



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022



SOMMARIO

- 1. Bilancio di sostenibilità** 4
- 2. Chi siamo** 4
- 3. I nostri vitigni e il legame con il territorio** 5
- 4. Il nostro brand** 7
- 5. I nostri valori** 8
- 6. I nostri stakeholder** 10
- 7. Produzione e qualità** 12
- 8. La centralità delle persone** 13
 - 8.1 Rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali delle persone** 13
 - 8.2 I nostri dipendenti** 13
 - 8.3 Sicurezza nei luoghi di lavoro** 15
 - 8.4 La formazione continua** 15
- 9. Relazioni con la Comunità** 16
- 10. Piano di efficientamento energetico** 17
- 11. Piano di Water Efficiency** 20
- 12. Gestione dei sottoprodotti e rifiuti** 22
- 13. Ricerca e innovazione** 23
- 14. La comunicazione** 25
- 15. Riconoscimenti** 28
- 16. Investimenti sulla sostenibilità** 29
- 17. Obiettivi e piano di miglioramento** 32



1. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Questa prima edizione del Bilancio di Sostenibilità riguarda il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022 e si propone di rendicontare i risultati e gli obiettivi prefissati nell'ambito del percorso di sostenibilità di Cantina di Ruvo di Puglia.

La redazione del documento è avvenuta in modalità partecipata, coinvolgendo tutte le principali funzioni aziendali.



2. CHI SIAMO

La Cantina di Ruvo di Puglia nasce nel 1960, con un nucleo originario di ventotto vignaioli che si uniscono in cooperativa per aumentare la propria forza contrattuale nella vendita delle uve, acquisite abitualmente da grandi gruppi nazionali. Negli anni, la Cooperativa ha cambiato i suoi scopi passando da semplice produttrice di mosti a cantina in grado di produrre ottimi vini imbottigliati. Nel 2010 vede la luce un nuovo impianto enologico, progettato per valorizzare le varietà autoctone pugliesi e trasformarle in vini che esprimono la potenza e l'eleganza di un terroir unico e irripetibile altrove. Oggi la Cooperativa è una delle più importanti

realità vinicole dell'Italia meridionale, arrivando a contare oltre 400 soci e conferimenti superiori alle 8.000 tonnellate d'uva per vendemmia. In questa zona della Puglia, dove si estendono i vigneti dei nostri soci, sono ancora vive le testimonianze di un mondo contadino che non ha smarrito i suoi valori di autenticità, amore per il lavoro e rispetto per la natura. La sfida della Cantina di Ruvo di Puglia è stata quella di tramandare quest'eredità proiettandone i valori di tradizione antica ai giorni nostri, integrandoli con il progresso e l'innovazione nelle tecniche di vinificazione e nell'organizzazione logistica. Una sfida che oggi, grazie ai successi commerciali, ai premi e ai riconoscimenti ottenuti tanto a livello italiano quanto internazionale, possiamo dire di aver vinto.

3. I NOSTRI VITIGNI E IL LEGAME CON IL TERRITORIO

I vigneti della Cantina di Ruvo di Puglia si estendono su un territorio che sta a cavallo tra due province: Bari e Barletta-Andria-Trani. Nella varietà topografica di un'area così vasta si riconosce il minimo comun denominatore di un terreno roccioso ma ricco di vegetazione spontanea, posto leggermente in altitudine con andamento dolcemente declinante verso il mar Adriatico, da cui riceve la brezza che attenua le torride temperature dell'estate pugliese. In siffatto contesto naturale è possibile ammirare antiche viti coltivate ad "alberello", i lunghi corridoi tipici degli allevamenti a "cordone speronato" e le ampie distese ubertose di vitigni a "pergola pugliese".

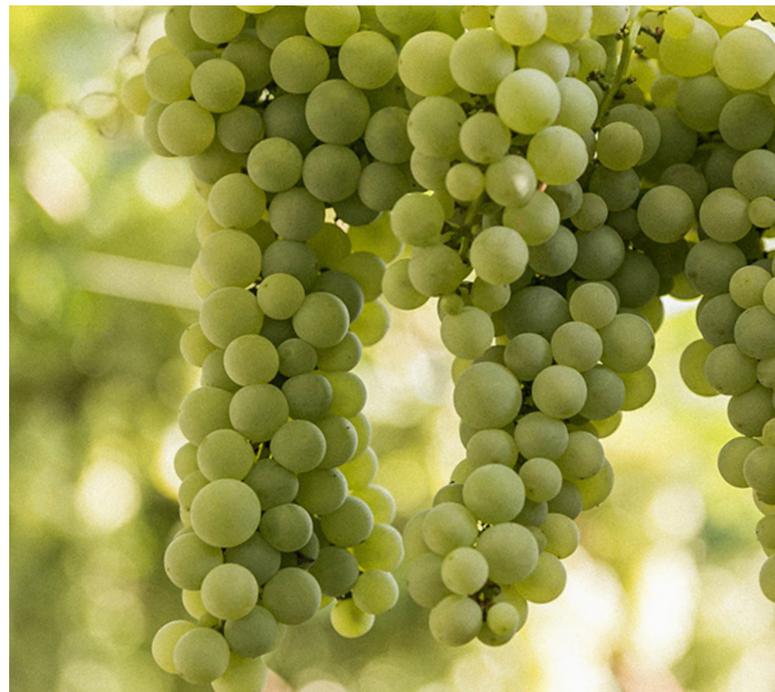


NERO DI TROIA

Vitigno a bacca nera autoctono delle zone centro-settentrionali della Puglia, prende il nome dalla sua alta carica polifenolica che conferisce all'acino un colore rubino intenso, molto scuro. Nel secolo scorso divenne famoso ed esportato in bottiglia persino in Francia. Dopo un periodo di oblio, è stato riscoperto dai viticoltori pugliesi che ne hanno fatto simbolo del territorio. Il vino che si ottiene da questo vitigno presenta un colore rosso rubino intenso, un gusto finemente tannico, austero, speziato con profumi di more e liquirizia che si evolvono, col tempo, in note di china calissaia.

PAMPANUTO

Vitigno autoctono pugliese noto anche come "Verdeca", si presenta con foglie di grandi dimensioni, orbicolari. I grappoli appaiono di dimensioni medie e di forma conica. Gli acini sono di dimensioni medie, rotondi e con abbondante pruina sulla spessa buccia. Il colore è giallo tendente al verde. Il Pampanuto si segnala per le ottime rese in mosto, per la sua vigoria e per la buona produttività. Resistente alle avversità climatiche, predilige i terreni ricchi di argilla, posti in posizione collinare, ad un'altitudine compresi tra i 200 e i 400 metri. I vini ottenuti in purezza sono leggeri, neutri, con una decisa spalla acida. Accompagna al meglio i piatti di pesce e le verdure fresche di stagione. Indicato anche con i formaggi freschi e gli affettati non stagionati.





BOMBINO NERO

Vitigno a bacca nera considerato autoctono in Puglia. Noto per la sua grande vigoria, produttività e resa in mosto, tanto da essere chiamato, anticamente, Buonvino.

Le uve di Bombino Nero hanno acini grossi di forma sferoidale, dalla buccia spessa, di colore tendente al blu. La maturazione è tardiva e gli acini appena colti tendono a presentare alta acidità e bassi livelli di zucchero. Molto indicato per le vinificazioni in rosato, a cui conferisce un sapore piacevolmente asciutto e rotondo.

MOSCATELLO SELVATICO

Vite a foglia medio piccola, orbicolare, trio pentalobata, dal grappolo di medie dimensioni, di forma conico cilindrica. L'acino è medio grande, dalla buccia color verde brillante e buona consistenza. Si tratta di un uva aromatica marcatamente dolce. Il vino che se ne ricava è di colore giallo paglierino, dal profumo fragrante e muschiato. Il sapore è fresco, delicato e tipicamente aromatico. Accompagna egregiamente crudi di mare e piatti a base di pesce. Con la vendemmia tardiva, acquisisce una nota dolce che si abbina magnificamente alla pasticceria secca, ai dessert, ai formaggi erborinati.



