.l.**

Certificazioni IFS BROKER, BRC Global Standard for Agents and Brokers, Certificazione FSC (Forest Stewardship Council) che certifica una gestione forestale responsabile e la completa tracciabilità dei prodotti derivati, ISO 22000, ISO 14001: 2004, ISO 9001:2008.

MATERIE  
PRIME



## RECUPERO E RIUSO DI MATERIALI

Gli scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione (graspi d'uva) sono venduti alla Distilleria Bonollo Spa, ottenendo un risparmio sul costo di smaltimento. Quest'ultimi saranno riciclati ed utilizzati per la produzione di biomasse, che non sono solo rinnovabili, ma anche sostenibili, perché durante la combustione per produrre energia, emettono in atmosfera circa la stessa quantità di anidride carbonica, che esse hanno immagazzinato durante il loro ciclo di vita.

### Abbiamo il controllo della gestione dei nostri rifiuti

Gestiamo i nostri rifiuti speciali secondo la normativa vigente e i rifiuti differenziati (carta cartone, plastica e vetro) sono ritirati dal comune di Manduria. I rifiuti assimilati agli urbani più ingombranti li depositiamo in un centro di raccolta autorizzato.

RIFIUTI

## La Water Footprint di Produttori Vini Manduria

La gestione efficiente delle risorse idriche rappresenta già dal 2000 una delle priorità della programmazione europea (WFD – Water Framework Directive 2000/60/CE), portando successivamente (2013) all'implementazione dell'EIP Water (European Innovation Partnership on Water) con l'obiettivo di facilitare lo sviluppo di soluzioni innovative per il settore idrico a livello europeo.

Anche gli obiettivi della Politica Agricola Comune (PAC) 2014/2020 sono indirizzati verso l'incentivo di modalità di produzione che consentano di utilizzare un minor numero di risorse, tra le quali quella idrica.

Il calcolo effettivo degli impatti, una volta che sono stati raccolti tutti i dati necessari, è stato effettuato attraverso il software SimaPro che consente di ottenere un valore finale per ciascuna delle categorie di impatto richieste dallo Standard Equalitas e in particolare: water scarcity, aquatic acidification, aquatic ecotoxicity, human toxicity, aquatic eutrophication.

In tabella vengono riportati per ciascuna categoria di impatto l'unità di misura e il metodo di calcolo utilizzato in base a quanto indicato nello Standard Equalitas.

Categoria di impatto	Metodo di valutazione	Unità di misura
Water Scarcity	Pfister et al. (2009)	m <sub>3</sub> eq
Aquatic Acidification	Impact 2002+	kg SO <sub>2</sub> eq
Aquatic Ecotoxicity	Usetox	CTUe
Human Toxicity	Usetox	CTUh
Aquatic Eutrophication	Recipe	kgPeq

La filiera in oggetto è stata sottoposta ad analisi al fine di assegnare nel modo migliore possibile le emissioni alle varie fasi di competenza.

In particolare, si riportano di seguito i criteri seguiti per individuare, all'interno delle fasi, le emissioni specifiche per ciascun area produttiva: vigneto, cantina, imbottigliamento.

Dalla valutazione di seguito riportata emerge come l'Azienda attui già una gestione sostenibile per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico e il trattamento delle acque reflue. Gli impatti più rilevanti sono infatti dovuti sostanzialmente, per la fase di campagna, dai concimi e dai fitofarmaci utilizzati. Per quanto riguarda le altre fasi della filiera gli impatti derivano soprattutto dal consumo energetico di cantina e dal packaging.

**Risultati dei metodi di impronta idrica utilizzati nelle diverse fasi produttive.**

**Area Campagna**

Impact category	Unit	Total/1 q uva
WSI	m3	0,0137
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,13266
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00418
Human toxicity, cancer	CTUh	9,74E-08
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,61E-06
Ecotoxicity	CTUe	16,249

**Area Cantina**

Impact category	Unit	Total/1 l vino
WSI	m3	0,0008
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,00097
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00005
Human toxicity, cancer	CTUh	1,41E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,94E-08
Ecotoxicity	CTUe	0,084

**Area Imbottigliamento**

Impact category	Unit	Total/bott 0,75 venduta
WSI	m3	0,0009
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,00353
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00010
Human toxicity, cancer	CTUh	8,21E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	6,34E-08
Ecotoxicity	CTUe	0,354



Nell'azienda è in uso acqua potabile proveniente dall'acquedotto pugliese. Tale acqua è impiegata esclusivamente per lavaggio di impianti, macchinari e attrezzature (serbatoi). La potabilità è controllata annualmente, secondo quanto previsto dal Piano di Verifica Analitica del Manuale di autocontrollo igienico HACCP.

