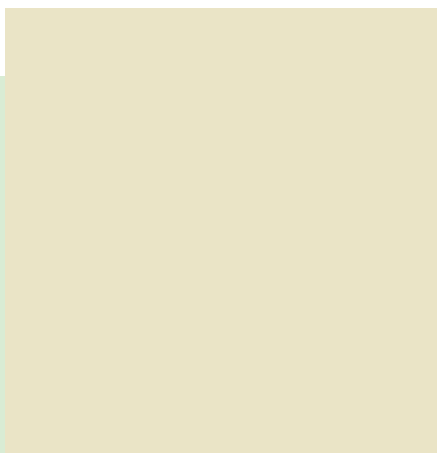
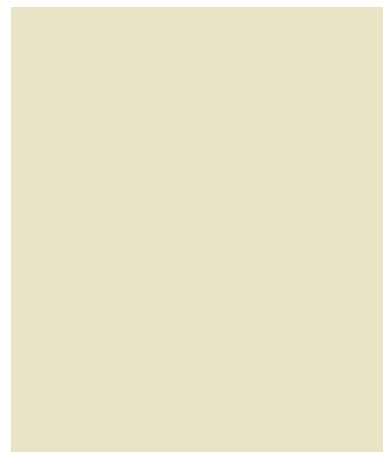
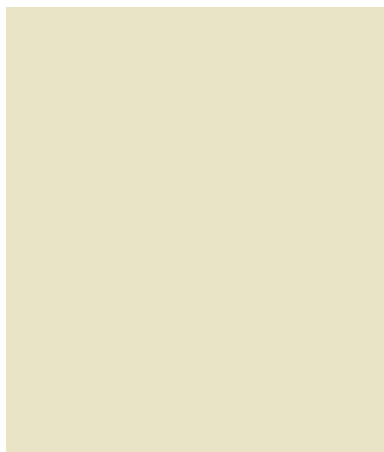
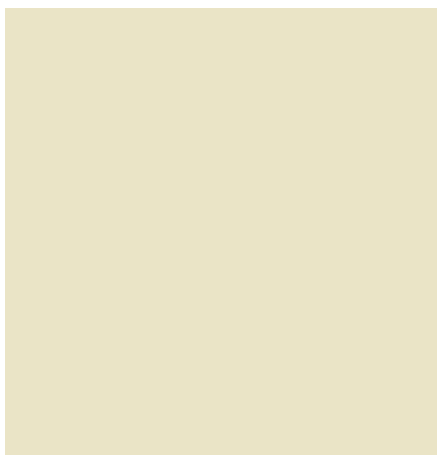


BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



Sommario

1. Bilancio di sostenibilità	3
2. Chi siamo	3
3. I nostri vitigni e il legame con il territorio	4
4. Il nostro brand.....	7
5. I nostri valori	8
6. I nostri stakeholder	14
7. Produzione e qualità.....	17
8. La centralità delle persone	19
8.1 Rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali delle persone.....	21
8.2 I nostri dipendenti	21
8.3 Sicurezza nei luoghi di lavoro	24
8.4 La formazione continua.....	25
9. Relazioni con la Comunità	26
10. Piano di efficientamento energetico	28
11. Piano di Water Efficiency	32
12. Gestione dei sottoprodotti e rifiuti.....	34
13. Ricerca e innovazione	36
14. La comunicazione	39
15. Riconoscimenti.....	43
16. Investimenti sulla sostenibilità	44
17. Obiettivi e piano di miglioramento	46

1. Bilancio di sostenibilità

Questa terza edizione del Bilancio di Sostenibilità riguarda il periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2024 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 realtà 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 questa eredità proiettando ai giorni nostri questi valori di antica tradizione, 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.

4

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.

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.



5

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.

Moscato selvatico

Vite a foglia medio piccola, orbicolare, tri o 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.



Pampanuto



Vitigno autoctono pugliese noto anche come “Verdeca”, si presenta con foglie di medie dimensioni, orbicolari. I grappoli appaiono anch'essi 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.





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 cui la COOPERATIVA conforma il proprio *modus agendi* ed assolve, quindi, al compito di identificare i valori che stanno alla base del modo in cui la COOPERATIVA intende fare impresa, sviluppare i progetti ed assolvere 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.