BOMBINO BIANCO

Uva autoctona pugliese, è caratterizzata da bassa vigoria ma buona produttività. Preferisce terreni secchi, leggeri, silicei o calcarei, posizionati in altitudine collinare e ben esposti al sole. A causa della notevole dimensione dei grappoli il Bombino bianco deve essere potato a media lunghezza per non far indebolire le piante. Vinificato in purezza, produce un vino di colore giallo paglierino, dal profumo ricco e gradevole e dal sapore leggermente minerale, con sentori di mandorle, anice e un accenno di albicocca e frutti tropicali.



4. IL NOSTRO BRAND

“Cantina della Riforma Fondiaria” è la denominazione storica della nostra cooperativa e proprio da questa deriva l’acronimo “Crifo”, la parola con cui da sempre firmiamo i nostri vini. A completare il nostro marchio c’è poi l’emblema del Grifone, animale mitologico che gli antichi costruttori di cattedrali hanno voluto scolpire sulla facciata dell’edificio più sacro di Ruvo, a protezione del paese e dei fedeli. Un modo per non dimenticare mai chi siamo e da dove veniamo.





5. I NOSTRI VALORI

I valori e principi fondanti l'etica della nostra Cooperativa sono esplicitati nel CODICE, un documento approvato dall'organo amministrativo della Cantina Di Ruvo Di Puglia Soc. Coop. Agr. il quale definisce i principi di condotta a cui la COOPERATIVA conforma il proprio modus agendi e assolve, quindi, al compito di identificare i valori che stanno alla base del modo in cui la COOPERATIVA intende fare impresa, sviluppare i progetti e far fronte alle proprie responsabilità, proponendosi come modello di riferimento per tutti coloro che operano e che hanno rapporti con la COOPERATIVA, adeguando i propri comportamenti ai principi di onestà, lealtà e correttezza. Il CODICE individua e definisce non solo le responsabilità dei singoli Destinatari dei suoi precetti ma in generale gli standard di comportamento a cui la COOPERATIVA nel suo complesso deve attenersi ed è stata estesa anche ai nostri fornitori, che si impegnano in maniera trasparente ad osservare una condotta volta al rispetto delle norme anticorruzione, dei diritti umani, dell'ambiente e della sicurezza alimentare.

LEGALITÀ

Tutti i Destinatari del presente documento sono tenuti al rispetto della normativa vigente, del Codice e delle norme interne di cui la COOPERATIVA si doterà; in nessun caso il perseguimento dell'interesse della COOPERATIVA può giustificare un operato non conforme alle stesse.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La COOPERATIVA è costantemente impegnata nel tramandare l'eredità di un mondo contadino con i suoi valori di autenticità, amore per il lavoro e rispetto per la natura, in armonia con i benefici del progresso nelle tecniche di vinificazione e nell'organizzazione logistica. Ne è un chiaro esempio l'adesione all'iniziativa P.U.V.I.o.T., finanziata dal Programma di sviluppo rurale della Regione Puglia, volta al miglioramento della produttività e della qualità dei vigneti mediante l'introduzione di tecnologie che si avvicinano alla viticoltura 4.0. Le attività si focalizzano sulle caratteristiche delle parti costituenti ogni agroecosistema vigneto, secondo uno specifico schema di monitoraggio e raccolta dati in campo, successivamente elaborati e trasmessi in tempo reale a tutti i device degli operatori agricoli.



SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità, intensa nella sua accezione più ampia, rappresenta un'opportunità straordinaria per la COOPERATIVA il cui impegno è informare e sensibilizzare gli operatori della filiera vitivinicola in merito alle opportunità legate all'adozione di metodiche di produzione ispirate ai principi dell'agroecologia e, contestualmente, accrescere la consapevolezza dei consumatori sugli aspetti legati a qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità dei processi.



RISPETTO DELLE PERSONE

Le risorse umane costituiscono un fattore di fondamentale importanza per lo sviluppo strategico della COOPERATIVA; pertanto, essa si impegna ad assicurare il pieno rispetto dei diritti fondamentali di ogni individuo e della sua integrità fisica, culturale e morale, valorizzando le di-versità e promuovendo l'inclusione.

La COOPERATIVA non tollera alcuna forma di discriminazione o esclusione, fra l'altro per quanto attiene a età, cultura, nazionalità, etnia, credo religioso, razza, opinione politica, stato civile, gravidanza, stato di reduce di guerra, genere e orientamento sessuale, informazione genetica, salute o disabilità, identità e/o espressione di genere.

6. I NOSTRI STAKEHOLDER

Gli stakeholder, ovvero i portatori di interesse, sono tutti i soggetti o i gruppi di persone con cui la Cooperativa entra in relazione nelle proprie attività e che possono contribuire a portare valore all'azienda. La capacità di rispondere alle loro aspettative e di interagire con gli stakeholder diventa quindi un fattore strategico che consente alla Cooperativa di intervenire nel processo di miglioramento continuo delle aree segnalate dagli stessi stakeholder.

Abbiamo mappato i nostri stakeholder lungo tutta la catena del valore, individuando quelli prioritari sulla base delle nostre caratteristiche, della loro influenza (intesa come capacità di influire sulle decisioni strategiche e operative della Cooperativa) e della loro dipendenza (ovvero quanto dipendono dalle scelte, dai prodotti e dalle attività dell'organizzazione). Le modalità di coinvolgimento sono differenti a seconda del ruolo svolto dallo specifico stakeholder e della sua influenza.



STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
PERSONALE DIPENDENTI COLLABORATORI	Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro Coinvolgimento nella vita aziendale Pari opportunità - Promozione del benessere, della salute e della sicurezza Conciliazione vita personale/lavoro	Incontri e riunioni interne Colloqui Attività formative Condivisione del codice etico - Indagine annuale sulla soddisfazione del personale tramite la somministrazione di appositi questionari
CLIENTI GDO DETTAGLIO E COMMERCE	Solidità aziendale - Qualità e sicurezza del prodotto - Correttezza delle informazioni - Puntualità nelle consegne Risposte celeri	Incontri commerciali Condivisione di specifiche tecniche dettagliate dei prodotti - E-mail con referenti interni - Audit tecnici
CONSUMATORI	Qualità, sostenibilità e sicurezza del prodotto - Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet - Social network Eventi di animazione, informazione Vendita diretta dei prodotti
FORNITORI DI MATERIE PRIME SERVIZI ALTRO	Continuità della fornitura - Rispetto delle condizioni contrattuali Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura Apertura nella risoluzione di eventuali problemi	Incontri commerciali Condivisione di specifiche tecniche dettagliate di prodotti E-mail con referenti interni Audit tecnici
AZIENDA	Creazione di valore - Gestione trasparente e responsabile - Adeguata gestione dei rischi inclusi quelli socio ambientali	Sito web Social Networks
MEDIA	Disponibilità e accuratezza delle informazioni	Stampa trade - stampa lifestyle- stampa locale - social media
ENTI PUBBLICI	Gestione responsabile del business e pagamenti di tasse e imposte	Comunicazioni con uffici preposti
COMUNITÀ LOCALE CITTADINI SCUOLE ENTI NO PROFIT	Gestione responsabile del business e pagamenti di tasse e imposte	Comunicazioni con uffici preposti



7. PRODUZIONE E QUALITÀ

La produzione complessiva al 2022 si è attestata a 4.000.000 di litri di vino confezionato, di cui 2.460.000 litri in bottiglie da 75 cl (pari a 3.280.000 bottiglie da 75 cl). Sempre nel 2022 i nostri soci produttori hanno conferito 85 mila quintali di uva. Le principali varietà conferite restano quelle autoctone, nelle seguenti percentuali:

- *Nero di Troia 33%*
- *Sangiovese 15,5%*
- *Montepulciano 8%*
- *Bombino Bianco 8%*
- *Bombino Nero 7%*
- *Moscato 7%*
- *Malvasia Bianca 5%*
- *Verdeca 3%*

Secondo le analisi più aggiornate il concetto di valore del consumatore è sempre più orientato alla garanzia che il prodotto acquistato abbia spiccate caratteristiche di qualità, di sicurezza alimentare e sostenibilità. In questa prospettiva, tramite l'adozione e applicazione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato BRC e IFS, la Cooperativa intende gestire tutte le fasi del processo produttivo nel pieno rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalle disposizioni cogenti e in ottemperanza degli standard volontari. L'attenzione per qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare si concretizza in continui controlli su prodotti e processi, sia presso i nostri siti produttivi sia presso i fornitori, attenzione che valorizziamo con attività di informazione e sensibilizzazione verso i nostri consumatori. Nel corso del 2022 la Cooperativa ha intensificato i controlli sulle materie prime (> 500), sui semilavorati (> 1000) e sui prodotti finiti (> 1000).