La rilevazione dei consumi viene effettuata mensilmente dall'Addetto qualità.

### SCARICHI IDRICI

Generati durante le normali attività produttive, sono:

- acque di lavaggio dei locali, dei vasi vinari, delle attrezzature impiegate,
- acque civili, derivanti dall'utilizzo dei servizi igienici.

Le acque civili sono scaricate nella rete della pubblica fognatura.

Le acque di lavaggio dei locali, dei vasi vinari e delle attrezzature sono convogliate nel depuratore ed immesse in pubblica fognatura solo dopo essere state sottoposte al ciclo di depurazione e previa effettuazione di analisi che dimostrino la conformità ai limiti di emissione stabiliti dalla tabella 3/B D. lgs. 152/06 e succ. modd. e intt. per scarichi in pubblica fognatura.

Il depuratore è del tipo a fanghi attivi ad ossidazione totale.

Le acque depurate vengono sterilizzate per poi essere inviate nella rete fognante cittadina.

I fanghi primari ed i fanghi di supero vengono smaltiti da una ditta autorizzata annualmente (assicurando il rispetto dei limiti previsti dall'art. 183 del D. lgs. 152-06 in tema di deposito temporaneo) in quanto il quantitativo di rifiuti in deposito non raggiunge complessivamente i 30 metri cubi.

L'integrità del serbatoio destinato allo stoccaggio delle acque reflue è controllata dagli addetti allo smaltimento dopo lo svuotamento.

La manutenzione viene effettuata dalla ditta esterna secondo quanto previsto nel contratto e nel Piano dei controlli e registrata su Registri di manutenzione tenuti presso l'azienda.

### RECUPERO E RIUTILIZZO

Il progetto di captazione, trattamento, riuso e smaltimento delle acque di prima pioggia prevede la possibilità di recuperare il quantitativo massimo possibile di acque meteoriche a fini irrigui, igienici e/o industriali garantendo la possibilità di gestire i picchi di piena.

Tutte le acque successive vanno incontro ad un processo di grigliatura e dissabbiatura e, dopo i suddetti processi depurativi, allontanate mediante un pozzetto di by-pass al sistema dei pozzi assorbenti.

ACQUA







## INDICATORE DI BIODIVERSITA'



Nel mese di maggio 2022, WBA Project Srl Unipersonale Impresa Sociale Ex D.Lgs 155/2006, Società controllata da World Biodiversity Association onlus, ha provveduto a verificare la qualità biologica di suolo, acqua e aria di nove siti produttivi (appezzamenti viticoli), mediante l'applicazione degli Indici di Biodiversità del Protocollo "Biodiversity Friend®" (di seguito "Indici BF").

La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti indicatori biologici, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti. Relativamente al suolo, il disciplinare prevede l'analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.) per la determinazione dell'Indice di **Biodiversità del Suolo (IBS- bf)**, ottenuto attribuendo a ciascun gruppo un punteggio in relazione al ruolo svolto nelle dinamiche dell'ecosistema edafico.



**“RISPETTIAMO  
I COINQUILINI  
DELLE NOSTRE  
VIGNE  
TESTIMONI  
DI SALUBRITÀ”**



La valutazione della qualità dell'aria avviene attraverso l'Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf). I licheni, organismi simbiotici tra un fungo e un'alga, sono molto sensibili all'inquinamento atmosferico determinato da gas fitotossici e sono considerati eccellenti indicatori biologici, spesso utilizzati nel biomonitoraggio dell'aria, sia in ambiti urbani, sia rurali. I licheni, infatti, sono sensibili non soltanto all'inquinamento urbano, ma anche all'uso eccessivo di agrofarmaci nelle aree agricole.

La qualità delle acque superficiali, infine, viene valutata analizzando la composizione delle comunità degli invertebrati acquatici. Il calcolo dell'Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf) si basa sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento; si tratta in particolare di plecotteri, tricotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi, crostacei, coleotteri e altri.