**LA NOSTRA FORZA
SONO LE NOSTRE STORIE.
CANTINA COOPERATIVA
DAL 1960.**



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 sfida della COOPERATIVA è stata quella di tramandare l'eredità di un mondo contadino, unitamente ai suoi valori di autenticità, amore per il lavoro e rispetto per la natura, proiettandoli ai giorni nostri e 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. Ne è un chiaro esempio l'adesione della COOPERATIVA all'iniziativa PU.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 sistema di monitoraggio e raccolta dati in campo, successivamente elaborati e trasmessi in tempo reale a tutti i device degli operatori agricoli.

Sostenibilità

Essere sostenibili è sì un valore nel quale credere e per il quale lavorare con serietà ma soprattutto un modo di fare cooperativa.

Soltanto da un'azienda sostenibile, attenta ai propri lavoratori, all'impatto sull'ambiente e alle relazioni con il territorio, possono nascere prodotti a loro volta sostenibili, dedicati al consumatore d'oggi che effettua le proprie scelte di acquisto e consumo in maniera sempre più consapevole. La tutela e la salvaguardia del territorio, il controllo attento delle risorse e il rispetto dei diritti fondamentali dell'uomo sono alcuni dei principi alla base del concetto di sostenibilità. Concetto che trova espressione in ogni passaggio della nostra filiera, dalla corretta gestione delle coltivazioni alla distribuzione, passando per la raccolta, la vinificazione e l'imbottigliamento.

Tradizione e innovazione s'intrecciano saldamente per rivolgersi alle prossime generazioni e garantire loro un futuro indubbiamente migliore e indiscutibilmente sostenibile.



Tramite il nostro Sistema integrato ci proponiamo di conseguire i seguenti obiettivi:

Impegno Ambientale

Gestione sostenibile dei vigneti

Promuoviamo la diffusione e applicazione di pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente, al fine di ridurre al minimo l'uso di pesticidi, fertilizzanti chimici e altre sostanze dannose e tutelare la biodiversità degli agroecosistemi.

Riduzione delle emissioni di gas serra

Monitoriamo e misuriamo le nostre emissioni di gas a effetto serra (GHG) e ci impegniamo a ridurle nel tempo attraverso la sensibilizzazione/formazione del personale, l'uso di energie rinnovabili, l'adozione di tecnologie più efficienti nei processi produttivi.

Gestione delle risorse idriche

Ottimizziamo l'uso dell'acqua, adottando soluzioni innovative per il riciclo delle acque reflue e il risparmio idrico.

Gestione dei rifiuti e delle sostanze pericolose

Riduciamo al minimo i rifiuti prodotti nelle varie fasi del processo produttivo, attraverso la sensibilizzazione/formazione del personale e promuovendo il riciclo, il riuso e la gestione responsabile dei rifiuti organici e inorganici.



12

Responsabilità Sociale

Relazione con i dipendenti

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 diversità e promuovendo l'inclusione.

Ci impegniamo a creare un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e stimolante per tutti i nostri dipendenti. Promuoviamo l'equità, l'inclusione, la diversità e garantiamo la parità di opportunità, oltre a condizioni di lavoro conformi alle prescrizioni di legge.

Sviluppo della comunità locale

Sosteniamo e collaboriamo attivamente con la comunità locale, promuovendo lo sviluppo economico, sociale e culturale del nostro territorio. Sosteniamo i fornitori locali e incoraggiamo l'acquisto di materiali e servizi sostenibili.

Etica aziendale

Pratiche commerciali responsabili

Adottiamo pratiche commerciali etiche, nel rispetto delle normative locali e internazionali. Siamo impegnati nella lotta contro la corruzione e promuoviamo la trasparenza in tutte le nostre attività, relazioni commerciali e filiera di fornitura.

Relazione con i fornitori

Collaboriamo con fornitori che condividono i nostri valori di sostenibilità e operano in conformità agli standard ESG (ambientali, sociali e governance). Promuoviamo l'adozione di pratiche etiche e sostenibili lungo tutta la filiera di approvvigionamento.

Innovazione e miglioramento continuo

Innovazione sostenibile

Investiamo in ricerca e innovazione per migliorare continuamente la sostenibilità dei nostri processi produttivi e dei nostri prodotti.

13

Formazione e sensibilizzazione

Promuoviamo la formazione continua dei nostri dipendenti sui temi della sostenibilità, incoraggiando la responsabilità ambientale e sociale in tutte le aree aziendali.

