

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023

SOMMARIO

SOSTENIBILITÀ

L'AZIENDA

- PREMESSA E CONFINI DEL REPORT
- PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA
- MISSION

Pag.2

AMBIENTE

- BUONE PRATICHE AGRICOLE
- BUONE PRATICHE DI CANTINA

Pag.6

LAVORATORI

- LAVORATORI E FORMAZIONE
- SICUREZZA
- COINVOLTIMENTO COMUNITÀ LOCALE

Pag.16

GOVERNANCE

- GLI INVESTIMENTI EFFETTUATI NEL 2023

Pag.20

GLI OBIETTIVI ESG

Pag.23

L'AZIENDA

PREMESSA E CONFINI DEL REPORT

Questo documento rappresenta il primo report di sostenibilità elaborato nel Sistema di Gestione Equalitas.

Nel presente rendiconto vengono riportati dati e informazioni raccolte nell'arco dell'intero anno solare 2023.

Il rapporto comprende tutti gli ambiti della tenuta agricola che si affaccia sul Lago di Garda, dai terreni viticoli alla cantina.

Il bilancio di sostenibilità della Soc. Agricola Casetto non solo riflette le pratiche sostenibili adottate dalla famiglia Brancher finora, ma delinea anche un piano, allineato agli standard di Equalitas, per i futuri obiettivi, che permetta anche di evidenziare i relativi progressi.

Il presente Bilancio di Sostenibilità Equalitas è un importante strumento di comunicazione esterna e di coinvolgimento degli stakeholder, che segna un passo significativo nella nostra continua ricerca di pratiche sostenibili e responsabili

La Famiglia Brancher



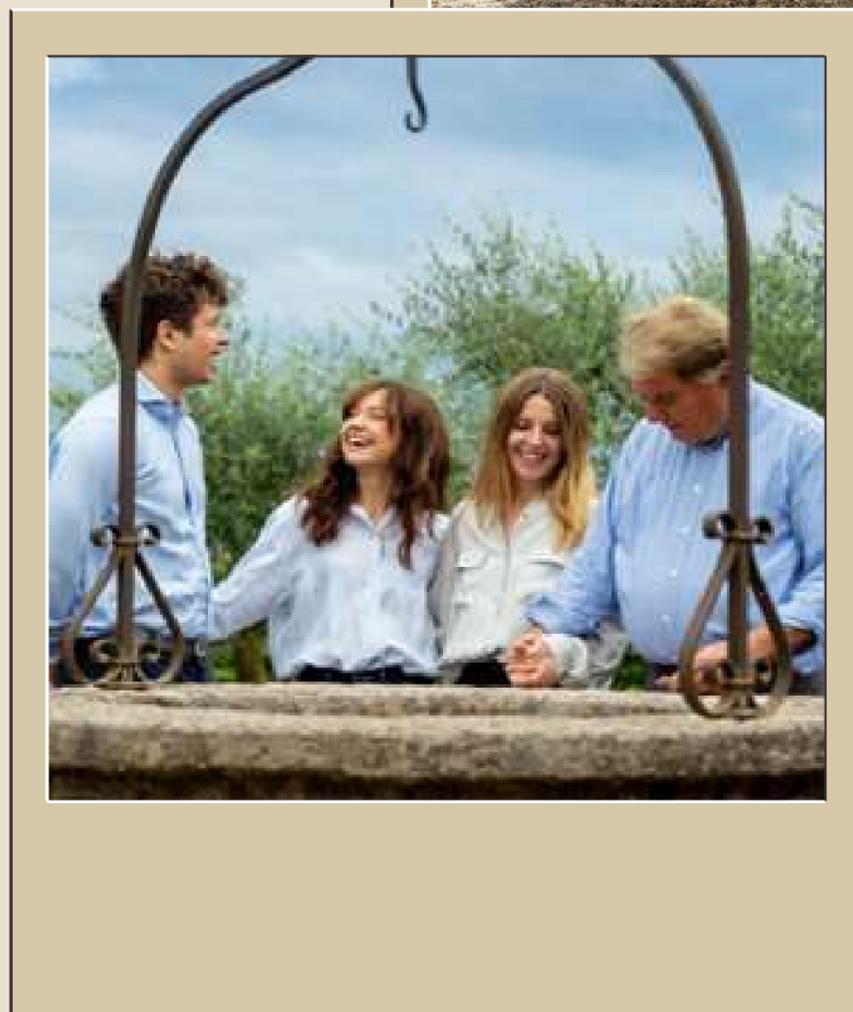
PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Fondata nel 1999 da Aldo e Luana Brancher, Soc. Agricola Casetto ha radici profonde nella suggestiva Verona. Il loro desiderio di ritorno e di creare un ambiente incantevole per crescere i figli Chiara, Alessandra e Andrea ha trovato rifugio nel territorio stesso, suggerendo la costruzione della cantina e l'inizio dell'attività. La prima vigna, situata sotto la rocca di Bardolino, vicino all'Eremo di San Giorgio, ha visto nascere il primo vino, il Bral, un rosso IGT.