8. LA CENTRALITÀ DELLE PERSONE

Siamo pienamente consapevoli del valore e del prezioso contributo delle persone nello sviluppo strategico della COOPERATIVA; una consapevolezza che ci stimola a migliorare le condizioni di benessere dei nostri lavoratori creando un ambiente lavorativo inclusivo e attuando tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza sul luogo di lavoro. A tale proposito, la COOPERATIVA ha svolto nel 2022 un'indagine volta a monitorare il clima aziendale, tramite la somministrazione di un apposito questionario. L'indagine si è rivelata uno strumento utile per analizzare le dimensioni che determinano la qualità della vita e delle relazioni sul luogo di lavoro, in modo da indirizzare le scelte della COOPERATIVA verso la valorizzazione delle risorse umane, accrescere il senso di appartenenza e di soddisfazione dei lavoratori, migliorare l'immagine interna ed esterna e prevenire eventuali rischi psicosociali. I risultati dell'indagine denotano un ambiente lavorativo positivo, nel quale la motivazione al lavoro, l'opportunità di aggiornamento professionale, la convinzione di lavorare per un'organizzazione efficiente rappresentano un forte stimolo per assicurare una maggiore qualità lavorativa.

8.1 RISPETTO DEI DIRITTI E DELLE LIBERTÀ FONDAMENTALI DELLE PERSONE

La COOPERATIVA ritiene indispensabile rispettare i diritti fondamentali delle persone tutelandone l'integrità morale e garantendo eguali opportunità. A tal fine in coerenza con il suo Codice Etico, si impegna a offrire a tutti i dipendenti pari opportunità nel lavoro e nell'avanzamento professionale, garantendo trasparenza sul metodo della valutazione e sulle modalità di comunicazione ed evitando ogni forma di discriminazione e, in particolare, per razza, sesso, età, nazionalità, religione e convinzioni personali: il riconoscimento dei risultati raggiunti, delle potenzialità professionali e delle competenze espresse dalle persone costituiscono i criteri essenziali per gli avanzamenti di carriera e retributivi. La selezione del personale e la crescita all'interno dell'azienda sono infatti, nella prassi, guidati da meritocrazia e competenze professionali.

8.2 I NOSTRI DIPENDENTI

Nel 2022 la COOPERATIVA conta un totale di 38 dipendenti, registrando un incremento rispetto al 2021. Più del 50% dei dipendenti sono assunti a tempo indeterminato. Per contribuire allo sviluppo dei territori in cui opera, la COOPERATIVA si impegna ad assumere personale locale nei suoi siti produttivi accompagnando i neo lavoratori in un percorso di crescita professionale in un ambiente positivo e attento alle condizioni di lavoro.

SUDDIVISIONE DONNE/UOMINI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO

	2021		2022	
	DONNE	UOMINI	DONNE	UOMINI
INDETERMINATO	5	14	3	17
DETERMINATO	1	15	2	16
TOTALE	6	29	5	33

ASSUNZIONE/CESSAZIONE DONNE/UOMINI

	2021		2022	
	DONNE	UOMINI	DONNE	UOMINI
N. ASSUNZIONI	2	15	2	17
CESSAZIONI	3	16	1	18
TOTALE	5	31	3	35

SUDDIVISIONE DONNE/UOMINI PER QUALIFICA

	2021		2022	
	DONNE	UOMINI	DONNE	UOMINI
DIRIGENTI	0	1	0	1
IMPIEGATI	5	4	4	6
OPERAI	1	24	1	26
TOTALE	6	29	5	33

In tabella 1 e 2 sono riportati gli andamenti dei tassi di turnover calcolati negli anni 2021 e 2022. Nell'ultimo anno si registra un lieve ma incoraggiante incremento del numero di assunzioni a tempo determinato malgrado l'insorgere di diversi fattori esterni, tra cui quelli economici, che continuano a ostacolare la crescita delle imprese del comparto.



Tabella 1

Anno	Tot. NUOVI entrati nel periodo	Organico inizio periodo (1 gennaio)	Tot. dimessi/licenziati nel periodo	Tasso turnover compl.	Tasso turnover negativo	Tasso turnover positivo	Tasso compens. turnover	Organico medio
2021	19	19,0	19,0	147,6	73,8	73,8	100,0	25,8
2022	21	17,0	19,0	123,4	65,1	58,3	89,5	29,2

Tabella 2

8.3 SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

La Cooperativa garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti, sia nel corso del lavoro e delle attività svolte, sia in conseguenza di esse, minimizzando, per quanto ragionevolmente prevedibile,

i pericoli presenti nell'ambiente di lavoro. In Cooperativa la sicurezza è la conseguenza della centralità delle risorse umane e del rispetto delle procedure e dei protocolli, che va ben oltre i parametri imposti dalla legge. Del resto, l'indagine di clima ha evidenziato come la gestione della salute e della sicurezza sia valutata dal personale dipendente in modo molto positivo. In tabella 3 sono rappresentati gli indici di gravità e frequenza negli stessi anni considerati. È importante evidenziare la flessione negativa di tali indici che riflette gli alti standard di sicurezza nei luoghi di lavoro implementati in azienda.

Anno	N. infortuni (A)	Tot. gg perse per infortuni (C)	Indice di Frequenza	Indice di Gravità	Tot. Dipendenti	Tot. Ore lavorate (B)	N. infortuni con prognosi > 30 gg
2021	-	-	-	-	25,8	52.998,5	-
2022	1,0	13,0	25,0	0,3	29,2	39.948,5	-

Tabella 3

8.4 LA FORMAZIONE CONTINUA

La formazione ha un ruolo chiave nel supportare i nostri lavoratori ad affrontare le sfide poste dalla continua innovazione tecnologica ed evoluzione dei processi produttivi e, al tempo stesso, nel diffondere i nostri valori e la nostra strategia aziendale. Nel 2022 la COOPERATIVA ha erogato ben 975 ore di formazione. Le aree tematiche affrontate confermano l'attenzione rivolta al potenziamento delle competenze funzionali allo sviluppo e al presidio della qualità dei prodotti e della sicurezza sul luogo di lavoro e alla tutela ambientale. Nel 2022 sono stati attivati sei tirocini, quattro in più rispetto al 2021.

SVILUPPO COMPETENZE E ORIENTAMENTO

	2021		2022	
	DONNE	UOMINI	DONNE	UOMINI
N. TIROCINANTI FORMTIVI	1	1	1	5
TOTALE N. ORE PERCORSO FORMATIVO	128	244	150	825
TOTALE	129	235	151	830

9. RELAZIONI CON LA COMUNITÀ

La Cooperativa è fortemente radicata nel territorio d'origine dei suoi prodotti e s'impegna costantemente per promuovere un dialogo con la Comunità locale per conoscerne esigenze e potenzialità, oltre che per innescare sinergie e progetti che generino valore condiviso per l'intera comunità. Il tessuto produttivo locale può e deve ricoprire un ruolo attivo e responsabile nel contesto in cui si inserisce, instaurando rapporti di fiducia reciproca e basati su una visione di lungo periodo. Nel corso del 2022 la Cooperativa ha contribuito al benessere della comunità locale, sostenendo attivamente le iniziative locali non soltanto in termini di merce riconosciuta a titolo di omaggio ma anche di quote associative e contributi per un importo di oltre 8.600 euro.

- *A.S.D. PALLAVOLO CERIGNOLA*
- *MAIN SPONSOR SAGRA FUNGO CARDONCELLO*
- *SPONSORSHIP PROLOCO IN OCCASIONE DEL CONCERTO DEI TIROMANCINO 17/09/2022*
- *CONVERSAZIONI DAL MARE MOLFETTA*
- *DONAZIONE LIBERALE A FONDAZIONE MEGAMARK*
- *SPONSOR TENNIS TRIGGIANO*
- *SPONSOR CLUB INTER*



10. PIANO DI EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

Il processo di lavorazione all'interno della Cooperativa è composto da diverse fasi, dal ricevimento dell'uva alla distribuzione del vino. L'analisi del processo consente di avere una visione dettagliata del profilo energetico e capire quali sono i punti d'intervento possibili.