Monitoraggio e trasparenza

Valutazione delle performance

Monitoriamo e rendicontiamo periodicamente i nostri progressi in materia di sicurezza alimentare e sostenibilità attraverso indicatori chiari e verificabili, conformemente agli standard di riferimento.

Comunicazione trasparente

Ci impegniamo a comunicare in modo trasparente con tutti i nostri stakeholder, pubblicando regolarmente i risultati delle nostre attività di sostenibilità e promuovendo il dialogo aperto con clienti, dipendenti, fornitori e la comunità.

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.

14

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 stakeholder e della sua influenza.

Personale (dipendenti e collaboratori)

Il personale, composto da dipendenti e collaboratori, rappresenta il cuore pulsante dell'organizzazione. I collaboratori si aspettano opportunità di crescita e aggiornamento professionale, un ambiente di lavoro sicuro, stimolante e inclusivo, la possibilità di contribuire attivamente alla vita aziendale e la garanzia di pari opportunità. La Cooperativa si impegna a rispondere a queste esigenze attraverso momenti di confronto individuali e collettivi, percorsi di formazione tecnica e trasversale, iniziative per la salute e la sicurezza, attività di team building e strumenti di conciliazione tra vita lavorativa e privata. A ciò si aggiunge un'indagine annuale di soddisfazione che consente di raccogliere indicazioni utili per migliorare il clima aziendale.

Clienti

I Clienti, che comprendono la grande distribuzione organizzata, i dettaglianti e l'e-commerce, si aspettano solidità e affidabilità, qualità e sicurezza dei prodotti, puntualità nelle consegne e risposte tempestive.

La Cooperativa costruisce con loro relazioni basate su incontri commerciali, condivisione di schede tecniche dettagliate dei vini, comunicazioni dirette e audit di verifica, rafforzando così la fiducia reciproca e garantendo trasparenza lungo tutta la filiera.

Consumatori

15

I consumatori finali pongono particolare attenzione alla qualità del vino, alla sicurezza alimentare e al rispetto di criteri di sostenibilità nella produzione. La Cooperativa risponde a queste attese attraverso la massima trasparenza delle informazioni, la promozione di eventi di degustazione e di animazione culturale, la vendita diretta e la comunicazione digitale tramite sito web e social network. Le visite in azienda rappresentano un ulteriore momento di incontro, capace di rafforzare il legame tra consumatore, prodotto e territorio.

Fornitori

Un ruolo fondamentale è svolto anche dai fornitori di materie prime, servizi e materiali, che chiedono continuità delle forniture, rispetto delle condizioni contrattuali e collaborazione nella definizione di standard qualitativi. La Cooperativa coltiva rapporti improntati alla correttezza e alla trasparenza attraverso incontri periodici, capitolati di fornitura, comunicazioni dirette e verifiche ispettive, in un'ottica di partnership di lungo periodo.

Soci

La stessa azienda, in quanto soggetto collettivo e cooperativo, è a sua volta portatrice di aspettative: i soci e gli organi di governance chiedono una gestione responsabile, trasparente ed efficace, capace di generare valore e al tempo stesso di prevenire i rischi, inclusi quelli di natura ambientale e sociale. La comunicazione avviene attraverso il sito istituzionale, i social network e gli strumenti di rendicontazione formale come bilanci e relazioni annuali.



Media

I media si aspettano informazioni puntuali, affidabili e fruibili, necessarie per raccontare la realtà della Cooperativa e i suoi progetti di sostenibilità. Per questo vengono attivati rapporti con la stampa di settore, la stampa locale e nazionale, oltre a un uso consapevole dei canali digitali e social.

Enti pubblici

Nei confronti degli enti pubblici la Cooperativa mantiene un comportamento improntato alla piena conformità normativa e alla trasparenza, adempiendo puntualmente ai propri doveri fiscali e contributivi e instaurando un dialogo diretto con gli uffici competenti.

Comunità locale

Infine, la comunità locale rappresenta un interlocutore privilegiato. Cittadini, scuole ed enti non profit si aspettano una gestione responsabile, rispettosa dell'ambiente e attenta alla valorizzazione del territorio. La Cooperativa risponde con investimenti mirati, sostegno a iniziative sociali e culturali, collaborazioni educative con gli istituti scolastici, attività di sensibilizzazione ambientale e progetti che promuovono la tutela del paesaggio viticolo. Momenti di confronto diretto, questionari dedicati ed eventi di apertura al pubblico rafforzano il dialogo e permettono di cogliere i bisogni emergenti della collettività.