Negli ultimi 20 anni, la società ha goduto di grande successo sia in Italia che all'estero.

Oggi, i figli Chiara, Alessandra e Andrea portano avanti il progetto con passione e determinazione, testimoniando l'eredità e il ricordo di Luana, vera stella polare per tutta la famiglia.

Soc. Agricola Casetto non è solo un produttore di vino, ma un progetto ambizioso che celebra la bellezza del Lago di Garda e trasmette la gioia di vivere attraverso la produzione di vini di alta qualità.



MISSION

Nel cuore della DOC Bardolino Classico, adagiata su un declivio affacciato sul lago di Garda, si trova la Tenuta Casetto. Questo spazio, in cui l'ospitalità, il buon fare e l'arte del vino trovano dimora, è un luogo che l'azienda chiama casa, pronto ad accogliere ogni visitatore nel proprio personale viaggio alla scoperta del mondo del vino.

La visione dell'azienda è quella di creare un modello di azienda agricola che armonizzi l'arte del fare vino con la responsabilità sociale e ambientale, ponendo attenzione agli spazi circostanti e alla comunità locale.

La qualità del vino prodotto è il risultato di un rispetto profondo per la terra e per le persone che la lavorano. Ogni bottiglia racconta una storia di dedizione, tradizione e innovazione. L'azienda si impegna a sostenere pratiche agricole sostenibili e a promuovere la biodiversità nei vigneti, garantendo così un prodotto autentico e rispettoso dell'ambiente

Soc. Agricola Casetto crede in ideali etici e sostenibili, con una visione rivolta al futuro che integra tradizione e innovazione.

Tenuta Casetto punta a diventare un punto di riferimento per l'enoturismo, offrendo esperienze uniche che connettono i visitatori alla natura e alla cultura del vino. Attraverso l'ospitalità e le iniziative, l'azienda desidera educare e ispirare le generazioni future a vivere e lavorare in sintonia con l'ambiente.



AMBIENTE

BUONE PRATICHE AGRICOLE

Gestione del suolo



Società Agricola Casetto gestisce con dedizione e cura un vigneto di 19 ettari, ponendo particolare attenzione alla gestione sostenibile della pianta e del suolo durante tutto l'anno. Le buone pratiche adottate nel vigneto riflettono l'impegno dell'azienda verso l'ambiente e la qualità dei propri prodotti, in linea con lo standard Equalitas.

La gestione del suolo è un processo continuo e meticoloso. Almeno ogni quattro anni, l'azienda effettua un'analisi approfondita del terreno per monitorarne lo stato e garantire che le viti crescano in condizioni ottimali, senza eccesso di fertilizzanti. Questo approccio proattivo permette di adattare le pratiche agricole alle esigenze specifiche del terreno, senza alterare la qualità dell'uva prodotta.

Per prevenire malattie e parassiti, Soc. Agricola Casetto segue scrupolosamente i comunicati fitosanitari forniti dal Consorzio di Tutela. Questa collaborazione assicura che le misure di difesa adottate siano aggiornate e in linea con le migliori pratiche del settore, minimizzando l'uso di prodotti chimici e salvaguardando l'ecosistema locale.

BUONE PRATICHE AGRICOLE

Irrigazione e Biodiversità



L'irrigazione è gestita in modo sostenibile, seguendo i bollettini di ARPA Veneto. Nel corso del 2023, l'azienda non ha effettuato alcuna irrigazione, dimostrando un impegno concreto nella conservazione delle risorse idriche e nella gestione efficiente dell'acqua. Questo risultato è frutto di una strategia agronomica attenta e responsabile, volta a ridurre al minimo l'impatto ambientale.