RICEVIMENTO, DIRASPATURA E PIGIATURA DELLE UVE

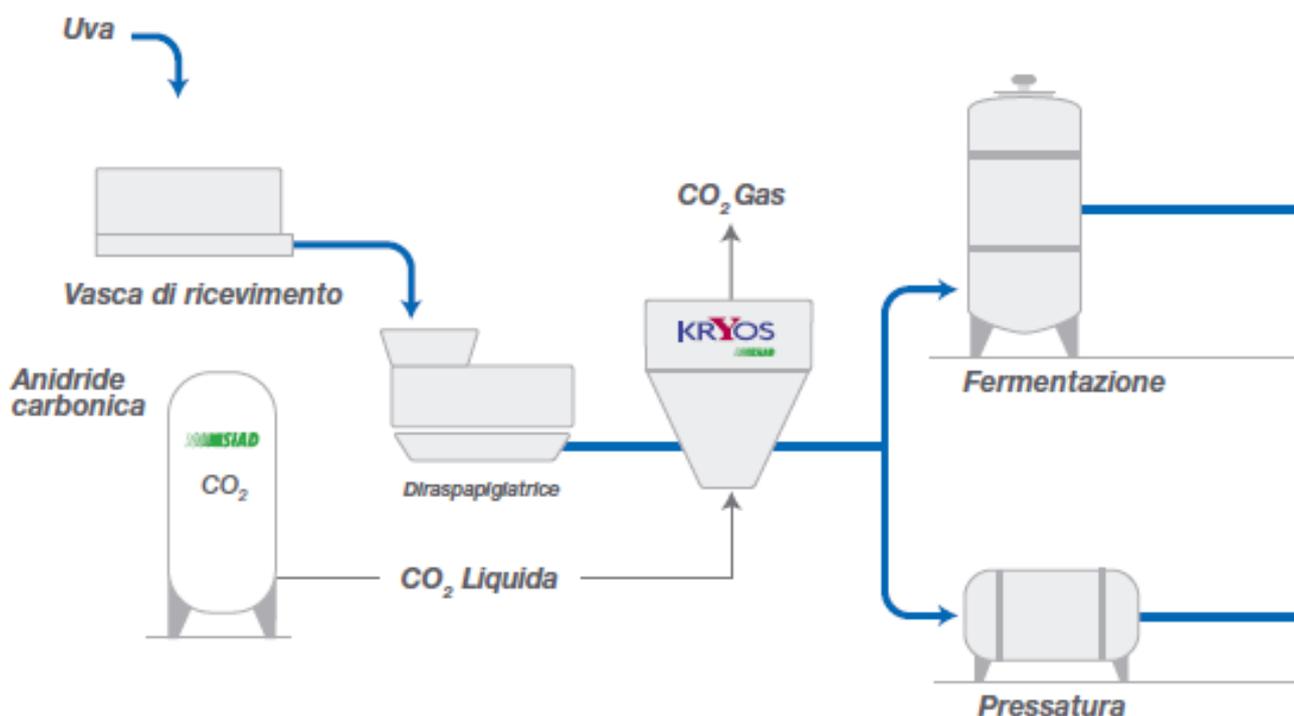
Le uve conferite dal produttore socio presso la Cooperativa sono identificate allo scarico, pesate e raccolte in tramogge di ricezione in acciaio, per poi passare alle fasi successive di diraspatura (eliminazione dei raspi dal grappolo e di pigiatura). Il consumo energetico in questa fase è soprattutto elettrico ed è dovuto, alla coclea, ai nastri trasportatori per alimentare la tramoggia e agli spremitori. Al fine di ottimizzare i consumi energetici, la Cooperativa effettua una programmazione dei conferimenti delle uve sulla base delle esigenze produttive e strategie di mercato. Inoltre, si fa presente che è in funzione un impianto innovativo di refrigerazione del pigiato in atmosfera protettiva con CO₂ solida (neve carbonica), interconnesso con la diraspapigiatrice. Come rappresentato nella figura seguente, il pigiato attraversa uno scambiatore dove viene a contatto e si miscela con neve carbonica e CO₂ gassosa che ne rimuovono l'aria disciolta, lo saturano con CO₂ e ne abbassano la temperatura fino al valore desiderato.



A contatto avvenuto, la CO₂, completamente allo stato gassoso, viene separata dal pigiato, convogliata all'esterno e resa disponibile per eventuali altri utilizzi. I gas tecnici hanno molteplici utilizzi nelle attività di cantina, permettono di valorizzare le specificità e le potenzialità delle uve mediante applicazioni affidabili e di semplice gestione. Il suddetto impianto, completamente automatizzato (un software dedicato provvede a regolare sia il quantitativo di CO₂ da introdurre sia il trasferimento del pigiato refrigerato) consente non solo di ridurre gli stress meccanici sulle bucce ma anche l'uso di anidride solforosa.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Il prodotto pigiato viene trasferito tramite una pompa nella vasca di fermentazione, dove viene addizionato di lieviti e di attivanti. Il consumo energetico per la fermentazione è dovuto al funzionamento elettrico delle pompe che fanno muovere la polpa e il mosto nei serbatoi, e, soprattutto, ai dispositivi di raffreddamento incorporati nelle vasche per mantenere una temperatura sotto controllo costante. Al fine di ottimizzare i consumi energetici, viene effettuato un monitoraggio costante delle temperature di fermentazione. Si precisa che in cantina i sili sono dotati di un sistema di refrigerazione a temperatura controllata, a seconda dei fabbisogni effettivi. Le aree operative non sono dotate di impianti di condizionamento, con un conseguente risparmio di consumo di energia elettrica.



PRESSATURA E FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Per i vini rossi la pressatura avviene dopo la fermentazione mentre per i vini bianchi è eseguita subito dopo la diraspatura. Dalle presse, dove viene applicata una pressione controllata per separare la fase liquida da quella solida, il liquido, ormai mosto, viene incanalato all'interno di vasche nelle quali viene indotta la fermentazione malolattica, in cui i batteri lattici metabolizzano l'acido malico riducendone il pH. La temperatura di crescita ottima le è pari a 20-23°C, al di sopra o al di sotto di questa temperatura le reazioni potrebbero essere compromesse. Il consumo di energia per la pressatura è causato dai motori elettrici per il pompaggio, le presse e l'aria compressa e per la produzione di calore e freddo per mantenere il controllo della temperatura. Si precisa che la Cooperativa dispone di un impianto di pressatura sottoposto a regolari interventi di manutenzione. Inoltre, viene effettuato un monitoraggio costante delle temperature di fermentazione.

STABILIZZAZIONE E CHIARIFICAZIONE DEL VINO

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasportato in un'altra vasca così da poter filtrare gli elementi solidi residui. In questa fase entrano in gioco la solfitazione che interrompe la fermentazione e l'aggiunta di chiarificanti; successivamente si procede al taglio del vino. A questo punto il vino viene stabilizzato a una temperatura inferiore a 0°C per circa due settimane. L'energia consumata durante la stabilizzazione e chiarificazione è dovuta al pompaggio e ai processi di raffreddamento che, generalmente, nelle cantine vinicole incidono fino al 50% dei costi di produzione. Al fine di ottimizzare i consumi energetici, viene effettuato un monitoraggio costante delle temperature di stabilizzazione. Le aree operative non sono dotate di impianti di condizionamento, con un conseguente risparmio di consumo di energia elettrica.



IMBOTTIGLIAMENTO, CONSERVAZIONE E SPEDIZIONE

L'imbottigliamento è l'ultima fase del processo, che può essere eseguito anche al di fuori della cantina. I consumi energetici correlati all'imbottigliamento derivano principalmente dalla sterilizzazione delle bottiglie per cui è necessario l'uso di acqua calda per eliminare completamente la carica microbica. L'area di confezionamento non è dotata di impianti di condizionamento, con un conseguente risparmio di consumo di energia elettrica.