7. Produzione e qualità

Nel 2024 la Cantina ha realizzato una produzione complessiva pari a **5.977.219 litri di vino**, ottenuti dalla lavorazione di **7.642.071 kg di uve**, di cui **7.266.620 kg conferite dai soci**. Questi numeri confermano il ruolo centrale dei soci nella creazione di valore della Cooperativa e la solidità della filiera produttiva che, attraverso il conferimento dire diretto delle uve, garantisce continuità qualitativa, tracciabilità e un forte radicamento nel territorio.

La nostra identità rimane saldamente radicata nel territorio, con una produzione focalizzata sulle varietà autoctone che esprimono al meglio la cultura vitivinicola locale: Nero di Troia (25%), Sangiovese (23%), Montepulciano (9%), Bombino Nero (8,5%), Moscato (7%), Bombino Bianco (5%), Malvasia Bianca (5%) e Verdeca (3%).

Le analisi più aggiornate confermano come il concetto di valore per il consumatore sia sempre più legato alla qualità, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità del prodotto. Per questo la Cooperativa adotta un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato secondo gli standard internazionali **BRC e IFS**, strumenti che consentono di governare ogni fase del processo produttivo nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari e delle normative vigenti, integrando al contempo le migliori pratiche volontarie del settore.



L'attenzione alla qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare si traduce in un impegno costante nei controlli, che riguardano sia i nostri stabilimenti produttivi sia i fornitori della filiera. A questo si affianca un'attività di informazione e sensibilizzazione rivolta ai consumatori, per valorizzare la trasparenza e la consapevolezza delle scelte di acquisto.

Nel corso del 2024 la Cooperativa ha ulteriormente rafforzato il sistema dei controlli, effettuando oltre **500 verifiche sulle materie prime**, più di **1.000 controlli sui semilavorati** e oltre **1.000 controlli sui prodotti finiti**, a garanzia di un livello di sicurezza e qualità sempre più elevato.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



La valorizzazione dei vitigni autoctoni, unita al rigore dei sistemi di gestione e di controllo, costituisce dunque uno dei pilastri della strategia della Cantina di Ruvo: un modo per onorare il passato, garantire il presente e costruire un futuro sostenibile per il territorio e per le comunità che vi operano.

18



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 2024 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 psico-sociali.

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.



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



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 2024 la COOPERATIVA conta un totale di 34 dipendenti.

Quasi il 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 ed attento alle condizioni di lavoro.

Nel triennio 2022-2024 la COOPERATIVA ha mantenuto un quadro occupazionale stabile, con una prevalenza di rapporti di lavoro a tempo indeterminato che attestano un forte orientamento alla continuità lavorativa e alla valorizzazione del capitale umano.

Sebbene il settore presenti una tradizionale dominanza occupazionale maschile, la presenza femminile mostra una tendenza di crescita nel medio periodo, segnale di un progressivo riequilibrio nelle opportunità di accesso al lavoro.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



	2022		2023		2024	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini
Indeterminato	3	17	4	15	4	18
Determinato	2	16	3	22	2	16
Totale	5	33	7	37	6	34

22

La composizione della forza lavoro della COOPERATIVA riflette le specificità operative del settore vitivinicolo, con una prevalenza di ruoli tecnici e operai all'interno della Cantina. Negli anni 2022-2024 si registra un sostanziale equilibrio nella distribuzione per qualifica, con un incremento del personale impiegatizio nel 2024 e una progressiva crescita della presenza femminile nelle mansioni amministrative e di supporto gestionale.

Suddivisione donne/uomini per qualifica

	2022		2023		2024	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini
Dirigenti	0	1	0	1	0	1
Impiegati	4	6	4	6	5	6
Operai	1	26	3	30	1	27
Totale	5	33	7	37	6	34

Nel triennio 2022-2024 la COOPERATIVA ha registrato un numero di assunzioni equivalente alle cessazioni, segnale di un equilibrio tra nuovi ingressi e uscite dal personale.

Il turnover, prevalentemente riferito alle mansioni operaie, conferma la presenza di una componente lavorativa con contratti legati alla stagionalità e alle esigenze produttive della Cantina.