Soc. Agricola Casetto adotta il metodo della micro irrigazione, che permette di evitare lo spreco dell'acqua, assicurando che ogni goccia sia utilizzata nel modo più efficace possibile.



All'interno dei 19 ettari gestiti dall'azienda, sono presenti aree seminaturali che contribuiscono alla biodiversità del territorio. Questi spazi non coltivati fungono da habitat per una varietà di specie vegetali e animali, sostenendo l'equilibrio ecologico e favorendo la presenza di predatori naturali dei parassiti delle viti.



Soc. Agricola Casetto riconosce l'importanza delle specie impollinatrici per la salute dell'ecosistema e la qualità della produzione agricola. Per questo motivo, ha come obiettivo per il 2024 l'acquisto di cassette per api selvatiche, favorendo la proliferazione di questi preziosi insetti. Questa iniziativa non solo migliora l'impollinazione delle piante, ma contribuisce anche alla conservazione delle popolazioni di api, essenziali per la biodiversità.



BUONE PRATICHE AMBIENTALI



Impronta Carbonica (Carbon Footprint)

La carbon footprint, o impronta di carbonio, è una misura dell'impatto che le attività umane hanno sull'ambiente in termini di quantità di gas serra emessi, espressi in equivalenti di anidride carbonica (CO₂e). Include tutte le emissioni di gas serra prodotte direttamente e indirettamente da un individuo, un'organizzazione, un evento o un prodotto durante il suo ciclo di vita. Calcolare la carbon footprint aiuta a comprendere e ridurre l'impatto ambientale, promuovendo pratiche più sostenibili e responsabili. Ridurre la carbon footprint è cruciale per combattere il cambiamento climatico e limitare il riscaldamento globale.

GHG PROTOCOL	UNI EN ISO 14064-1:2019
Scope 1	Categoria 1- Emissioni dirette
Scope 2	Categoria 2 - Emissioni indirette per energia importata
Scope 3	Categoria 3 - Emissioni indirette per trasporti
	Categoria 4 - Emissioni indirette per materiali utilizzati dall'organizzazione
	Categoria 5 - Emissioni indirette associate all'uso del/i prodotto/i dell'organizzazione
	Categoria 6 - Emissioni indirette provenienti da altre fonti