PROCESSI AUSILIARI ALL'ATTIVITÀ DI UNA CANTINA

L'illuminazione, il riscaldamento e l'aria condizionata dei locali, il funzionamento dei dispositivi elettrici ed elettronici come i computer e il laboratorio per il controllo di qualità dei prodotti sono altre attività che incidono sui consumi elettrici e termici in cantina. A tale proposito, per ridurre i consumi energetici, in cantina sono presenti sistemi di illuminazione a LED (Light Emitting Diode). Si fa presente che presso il sito produttivo è in funzione un Impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica costituito da 310 moduli Enercover Top 144 W per una potenza complessiva di 3888 kW, che nel 2022 ha prodotto 18460,85 Kw di energia pulita. Nel corso del 2022 la Cooperativa ha consumato 1,194,406,522 Kw di energia elettrica, in leggero aumento rispetto all'anno precedente come conseguenza di un aumento della produzione.

11. PIANO DI WATER EFFICIENCY

La Cooperativa è consapevole del fatto che la sostenibilità aziendale si misura anche attraverso l'impronta idrica ossia il consumo di acqua impiegata nel processo produttivo.

Il risparmio di acqua rappresenta infatti, un beneficio economico diretto per l'azienda in termini di minori costi di approvvigionamento idrico, minori volumi da depurare o per lo scarico nella fognatura delle acque reflue, minori costi energetici per le movimentazioni delle acque di lavaggio della cantina e degli impianti. Il primo passo per intraprendere un percorso di sostenibilità in cantina è certamente la «consapevolezza di consumo», in altre parole conoscere i volumi totali (sia dell'acqua pubblica sia prelevata dai pozzi) che vengono impiegati per produrre un litro di vino. Dal 2021 la Cooperativa ha avviato un'attività di monitoraggio dei propri consumi idrici al fine di individuare le zone e i periodi di maggior consumo di acqua in cantina, razionalizzarne l'uso e intervenire con migliorie laddove necessario. Le misure di Water Efficiency già attuate dall'azienda sono:

FORMAZIONE DEL PERSONALE

In qualsiasi processo di cambiamento risulta determinante il coinvolgimento e la motivazione del personale aziendale. Diversi studi dimostrano, infatti, come l'adeguata sensibilizzazione e informazione degli operatori sia in grado di determinare, già dopo un anno, un risparmio idrico fino al 30%.

PIANO DI PULIZIA

Il quantitativo di acqua impiegata nelle operazioni di pulizia può variare molto in funzione della modalità in cui tali operazioni vengono effettuate. Tale consapevolezza ha determinato una sostanziale revisione del piano di pulizia aziendale. Come riportato nelle procedure aziendali, i residui di uva o vinaccia presenti sulle superfici/attrezzature sono preventivamente rimossi con tecniche di pulizia a secco (spatole, spugnette) prima di procedere al lavaggio con l'acqua. Le operazioni di pulizia a secco non solo riducono le quantità di acqua e sostanze chimiche per la detersione utilizzate ma anche il volume dei reflui prodotti. Sempre nell'ambito del piano di pulizia adottato, la Cooperativa utilizza tecniche di pulizia a basso consumo idrico che sfruttano alta pressione e calore. Gli strumenti di pulizia tradizionali richiedono tempi lunghi, energia e spreco di risorse idriche per ottenere una pulizia profonda, veloce e sicura. A tale proposito, in azienda vengono adoperate diverse idropulitrici che consentono un risparmio di acqua stimato fino al 60%¹ rispetto all'utilizzo dei tradizionali tubi a manichette allacciati alla condotta principale dell'acqua. Infine, la Cooperativa privilegia l'utilizzo di detersivi e sanificanti degradabili e con ridotte necessità di risciacquo.

Sistemi di lavaggio automatici CIP Clean in Place permettono di utilizzare e separare in ricircolo, e fino al loro esaurimento, le soluzioni di lavaggio, isolandole dalle acque utilizzate nel risciacquo e facilitandone il riutilizzo. Inoltre, sempre nell'ottica di ottimizzare le risorse idriche, si tiene a precisare che l'impianto di depurazione è dotato di un sistema di grigliatura delle acque reflue che consente, attraverso un processo di tipo meccanico fisico, la rimozione di materiali solidi grossolani quali semi e buccette.

AREA DI STOCCAGGIO DELLE ACQUE METEORICHE

Lo stabilimento occupa una superficie complessiva recintata di circa 26.000 mq. Le acque dopo essere state convogliate in stazioni di depurazione e successivamente trattate, sono raccolte in una vasca e riutilizzate per innaffiare le aree verdi aziendali.

IMPIANTO DI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE

Le acque reflue prodotte dallo stabilimento sono le acque di processo di lavorazione dell'uva e di vinificazione e/o lavorazione del mosto e delle bevande alcoliche, costituite per lo più da acque di lavaggio dei silos, dei vinificatori e delle apparecchiature in genere nonché dei reflui domestici provenienti dai servizi igienici presenti nell'ambito dello stabilimento stesso; Le acque sono raccolte da un sistema di fognatura dedicato e separato da quello delle acque meteoriche di dilavamento.

MONITORAGGIO DEI CONSUMI IDRICI

Da un'attenta analisi dei consumi idrici del 2022, determinati in parte da fonti primarie, risulta che il quantitativo totale di acqua utilizzata dalla Cooperativa è pari a circa 6.149 mc impiegata principalmente per le operazioni di pulizia degli impianti/macchinari, in lieve calo rispetto al 2021 (6.600 m.c.).

12. GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI

Accanto all'esigenza di incrementare le rese e la qualità dei prodotti finiti, si affianca il bisogno e l'opportunità di gestire correttamente i rifiuti e valorizzare i sottoprodotti del processo produttivo, al fine di ridurre gli impatti ambientali e contribuire alla lotta ai cambiamenti climatici.

La quasi totalità dei rifiuti prodotti appartiene alla categoria dei non pericolosi e oltre la metà viene destinata a recupero. La maggior quantità fa riferimento ai fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti, un rifiuto non pericoloso comune alle attività che vengono svolte sia in agricoltura sia in cantina.

Dal processo di vinificazione si ottengono diversi sottoprodotti:

- *i raspi, ottenuti dalla diraspatura, corrispondono alla parte legnosa del grappolo;*
- *le vinacce sono costituite da vinaccioli, bucce e residui di raspi;*
- *con il termine feccia di vino (regolamento CEE n. 337/ 79 e s.m.i.), si intende il residuo melmoso che si deposita nei recipienti dopo la fermentazione, durante lo stoccaggio o dopo trattamenti autorizzati, così come i residui ottenuti da filtrazione o centrifugazione;*
- *le acque reflue, che derivano dalle operazioni di lavaggio di attrezzature e vasche utilizzate lungo tutto il processo produttivo.*

Il recupero e la valorizzazione dei sottoprodotti costituisce, dunque, un'opportunità per l'avvio di un percorso virtuoso di economia circolare e di miglioramento delle performance ambientali.

Nel corso della campagna 2022, si registrano i seguenti risultati:

- *da un quantitativo totale di 8.782.645 kg di uve trasformate sono stati prodotti 1.203.403 kg di vinacce (resa media 14,1%), circa 527.000,00 di raspi (dato stimato) e 172.475 kg di fecce.*

Le fecce e le vinacce prodotte sono destinate alla produzione di distillati. Si tiene a precisare, tuttavia, che sono consentiti diversi impieghi di questi sottoprodotti tra cui:

- *utilizzo diretto in ambito agricolo tramite spandimento;*
- *uso indiretto in ambito agricolo tramite la preparazione di fertilizzanti (compostaggio);*
- *valorizzazione energetica come biomassa impiegata in processi di combustione e/o di produzione di biogas;*
- *utilizzo in ambito zootecnico per la preparazione di mangimi;*
- *uso farmaceutico, cosmetico ed alimentare attraverso processi di estrazione di prodotti ad alto valore aggiunto.*

In tabella 4 sono indicati i quantitativi di rifiuti prodotti e smaltiti nel 2022.