La prevalenza maschile nelle dinamiche occupazionali riflette la struttura professionale dell'Organizzazione, sebbene si osservi una costante partecipazione femminile ai processi di ingresso, soprattutto nelle funzioni amministrative e di supporto gestionale

Assunzioni/cessazioni donne/uomini

	2022		2023		2024	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini
Numero assunzioni	2	17	3	22	1	15
Cessazioni	1	18	3	22	1	15

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



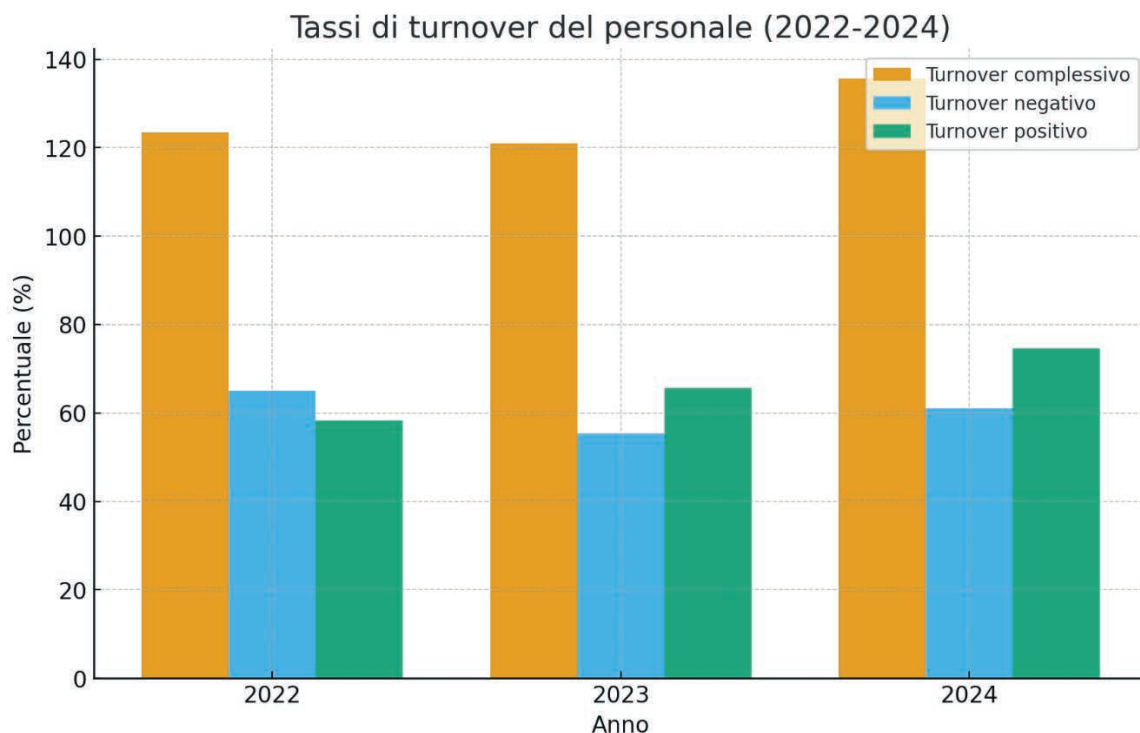
23

Nel triennio 2022-2024 la COOPERATIVA ha registrato tassi di turnover complessivo superiori al 120%, a testimonianza del carattere dinamico del proprio assetto occupazionale (tab.1). L'elevato numero di nuovi ingressi è principalmente correlato all'esigenza di garantire la continuità delle attività produttive in Cantina e alla presenza di contratti a tempo determinato nel personale operaio.

Il turnover positivo ha costantemente compensato quello negativo, assicurando un organico stabile (circa 29-30 lavoratori medi annui) e la corretta copertura delle posizioni chiave.

La COOPERATIVA è impegnata a rafforzare la stabilità occupazionale, migliorando nel tempo le politiche di fidelizzazione e la crescita delle competenze interne, in particolare nei reparti produttivi.

Tabella 1



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 2 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.

Tabella 2

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
2022	1,0	13,0	25,0	0,3	29,2	39.948,5	-
2023	-	-	-	-	28,9	45.141,0	-
2024	-	-	-	-	29,5	64.177,20	-

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.