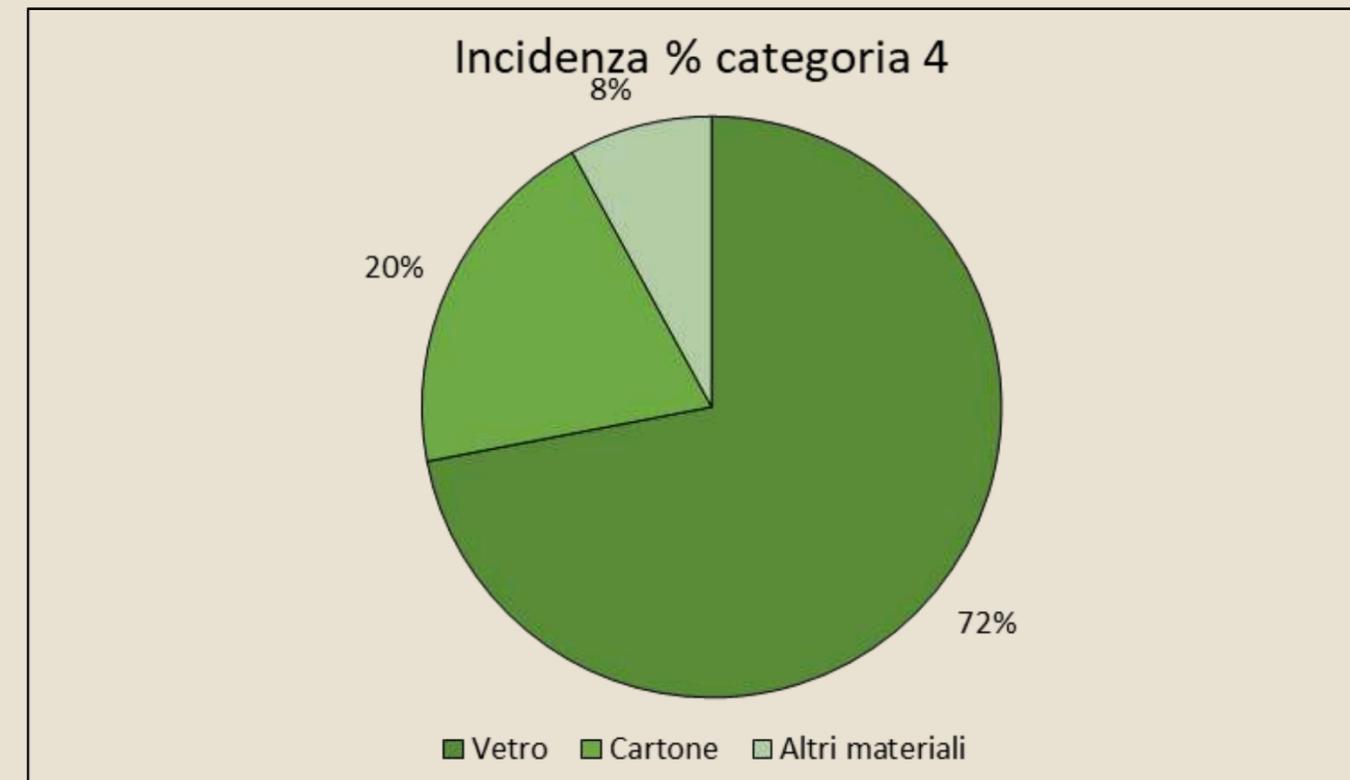
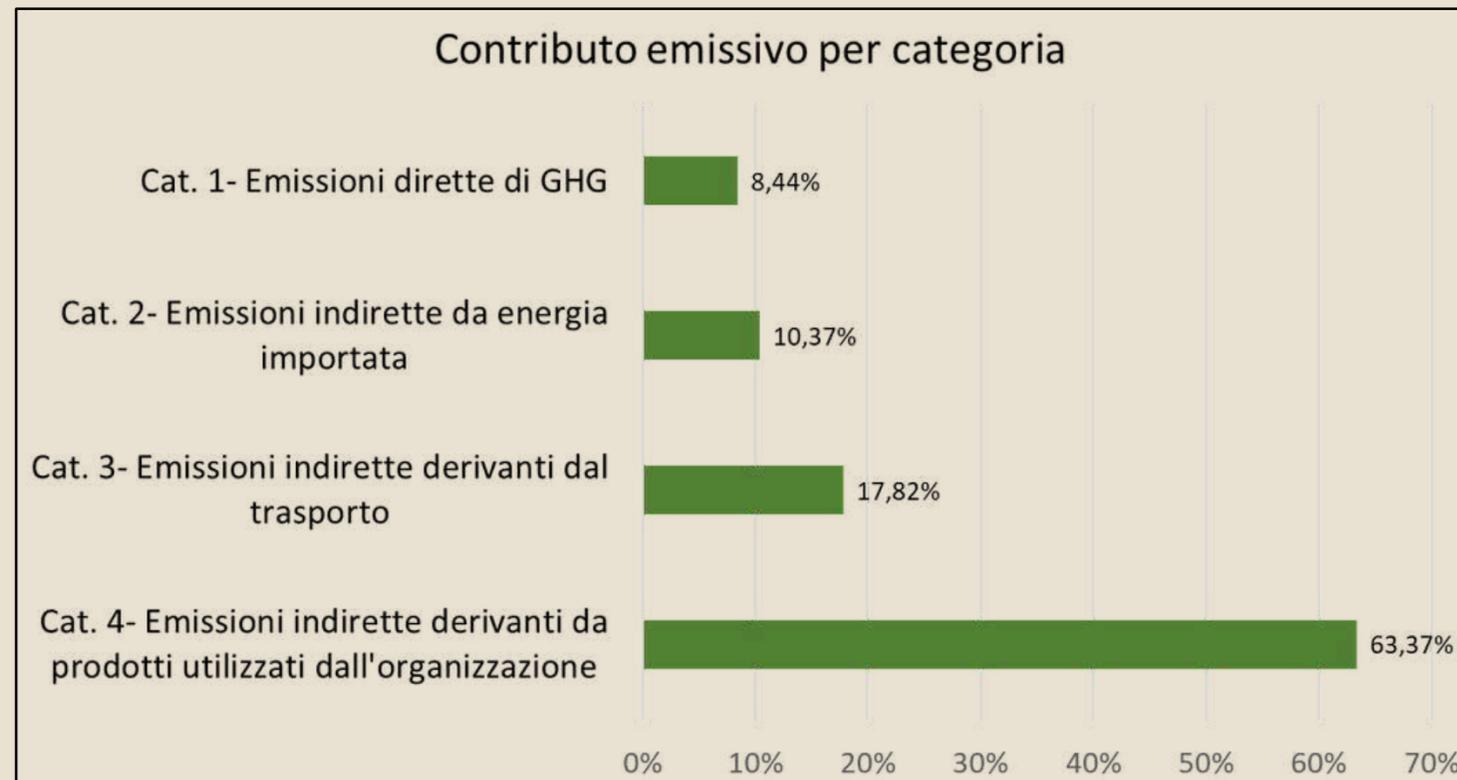
BUONE PRATICHE AMBIENTALI