	2022	
	U.M.	Valore
FANGHI	Kg	8.200,00
ACQUE REFLUE	Kg	5.000,00
CARTA/CARTONE	Kg	14.100,00
PLASTICA	Kg	3.970,00
ALTRO	Kg	17.090,00

Tabella 4



13. RICERCA E INNOVAZIONE

La Cooperativa ritiene l'innovazione uno strumento chiave per il mantenimento e la crescita della competitività aziendale. Innovare significa migliorare i processi produttivi, aumentandone efficienza ed efficacia, lanciare nuovi prodotti e migliorare quelli già esistenti per soddisfare le esigenze attuali e future di un mercato in continua evoluzione. A tale proposito, la Cooperativa ha partecipato, in qualità di partner, al progetto denominato Pu.V.I.o.T. (Puglia Vitivinicola dell'Internet of Things), avviato nel 2020 e ancora in via di implementazione.

L'intento del progetto è quello di valutare la fattibilità e i vantaggi di un modello innovativo in viticoltura ai fini di una gestione sostenibile e competitiva dei vigneti nel territorio pugliese. La proposta di fare sistema nell'innovazione, pone l'attenzione sull'azienda agricola, la colloca al centro del processo e affida ad essa un ruolo attivo nella raccolta e utilizzo dei dati. Ciò significa avere a disposizione continuamente un sistema integrato per il monitoraggio in tempo reale di tutti i parametri ambientali ottenuti da stazioni agrometeo e da sensori disposti in campo, modelli previsionali e dati raccolti in campo sulla fenologia, stato irriguo e stress relative alla coltura, monitoraggio delle avversità osservate e registrazione della gestione effettuata in campo. Per facilitare proprio tale sintesi tra ricerca ed impresa, Pu.V.I.o.T. ha deciso di implementare vite.net (Sistemi di Supporto alle Decisioni) in grado di raccogliere, organizzare ed elaborare la grande quantità di dati raccolti e trasferirli direttamente dal mondo della ricerca. Tutti questi dati vengono elaborati attraverso database e algoritmi sofisticati di analisi che permettono il passaggio dal dato grezzo raccolto in campo al dato elaborato dalla ricerca e trasferito sotto forma di informazioni semplici e chiare all'impresa agricola.





FINALITÀ DEL PROGETTO

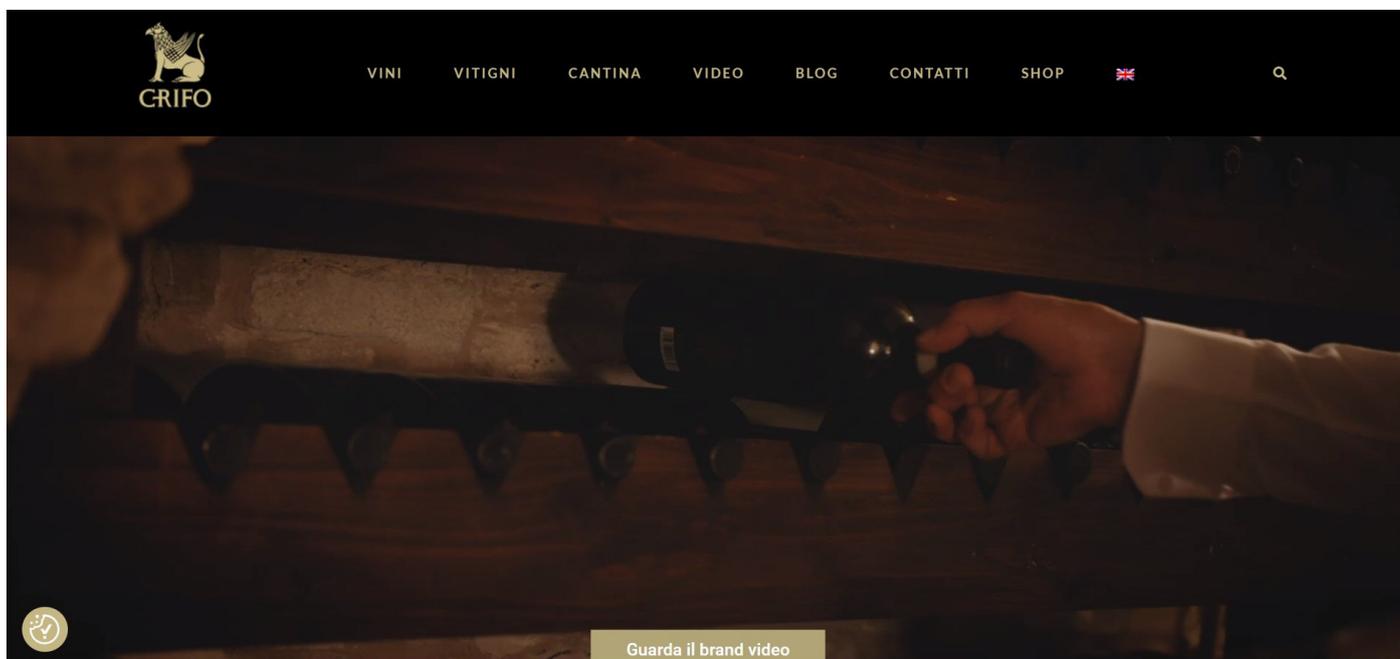
L'obiettivo del progetto è ottimizzare la gestione dei vigneti di uva da vino grazie alla sinergia tra ricerca e impresa, favorire l'innovazione con l'impiego di tecnologie informatiche (computer, satelliti, sensori intelligenti) e rendere possibile l'attuazione di una agricoltura di precisione sempre più sostenibile. Il fine ultimo è quello di fornire alle imprese agricole networks ad ampia gamma di applicazioni messi a punto e testati nelle aziende e negli ambienti pedoclimatici pugliesi. I viticoltori pugliesi saranno sempre supportati nelle scelte su come migliorare il processo produttivo con meno input e con la certezza di una maggior soddisfazione in termini di produttività e di qualità dei vigneti tipici pugliesi.

RUOLO DELLA COOPERATIVA

La Cantina Di Ruvo Di Puglia Soc. Coop. Agricola ha messo a disposizione del progetto alcuni appezzamenti vitati dei propri soci a varietà di uve da vino autoctone e di ampia diffusione nella DOC Castel del Monte. I vigneti sono stati scelti di concerto con i partner scientifici. Le aziende viticole interessate, con il supporto dei tecnici agronomi esperti, hanno fornito i dati relativi agli appezzamenti in termini di caratteristiche fisico chimiche del suolo, anno di impianto, portinnesto, rese per ettaro. Successivamente, sulla base dei rilievi viticoli in vigneto, dei dati di proximal e remote sensing e delle indicazioni del DSS, sono state definite e messe a punto le buone pratiche di gestione agronomica, nutrizionale e fitosanitaria.

RISULTATI AD OGGI CONSEGUITI

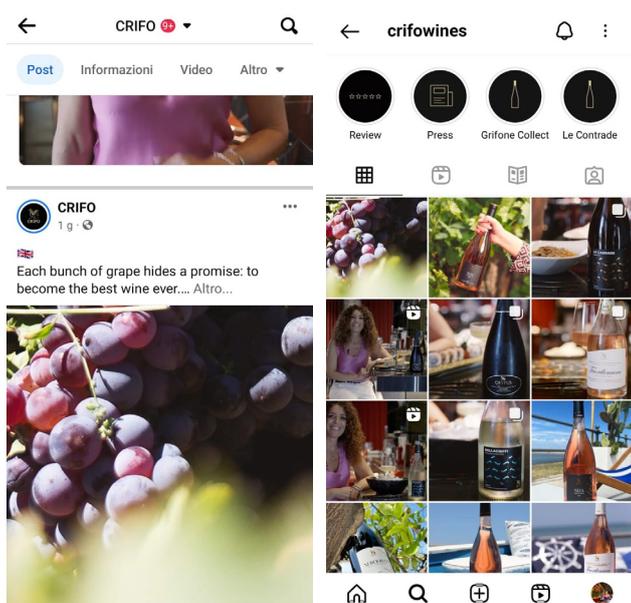
- *Monitoraggio e registrazione del comportamento fisiologico di vitigni autoctoni pugliesi in relazione al cambiamento climatico con definizione di indici di equilibrio vegeto produttivo.*
- *Identificazione dello stato di maturazione delle uve mediante metodi geo referenziati non distruttivi.*
- *Calcolo delle sostenibilità delle attività con e senza DSS.*
- *Attività di divulgazione e trasferimento delle innovazioni ai soci, in vigneto e attraverso bollettini e informative tecniche.*



14. LA COMUNICAZIONE

La sostenibilità rappresenta per noi un valore da perseguire e una sfida quotidiana da vincere. Per la cooperativa di oggi e per le generazioni future. Soltanto da una cantina sostenibile, attenta alla propria gente (soci, collaboratori, clienti, fornitori), all'impatto sull'ambiente, alle relazioni con il territorio e con il consumatore, possono nascere vini sostenibili idonei a soddisfare un mercato sempre più consapevole. Per molti aspetti lo status di cooperativa comporta una maggiore responsabilità e noi cerchiamo di "mettere in ogni bottiglia questo concetto" ponendo al primo posto l'ascolto attivo di tutti i portatori di interessi che ruotano attorno alla nostra realtà. Coerentemente abbiamo attuato una politica di potenziamento del servizio pre e post-vendita attraverso la presenza su Google Maps e sui social media, rendendo sempre più attivo ed efficace un servizio di Customer-Care che possiamo ormai definire multicanale.