25

Nel 2024, la Cooperativa ha investito significativamente in questo ambito, erogando un totale di **139 ore** di formazione. Questo investimento è stato destinato a un organico di 34 dipendenti, pari a una media di circa **4,1 ore** di formazione per ciascun dipendente.

Le attività formative si sono focalizzate su diverse aree, includendo aggiornamenti tecnici, sviluppo delle soft skills e tematiche legate alla sostenibilità ambientale e sociale, con l'obiettivo di migliorare le performance aziendali e favorire la crescita professionale e personale dei lavoratori.

La formazione continua non solo contribuisce a rafforzare le competenze interne, ma dimostra l'impegno della Cooperativa verso lo sviluppo di un ambiente di lavoro inclusivo e orientato al miglioramento continuo, allineandosi con i principi di sostenibilità sociale che pongono i dipendenti al centro della strategia aziendale.

Questo impegno rientra negli obiettivi della Cooperativa di creare valore condiviso, promuovendo un miglioramento delle condizioni lavorative e una crescita sostenibile per tutti gli stakeholder coinvolti.

9. Relazioni con la Comunità

Generare valore condiviso per l'intera comunità, attraverso iniziative, sinergie e progetti con una visione di lungo periodo, rappresenta da sempre uno dei principi fondanti della Cooperativa. Nel corso del 2024 l'azienda ha rafforzato il proprio impegno in questa direzione, promuovendo un dialogo costante con il territorio e instaurando rapporti di fiducia reciproca con i cittadini e le realtà locali. La Cantina è infatti consapevole di svolgere un ruolo attivo nel tessuto produttivo, sociale e culturale della propria area di riferimento e riconosce il forte senso di appartenenza che la lega al territorio d'origine dei suoi vini.

Questa vicinanza si è tradotta in un sostegno concreto a numerose iniziative locali, attraverso contributi economici, sponsorizzazioni e donazioni per un importo complessivo superiore a **53.250 euro**. Tra gli interventi più significativi figurano:

- Main sponsor della squadra di basket locale di Serie B;
- Donazione liberale alla Fondazione Megamark;
- Main sponsor della tradizionale "Sagra del Fungo Cardoncello";
- Supporto all'A.S.D. Revolution Dance.
- Sponsorizzazione dell'Inter Club "Giacinto Facchetti";
- Contributo al concerto-recital di canto;
- Oblazioni volontarie per le feste patronali.

Attraverso queste azioni, la Cooperativa conferma la volontà di essere non solo un'impresa radicata nel territorio, ma anche un partner affidabile per la crescita sociale e culturale della comunità, promuovendo coesione, identità e partecipazione.

Inoltre, si fa presente che da anni la Cooperativa è parte integrante del **Distretto Biologico delle Lame** — un vero e proprio laboratorio territoriale di agricoltura sostenibile, che intreccia armoniosamente produzione biologica, paesaggio e comunità cittadina. In questo contesto, la nostra partecipazione non è solo un'adesione formale: è un segno concreto del nostro impegno a valorizzare le risorse naturali locali, promuovere filiere agroecologiche e rafforzare il legame tra campagna e città.



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



27



10. Piano di efficientamento energetico

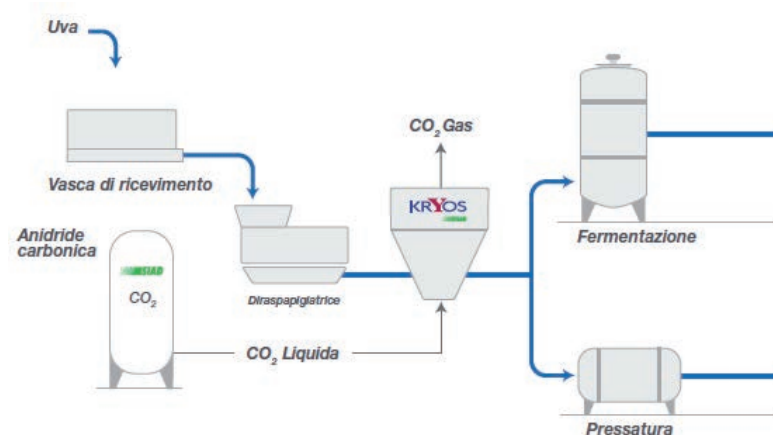
Il processo di lavorazione all'interno della Cooperativa è composto da diverse fasi, dal ricevimento dell'uva alla distribuzione del vino. L'analisi del processo consente di avere una visione dettagliata del profilo energetico e capire quali sono i punti d'intervento possibili.