I risultati dell'attività svolta denotano uno stato di conservazione dei suoli di livello complessivamente sufficiente, riconducibile, nei casi dei valori più elevati, a condizioni edafiche adatte ad ospitare una comunità biologica complessa. I bassi valori in termini di numerosità delle specie e degli esemplari rilevati e contattati, o il non raggiungimento del valore minimo IBS-bf per due dei 9 appezzamenti (valori medi di 82,5), sono sicuramente da imputarsi principalmente anche alle non condizioni ottimali del suolo, soprattutto in termini di estrema siccità. L'analisi complessiva delle potenzialità biologiche in termini di rilievo di taxa (convalidata da una letteratura di supporto relativa a studi faunistici effettuati nell'area investigata) permette di definire che il valore medio finale IBS-bf, pari a 102, è da considerarsi sufficiente complessivamente per ottemperare agli obblighi relativi all'indicatore di certificazione.

# I nostri progetti futuri



È essenziale considerare la sostenibilità come un “percorso” e non come un punto di arrivo. Partendo da questo presupposto, le azioni realizzate devono perciò essere volte al miglioramento continuo.



**ENTRO IL 31/03/2024** Potenziamento ed installazione di impianti fotovoltaici per una potenza di circa 300 KW al fine di ridurre di circa il 60 % l’approvvigionamento di energia elettrica da rete pubblica.

**ENTRO IL 05/04/2024** Piano di investimento relativo al PSR 2014/2020 MISURA 4.2 : interventi di ristrutturazione e ammodernamento degli immobili, tra cui il rifacimento della pavimentazione.

**ENTRO IL 15/07/2024** Innovazioni previste dal bando OCM Misure e investimenti 2022-2023 finalizzate all’ acquisto e all’ installazione di un’ etichettatrice automatica rotativa di nuova concezione e di una macchina formatrice di cartoni.

**ENTRO IL 15/07/2025** Innovazioni previste dal bando OCM Misure e investimenti 2023-2024 finalizzate ad acquisto ed installazione di un depallettizzatore, un elevatore, due traspallet un impianto fotovoltaico da 10 kwp una lavatrice - asciugatrice, un monoblocco di capsulatura automatico, un sistema di controllo livello e presenza tappo



**ENTRO IL 31/12/2024** Realizzazione di un impianto di trattamento delle acque per il lavaggio di mezzi agricoli.

**ENTRO IL 31/12/2024** Installazione di un nuovo sistema di disidratazione fanghi.



**ENTRO IL 30/06/2024** Sostituzione delle due paline già esistenti e installazione di ulteriori 2 strumenti di 22 kw cadauno per la ricarica dei veicoli ad alimentazione elettrica, marchio Repower.

**ENTRO IL 31/03/2024** Adozione di aree destinate a verde pubblico. Nella fattispecie, rotatoria comunale, in prossimità della cantina, la quale sarà ripristinata e mantenuta al fine di tutelare e valorizzare il patrimonio verde in ambito urbano.



**ENTRO IL 31/12/2024** 98% di bottiglie acquistate da fornitori che hanno implementato un codice etico e/o relative certificazioni o a aderiscono a progetti di sostenibilità.

**ENTRO IL 31/12/2024** 100% dei tappi in sughero acquistati da fornitori certificati secondo le norme UNI EN ISO 14001 o prodotti certificati FSC o che hanno implementato un codice etico e/o relative certificazioni o aderiscono a progetti di sostenibilità.

**ENTRO IL 31/12/2024** 100% dei tappi in plastica acquistati da fornitori certificati secondo le norme UNI EN ISO 14001 o prodotti certificati FSC o che hanno implementato un codice etico e/o relative certificazioni o aderiscono a progetti di sostenibilità.

**ENTRO IL 31/12/2024** più del 50% delle etichette acquistate da fornitori certificati secondo le norme FSC.

**ENTRO IL 31/12/2024** più dell’80% dei cartoni acquistati da fornitori certificati secondo le norme FSC.



## PRODUTTORI DI MANDURIA

Via F. Massimo, 19 - 74024

Manduria (TA)

info@produttoriemanduria.it

+39 099 9735332

[www.produttoriemanduria.it](http://www.produttoriemanduria.it)

È possibile scaricare il Bilancio di Sostenibilità dal sito web istituzionale.