Con riferimento alla comunicazione abbiamo perseguito l'obiettivo di diffondere la cultura del vino promuovendo uno stile di vita e di consumo sempre più sostenibile, in linea con la nostra etica. Anche l'uso preponderante del digital marketing ha contribuito allo scopo garantendo velocità di trasmissione ai messaggi presso un ampio bacino di utenza e zero impatto in termini di consumo di carta e plastica. Sfruttare il web nelle sue potenzialità ha richiesto il dispiegamento di competenze professionali e strategiche peculiari su varie piattaforme: siti web e blog per la comunicazione di prodotto e di settore; Google Maps per la localizzazione e il contatto immediato con le varie sedi della Cantina; LinkedIn per condividere le attività istituzionali; Youtube come amplificatore della visibilità dei contenuti video (spot e tutorial); Facebook e Instagram per alimentare il dialogo quotidiano con gli utenti dei social media.



A. PRESIDI ONLINE UFFICIALI

- Siti internet www.crifo.it e www.rubestro.it
- Blog (<https://www.crifo.it/blog-crifo>)
- Facebook (CRIFO e Crifo Wine Store)
- Instagram (crifowines)
- Youtube (CRIFO WINES)
- Linkedin (Crifo Wines Cantina di Ruvo di Puglia)
- Google Maps (Cantina di Ruvo di Puglia Soc. Coop. Agr. Vini Crifo ; Crifo Wine Store Bisceglie ; Crifo Wine Store Bari)

B. ATTIVITÀ SOCIAL

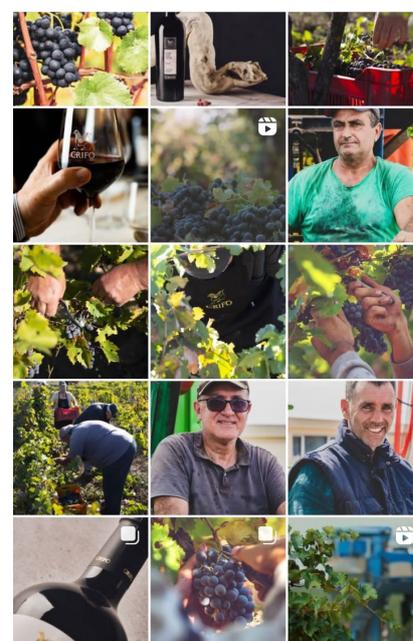
Il piano editoriale social è stato articolato in rubriche dedicate principalmente ai filoni tematici di seguito approfonditi.

CANTINA E CULTURA DEL VINO

Diffondere la cultura del vino è uno degli obiettivi che la Cantina di Ruvo di Puglia si pone di raggiungere sui suoi canali social, in particolare FB e IG. I concetti che vi ruotano attorno sono stati interpretati coinvolgendo figure professionali del settore quali chef, sommelier ed enologi qualificati. Alle rubriche "In cantina col Sommelier", "Parola di Enologo" e "Cantina e Cucina " hanno rispettivamente preso parte il sommelier Gianni de Gerolamo, l'enologo Massimo Tripaldi e la chef Eleonora Corvasce in collaborazione con Cucina Creativa e Accademia e il sommelier Mario Sinisi. Sommelier ed enologo hanno prestato le proprie conoscenze per descrivere le caratteristiche dei singoli vini Crifo elargendo nozioni utili a cultori e appassionati per approcciare l'acquisto in modo sempre più consapevole.



La Cucina Creativa e Accademia ha ospitato la Cantina in occasione di tre laboratori di cucina ("La Puglia a Morsi", "Laboratorio di Pasta Fresca" e "Le Cene di Natale") durante i quali il sommelier Mario Sinisi ha curato gli abbinamenti tra pietanze e vini Crifo. Gli eventi sono stati raccontati attraverso post video e fotografici oltre che da storie real time. Durante il periodo natalizio tre ricette della chef Corvasce sono state selezionate e condivise nel Blog insieme al vino correttamente abbinato. Infine, sempre a cavallo del periodo natalizio e in vista del la corsa ai regali e dei lunghi menu festivi, abbiamo stretto una collaborazione con due giovani influencer e content creator: Ilaria Cappuccini, sommelier, e Marco Meschini, chef, hanno fornito nozioni utili in ambito degustazione e cucina casalinga.



CANTINA E TERRITORIO

La rubrica "Crifo è Natura" ha raccontato i vini Crifo nel contesto dell'Alta Murgia proponendo un viaggio fotografico attraverso i colori e le impressioni del nostro territorio.

CANTINA E SOCIALE

Il momento più atteso in Cantina è quello della vendemmia. Una raccolta di ritratti dei suoi protagonisti è diventata il mezzo per raccontare il momento più rappresentativo di tutto lavoro che c'è dietro ogni bottiglia. Il vino è ambiente, territorio ma anche persone.

15. RICONOSCIMENTI

La Cantina riconosce l'importanza di promuovere presso la comunità locale e, più in generale, presso i consumatori la qualità dei propri prodotti, investendo ogni anno nella partecipazione ai più prestigiosi concorsi enologici. Le suddette iniziative vantano un panel di esperti e giurie autorevoli che seguono regole molto rigide fornendo, in tal senso, garanzie di serietà nel giudizio. Numerosi sono stati i premi e riconoscimenti ottenuti, in particolar modo dalle etichette ottenute dal vitigno Nero di Troia.

Per tutti si citano:

CONCORSO	REFERENZA	PREMIO
SAKURA JAPAN Women's Wine Awards	GRIFONE Castel del Monte Bianco DOC 2020	DOPPIO ORO 
Gilbert & Gaillard	GRIFONE Nero di Troia Puglia IGP 2020 GRIFONE Castel del Monte Rosso DOC 2020 CRYFUS EASY Spumante Bianco Extra Dry	MEDAGLIA D'ORO 
	CRYFUS ANNIVERSARIO Spumante Metodo Classico Pas Dosé	DOPPIO ORO 
	FUORILEMURA Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2021	ORO 
DOLCI SPARKLING STAR	CRYFUS SIXTY Moscato Puglia IGP VSQA Dolce	SECONDO CLASSIFICATO
CONCOURS MONDIAL de BRUXELLES	AUGUSTALE Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2016	ORO 
	FUORILEMURA Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2021 TERRE DEL CRIFO Nero di Troia Puglia IGP 2020	ARGENTO 
RADICI DEL SUD Concorso Vini Autoctoni del Sud Italia	AUGUSTALE Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2017	PRIMO CLASSIFICATO
BAT ROSATI IN TERRA DI ROSATI	FUORILEMURA Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2021	MIGLIOR VINO FERMO NORD BARESE-BAT
FALSTAFF ROSÉ TROPHY	FUORILEMURA Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2021	89 PUNTI
	AUGUSTALE Castel del Monte Bombino Nero DOCG 2021	89 PUNTI