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 ottimale 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



30

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.

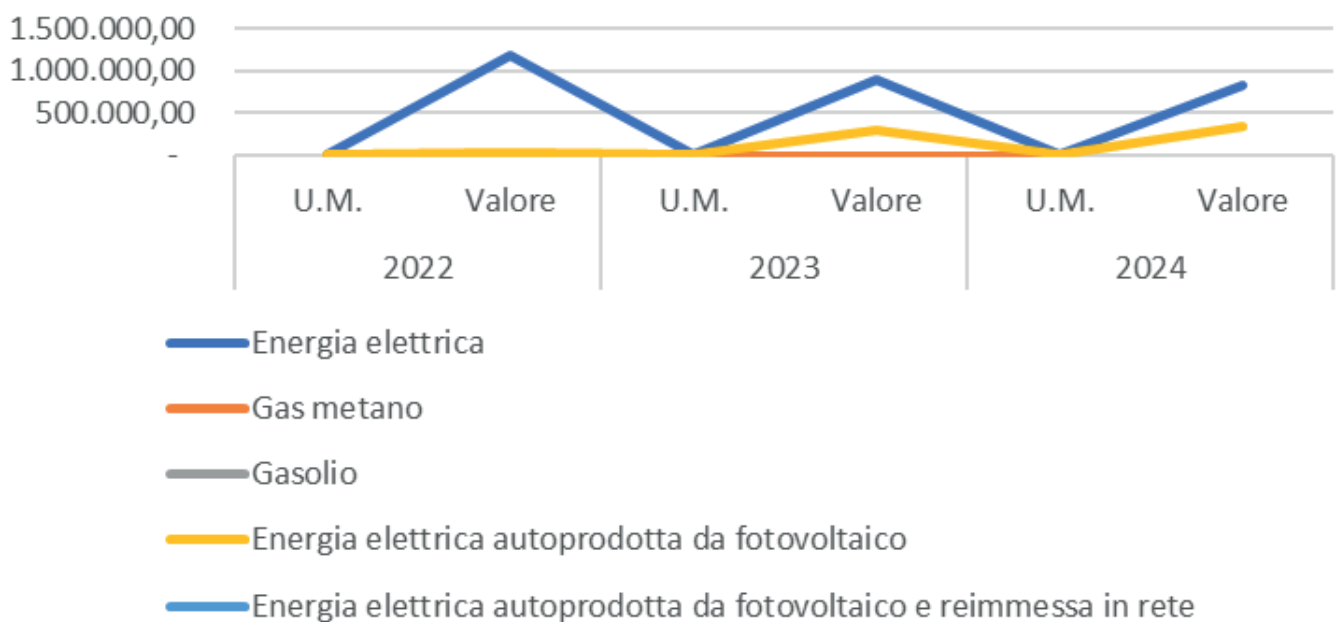
Processi ausiliari all'attività di una cantina

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 sono in funzione tre impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica.

Nel triennio 2022-2024 la Cooperativa ha intrapreso un percorso di significativa **decarbonizzazione del proprio approvvigionamento energetico**.

I consumi di energia elettrica da rete sono diminuiti del 30% rispetto al 2022, grazie all'adozione di soluzioni più efficienti e all'incremento della produzione da impianto fotovoltaico, che nel 2024 copre circa il **42%** del fabbisogno elettrico complessivo della Cantina.

Analisi comparativa dei consumi energetici nel triennio



11. Piano di Water Efficiency

32

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 deterzione utilizzate, ma anche il volume dei reflui prodotti.

Sempre nell'ambito del proprio 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 idropultrici 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.

33

Infine, la Cooperativa privilegia l'utilizzo di detergenti e sanitizzanti 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, separandole 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, 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 a verde 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: i consumi idrici della Cooperativa risultano in crescita nel triennio 2022-2024, principalmente a causa del maggiore utilizzo degli impianti e dell'aumento delle attività di lavorazione e imbottigliamento.

Nonostante ciò, l'indice di prestazione idrica mostra un miglioramento dell'efficienza nel 2024, segno del buon operato nella gestione delle risorse idriche e della riduzione degli sprechi nei processi.