Impronta Carbonica



113 tCO₂eq*

emesse nel 2023



* Valutazione non ancora certificata da ente terzo indipendente

BUONE PRATICHE AMBIENTALI

L'approvvigionamento di energia elettrica



Società Agricola Casetto Di Aldo Brancher & C. ha dimostrato il suo impegno verso la sostenibilità approvvigionandosi di energia rinnovabile e sostenibile da un operatore energetico che promuove e sviluppa Comunità energetiche per imprese e persone.

Questa scelta strategica contribuisce a minimizzare l'impatto ambientale dell'azienda e l'impegno verso pratiche sostenibili e responsabili si riflette in ogni aspetto delle sue operazioni.



Nel 2023 sono stati utilizzati
49.355 kWh



BUONE PRATICHE DI CANTINA

Gestione della vendemmia



Controlli sullo Stato delle Uve:

- Ruolo dell'Enologo: monitoraggio della maturazione delle uve tramite il rifrattometro per misurare il grado Babo.
- Analisi in Laboratorio: determinazione della curva di maturazione per valutare la ricchezza di zuccheri e stabilire il momento ottimale per la vendemmia.
- Indicazioni del Consorzio: documenti con istruzioni dettagliate sul periodo ottimale di vendemmia per garantire la qualità del raccolto.

Logistica della Vendemmia:

Tempistiche: consegna delle uve alla cantina entro 1 ora dalla raccolta per massimizzare la freschezza.

Efficienza: trasporto rapido per minimizzare i tempi tra raccolta e lavorazione.

Aspetti Ambientali: riduzione delle emissioni grazie a brevi distanze di trasporto, massimo 6 km.

Qualità del Prodotto: processi rapidi per mantenere l'integrità delle uve.

Collaborazione continua con il consorzio e miglioramento continuo per una viticoltura sostenibile.

BUONE PRATICHE DI CANTINA



Raccolta e vinificazione

Soc. Agricola Casetto segue protocolli di lavorazione e vinificazione delle uve e del mosto fino alla fase di affinamento, garantendo un processo sostenibile e di alta qualità. Di seguito, i punti rilevanti dell'approccio della tenuta:

Raccolta delle Uve:

- Verifica maturazione zuccherina e fenolica.
- Metodi rifrattometrici e analisi laboratorio.

Operazioni Pre-fermentative:

- Vini Bianchi: Solfiti e flottazione dopo pressatura.
- Vini Rosati: Solfiti, macerazione di 4 ore, flottazione.

Trattamento delle Uve Non Perfette:

- Aggiunta di tannino di galla.

Vinificazione delle Uve Rosse:

- Solfiti durante la pigiatura.
- Macerazione a freddo pre-fermentativa di 5-6 giorni.

Appassimento dell'Uva:

- Selezione visiva e analitica.
- Monitoraggio del livello zuccherino.

Pigiatura e Ammostatura:

- Pigiatura immediata in cantina.
- Ammostatura delle uve appassite con tramoggia e nastro trasportatore.

Correzioni Nutritive:

- Valutazione analitica dell'azoto e stato fermentativo.

Fermentazione:

- Alcolica: Temperatura controllata e monitoraggio analitico.
- Malolattica: A 22°C per i vini rossi, con monitoraggio continuo.

Assemblaggio e Stabilizzazione:

- Valutazione sensoriale e analitica.
- Stabilizzazione proteica con bentonite.

BUONE PRATICHE DI CANTINA

La filiera produttiva: i fornitori

Casetto ha scelto di imbottigliare i propri vini fermi presso una cantina situata a soli 3 km di distanza, selezionata per la sua efficienza, il buon rapporto qualità-prezzo, l'affidabilità e le pratiche eco-sostenibili. Questa scelta permette di minimizzare le emissioni di CO₂ grazie alla breve distanza di trasporto, assicurando al contempo un'ottimizzazione dei processi produttivi.