CONCORSO	REFERENZA	PREMIO
5STARWINES	AUGUSTALE Castel del Monte Bombino Nero DOCG 2021	89 PUNTI
	TERRE DEL CRIFO Nero di Troia Puglia IGP 2020	88 PUNTI
	FUORILEMURA Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2021	89 PUNTI
	SQUARCIONE Appassimento Rosso Puglia IGP 2020	89 PUNTI
GUIDA WINEMAG	FUORILEMURA Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2021	TOP 100 VINI ITALIANI
	AUGUSTALE Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2016	Consigliato da WineMag
	AUGUSTALE Castel del Monte Bombino Nero DOCG 2021	
VINIALSUPER	GRIFONE Castel del Monte Bianco DOC 2021	MIGLIORI VINI GDO Sud Italia
	GRIFONE Nero di Troia Puglia IGP 2020	
	GRIFONE Castel del Monte Rosso DOC 2021	
	GRIFONE Castel del Monte Rosato DOC 2021	
WINESCRITIC.COM	AUGUSTALE Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2017	93 PUNTI 
	TERRE DEL CRIFO Nero di Troia Puglia IGP 2020	90 PUNTI 
	AUGUSTALE Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2016	4 STELLE + CORONA 

16. INVESTIMENTI SULLA SOSTENIBILITÀ

La strategia “Dal produttore al consumatore (Farm to Fork)”, lanciata dalla Commissione Europea il 20 maggio, stabilisce un nuovo approccio per accelerare il passaggio verso un sistema di produzione e consumo sano e sostenibile, tale da ridurre gli impatti ambientali e tutelare la biodiversità degli agroecosistemi. Progettare un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell’ambiente è una delle otto principali politiche messe in atto dalla Commissione Europea per realizzare il Green Deal europeo. Gli investimenti realizzati e pianificati dalla Cooperativa sono coerenti con la strategia europea per lo sviluppo sostenibile, in quanto intende promuovere la cultura della sostenibilità nell’accezione più ampia del termine, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Nel dicembre del 2022, inoltre, vede la luce un terzo punto vendita dell'insegna "CRIFO WINE STORE", ubicato a Bisceglie alla Via Giuseppe di Vittorio n.118. Lo store sorge presso un polo di interessante rilevanza dal punto di vista commerciale ed è finalizzato alla vendita al dettaglio di vini in bottiglia e sfusi. A distanza di cinque anni dall'apertura del punto vendita di Bari, tale investimento ha lo scopo di affermare la natura territoriale della Cooperativa, oltre i confini della città di Ruvo di Puglia, fortificando il legame con la comunità locale e la base sociale, dislocata tra le province di Bari e Barletta-Andria-Trani.



Di seguito sono descritti i principali investimenti realizzati dalla Cooperativa nel 2022.

Tipologia Investimento	Descrizione investimento	Importo
Automezzi	Transpallet elettrico BT Levio LWE160	4.600,00 €
Automezzi	Transpallet elettrico BT Levio LWE160	7.700,00 €
Automezzi	Sistema UWB Anticollision	7.700,00 €
Automezzi	Stoccatore elettrico BT SWE 120	11.700,00 €
Automezzi	Transpallet elettrico BT Levio LPE200	11.300,00 €
Attrezzature	Pompa mono INX per travaso	4.950,00 €
Attrezzature	Pompa Ragazzini 2NCM	650,00 €
Attrezzature	Pompa Ragazzini RC2 M	940,00 €
Attrezzature	Pompa Manzini con serbatoio ha hl 10	1.610,00 €
Attrezzature	Pompa Ragazzini 6NCM	1.340,00 €
Attrezzature	Solfitometro A316 mod. 5	1.600,00 €
Attrezzature	Pompa lavaggio serbatoi	1.900,00 €
Impianti e macchinari	Pompa di Calore HP Ower 260RK	13.800,00 €
Impianti e macchinari	n. 3 autoclavi da hl 200	150.000,00 €
Impianti e macchinari	Sistema permawine mini O6	98.000,00 €
Impianti e macchinari	Avvolgitrice automatica	12.500,00 €
Impianti e macchinari	Impianto di refrigerazione per autoclavi	28.000,00 €
Totale investimenti 2022		358.290,00 €

17. OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO

La Cooperativa si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e investimenti concreti. Nella tabella seguente, la Cooperativa ha definito per la prossima campagna 2023 gli obiettivi della sostenibilità misurabili che intende perseguire. La Direzione rinnova il proprio impegno nel sostenere l'implementazione del sistema di sostenibilità, con particolare riguardo agli aspetti inerenti la formazione del personale, il monitoraggio degli indicatori del corretto funzionamento del proprio Sistema di Sostenibilità e il rispetto e l'applicazione costante della normativa di riferimento.

Piano degli obiettivi per la sostenibilità - ANNO 2023

Tematica	Obiettivo	Descrizione intervento	Indicatore di performance	U.M.	Valore atteso
Territorio e Comunità	Promuovere la crescita del territorio e della comunità locale	Azioni di sponsorizzazione di eventi della comunità locale (da feste padronali a sagre)	Investimento minimo contribuito a favore della comunità locale	euro	4.000,00
Territorio e Comunità	Promuovere la crescita del territorio e della comunità locale	Adesione e partecipazione alle iniziative del Bio-distretto delle Lame	Versamento della quota sociale	euro	300,00
Territorio e Comunità	Accrescere la brand reputation aziendale e promuovere la cultura della sostenibilità	Partecipazione alle fiere di settore	Tot. n. fiere	N. fiere	5,00
Ambiente	Ottimizzare i consumi idrici	Monitoraggio periodico dei consumi idrici	Rendicontazione e analisi annuale dei consumi idrici	N.A.	1,00
Ambiente	Ottimizzare i consumi idrici	Adozione di un piano di deterzione e sanificazione di locali e attrezzature	Validazione del piano di deterzione sulla base dei consumi idrici 2022	N.A.	1,00
Ambiente	Ottimizzare i consumi energetici	Monitoraggio periodico dei consumi energetici	Rendicontazione e analisi annuale dei consumi energetici	N.A.	1,00
Ambiente	Aumentare la quota di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili	Installazione di un impianto fotovoltaico	Potenziamento dell'impianto fotovoltaico esistente	kW aggiuntivi	500,00
Ambiente	Incentivare l'approvvigionamento sostenibile	Utilizzo di tipologie di packaging caratterizzate da un minor impatto ambientale (es. bag in box, pet..)	Sviluppo e immissione nel mercato di 3 referenze in bag in tube	N.	3,00
Ambiente	Promuovere la cultura della sostenibilità	Mantenimento della certificazione Equalitas	Conferma del certificato da parte dell'OdC	N.A.	1,00
Ambiente	Promuovere la diffusione dell'innovazione in viticoltura	Partecipazione a progetti per la salvaguardia della biodiversità locale e/o trasferimento di innovazioni in agricoltura	Adesione a progetti di ricerca e innovazione	N. progetti	2,00
Persone	Sensibilizzare il personale dipendente sui temi legati alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica	Organizzazione di periodici incontri formativi	Tot. n. ore di formazione a favore del personale dipendente	N. ore	12,00
Persone	Incentivare l'inserimento lavorativo dei giovani	Attivazione di progetti di alternanza scuola-lavoro	Tot. n. tirocinanti inseriti in ambito lavorativo	N.	4,00
Persone	Promuovere il miglioramento delle condizioni di vita del personale dipendente	Indagini periodiche volte a monitorare il livello di soddisfazione del personale dipendente	Numero nuovi dipendenti assunti a tempo indeterminato rispetto al 2022	N.	2,00

18. NOTA METODOLOGICA

Questa prima edizione di Bilancio di Sostenibilità testimonia l'impegno della Cantina di Ruvo di Puglia nel rendicontare e comunicare a tutti gli stakeholder le performance ambientali, sociali ed economiche raggiunte dalla Cooperativa nel corso del 2022. Le informazioni contenute nel presente documento si riferiscono all'anno fiscale 2022, dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022. Questo Bilancio di Sostenibilità è frutto del lavoro di squadra di tutto il personale aziendale: un ringraziamento speciale va a tutti i colleghi, collaboratori, clienti e consumatori che con entusiasmo e devozione hanno reso possibile questo traguardo. La tua opinione è per noi fondamentale. Se hai domande o vuoi approfondire alcuni aspetti, puoi scriverci al seguente indirizzo mail: info@cantinadiruvodipuglia.it

Progetto editoriale e supporto metodologico
L'Officina GBS Soc. Coop. (www.officinagbs.it)

Grafica e impaginazione
Cosmopress S.r.l. (metodonove.com)

Seguici su:

<https://www.facebook.com/crifowines/>

<https://www.instagram.com/crifowines/>