Soc. Agricola Casetto sceglie con cura i propri fornitori di packaging, assicurandosi che rispettino criteri di sostenibilità e offrano un prezzo equo e allineato alla qualità.

Questo impegno si riflette nella selezione di materiali e soluzioni che minimizzano l'impatto ambientale senza compromettere la qualità dei prodotti.

L'azienda, seleziona fornitori che dimostrano qualità e impegno per la sostenibilità.

BUONE PRATICHE DI CANTINA

Detersione e sanitizzazione locali e attrezzature

Soc. Agricola Casetto mantiene alti standard di igiene e pulizia nei locali di produzione attraverso le seguenti pratiche:

- **Pulizia Mensile dei Locali:**

I locali vengono puliti mensilmente utilizzando una lavapavimenti e un nebulizzatore. Questo procedimento è applicato anche alla parte esterna delle vasche.

- **Sanitizzazione dei Serbatoi:**

I serbatoi sono sanitizzati con l'uso di Soda e Remoxan, seguiti da un risciacquo con acqua. La frequenza di questa operazione è determinata dall'uso del serbatoio e gestita dal cantiniere.

- **Pulizia delle Attrezzature per la Pigiatura:**

Le attrezzature per la pigiatura sono pulite con un nebulizzatore riempito con una soluzione di acqua e soda al 2% e Remoxan. Questo processo viene eseguito appena prima della vendemmia e subito dopo.

Sistema HACCP

Soc. Agricola Casetto implementa il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) per garantire la sicurezza alimentare. Sono effettuati rapporti di prova annuali per monitorare e verificare l'efficacia delle procedure di igiene e pulizia, assicurando così la conformità agli standard igienico-sanitari.

Nel 2023 sono stato utilizzati

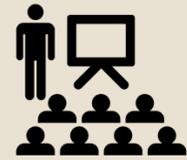
385 mq d'acqua in cantina



LAVORATORI

BUONE PRATICHE SOCIALI

Lavoratori e formazione



La formazione è un elemento fondamentale per la crescita professionale e la sicurezza dei dipendenti di Soc. Agricola Casetto. Tutti i lavoratori seguono corsi specifici per la mansione svolta. In particolare, tutti i dipendenti partecipano a corsi di formazione annuali in ambito di salute e sicurezza sul lavoro; ogni lavoratore esegue una visita medica annuale specifica per la propria mansione, assicurando così un monitoraggio continuo dello stato di salute del personale.



BUONE PRATICHE SOCIALI

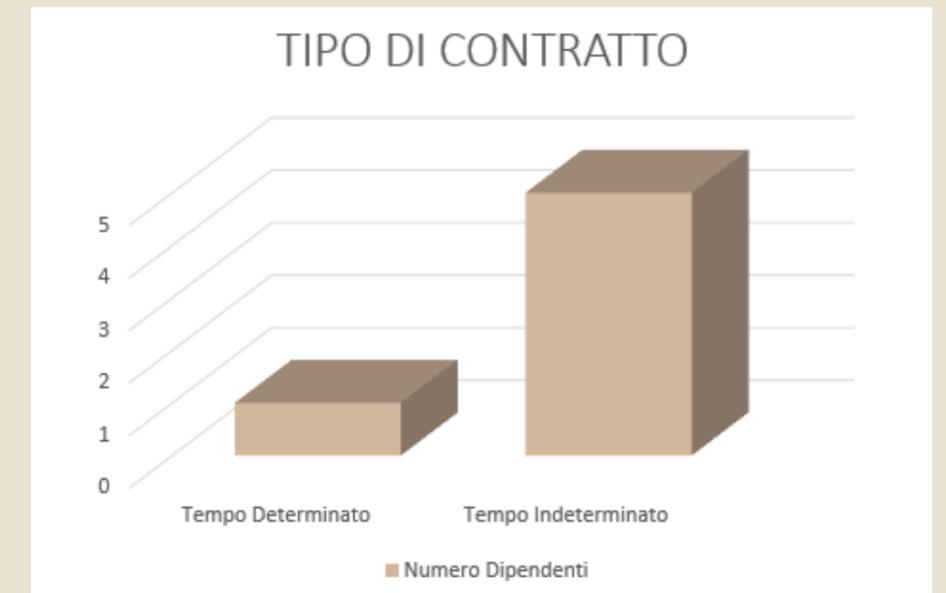
Tipo di contratto



Soc. Agricola Casetto dedica molta attenzione alla sicurezza sul lavoro dei propri collaboratori, infatti l'indice di frequenza e gravità degli infortuni sono pari a zero.

L'azienda si impegna costantemente nel rispetto dei diritti dei lavoratori e nella promozione di un ambiente di lavoro equo e inclusivo. Attualmente il team è composto da sei lavoratori: quattro donne (67%), di cui 3 con età inferiore ai 35 anni e due uomini.

Tutti i lavoratori, ad eccezione di una dipendente con contratto a tempo determinato, sono assunti con contratto a tempo indeterminato. Soc. Agricola Casetto mira a garantire che tutte le qualifiche siano coerenti con le mansioni svolte, promuovendo pari opportunità e incentivando il lavoro giovanile.



BUONE PRATICHE SOCIALI

Coinvolgimento della Comunità Locale

Nel contesto del proprio impegno per la sostenibilità/in ottica di miglioramento continuo, Agricola Casetto ha implementato una serie di iniziative volte a garantire la partecipazione attiva della comunità locale. Uno degli strumenti principali utilizzati per raggiungere questo obiettivo è il questionario "La Tua Opinione Conta", disponibile sul sito web dell'azienda in tre lingue differenti: italiano, inglese e tedesco. Questo questionario permettendo di raccogliere feedback preziosi riguardo l'impatto ambientale, sociale e di governance. Casetto riconosce l'importanza del coinvolgimento degli stakeholder per monitorare le proprie performance e identificare le aree che necessitano di miglioramenti.



Attraverso il questionario, viene richiesto ai partecipanti di esprimere le loro percezioni su vari aspetti delle operazioni aziendali, tra cui:



Impatto ambientale, sociale ed economico.

La partecipazione anonima garantisce che i feedback raccolti siano sinceri e rappresentativi delle opinioni della comunità e i risultati di questo questionario vengono analizzati e utilizzati per guidare le strategie di miglioramento continuo in campo ESG.



All'ingresso del punto vendita è presente un quaderno dove gli ospiti hanno la possibilità di lasciare un loro pensiero/commento.

GOVERNANCE

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Buone pratiche economiche aziendali



Il valore economico trattenuto nel corso del 2023 di Casetto è pari a 22.872,25€. Il valore economico trattenuto rappresenta il "Valore economico direttamente generato" meno "valore economico distribuito", ovvero i ricavi meno i costi operativi, salari e benefit dei dipendenti, pagamenti a fornitori di capitale, pagamenti alla Pubblica Amministrazione per Paese e investimenti nella comunità. L'utile generato rappresenta una cifra significativa che riflette la solida performance economica dell'azienda. Questo utile rappresenta la capacità dell'azienda di generare profitto dopo aver coperto tutte le spese operative e gli investimenti.

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Gli investimenti effettuati nel 2023

Gli investimenti effettuati nel 2023 sono stati orientati principalmente verso l'adozione di tecnologie sostenibili. Un esempio rilevante è l'installazione di pannelli fotovoltaici, prevista per essere attivata nel 2024, con una potenza totale di 41 kWp. Questo investimento pari ad euro 55.000 non solo contribuirà a ridurre le emissioni di CO₂, ma consentirà anche all'azienda di produrre energia rinnovabile, supportando così le sue attività quotidiane in modo più sostenibile.

Un altro investimento chiave è stato l'acquisto di macchinari innovativi per la vinificazione (Enoveneta). Questi nuovi macchinari migliorano l'efficienza produttiva, riducono i consumi energetici e ottimizzano la qualità del vino, confermando l'impegno di Casetto nel mantenere elevati standard qualitativi mentre si riduce l'impatto ambientale.



GLI OBIETTIVI

IL MIGLIORAMENTO CONTINUO

L'impegno e gli obiettivi legati alla sostenibilità

1. Diminuire la richiesta di energia prelevata da rete attraverso l'installazione di pannelli fotovoltaici con potenza di 41 kW
2. Diminuire la produzione di rifiuti del 10% rispetto ai litri di vino prodotti.
3. Promozione della salvaguardia delle specie impollinatrici



4. Implementare le azioni di comunicazione dell'azienda
5. Adozione di decisioni aziendali per migliorare il benessere dei dipendenti e della collettività.