¹ I dati saranno validati dallo studio Water Footprint

12. Gestione dei sottoprodotti e rifiuti

34

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 2024, si registrano i seguenti dati:

- da un quantitativo totale di 7.642.071 kg di uve trasformate sono stati prodotti: 1.003.287,57 kg di vinacce (resa media 13% circa), circa 45.852,43 kg di raspi (dato stimato) e 136.679,00 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.

35

In tabella 3 sono indicati i quantitativi di rifiuti prodotti e smaltiti nel triennio 2022-2024.

La Cooperativa ha mantenuto un controllo efficace sulla gestione dei rifiuti derivanti dal processo produttivo e dagli imballaggi.

L'aumento di alcune frazioni (vetro, plastica) nel 2024 rispecchia il recupero della produzione di vino e il maggiore utilizzo della linea di imbottigliamento.

Prosegue il percorso di ottimizzazione delle acque reflue e dei sottoprodotti dei trattamenti, con una gestione sempre più in linea con i criteri dell'economia circolare e della riduzione degli impatti ambientali.

Tabella 3

	2022		2023		2024	
	U.M.	Valore	U.M.	Valore	U.M.	Valore
Fanghi	kg	8.200,00	kg	-	kg	9.000,00
Acque reflue	kg	5.000,00	kg	-	kg	
Carta/cartone	kg	14.100,00	kg	11.910,00	kg	13.350,00
Plastica	kg	3.970,00	kg	4.130,00	kg	4.370,00
Legno	kg		kg		kg	
Vetro	kg		kg	2.000,00	kg	6.290,00
Altro	kg	17.090,00	kg	26.930,00	kg	25.410,00

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, sviluppare nuovi prodotti e migliorare quelli esistenti per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione.

In tale contesto, la Cooperativa ha partecipato, in qualità di partner, al progetto **Pu.V.I.o.T.** (Puglia Vitivinicola dell'Internet of Things), avviato nel 2020 e conclusosi nel corso del 2024.



L'iniziativa, sostenuta da un partenariato tra imprese, enti di ricerca e istituzioni, ha avuto come obiettivo la valutazione della fattibilità e dei vantaggi di un modello innovativo di viticoltura di precisione per una gestione sostenibile e competitiva dei vigneti pugliesi.

Il progetto ha posto l'attenzione sull'azienda agricola, collocandola al centro del processo innovativo e affidandole un ruolo attivo nella raccolta e nell'utilizzo dei dati. Il sistema integrato sviluppato consente di monitorare in tempo reale i principali parametri ambientali rilevati da stazioni agrometeorologiche e sensori in campo, integrandoli con modelli previsionali, dati fenologici, condizioni idriche, livelli di stress della coltura, monitoraggio delle avversità e registrazioni delle pratiche agronomiche.

Per rendere efficace questa interconnessione tra ricerca e impresa, Pu.V.I.o.T. ha previsto l'implementazione di vite.net, un sistema di supporto alle decisioni (DSS) capace di raccogliere, organizzare ed elaborare la grande quantità di dati generati, restituendoli alle aziende agricole sotto forma di informazioni sintetiche, chiare e immediatamente utilizzabili.

Finalità del progetto

L'obiettivo principale è stato quello di ottimizzare la gestione dei vigneti di uva da vino attraverso la sinergia tra ricerca e impresa, favorendo l'introduzione di tecnologie digitali e informatiche (computer, satelliti, sensori intelligenti) per promuovere un modello di agricoltura di precisione sostenibile.

Il progetto ha consentito di sviluppare e testare reti di applicazioni digitali calibrate sulle specifiche condizioni pedoclimatiche pugliesi, offrendo ai viticoltori strumenti di supporto per migliorare i processi produttivi con minori input e con risultati più soddisfacenti in termini di qualità e produttività dei vigneti autoctoni.

Ruolo della Cooperativa

La Cooperativa ha messo a disposizione del progetto alcuni appezzamenti vitati dei propri soci, investiti a varietà autoctone da vino appartenenti alla DOC Castel del Monte. I vigneti, selezionati in collaborazione con i partner scientifici, sono stati oggetto di rilievi agronomici e di monitoraggio continuo. Le aziende coinvolte, supportate dai tecnici agronomi, hanno fornito dati dettagliati sulle caratteristiche fisico-chimiche del suolo, anno di impianto, portinnesto e rese per ettaro.



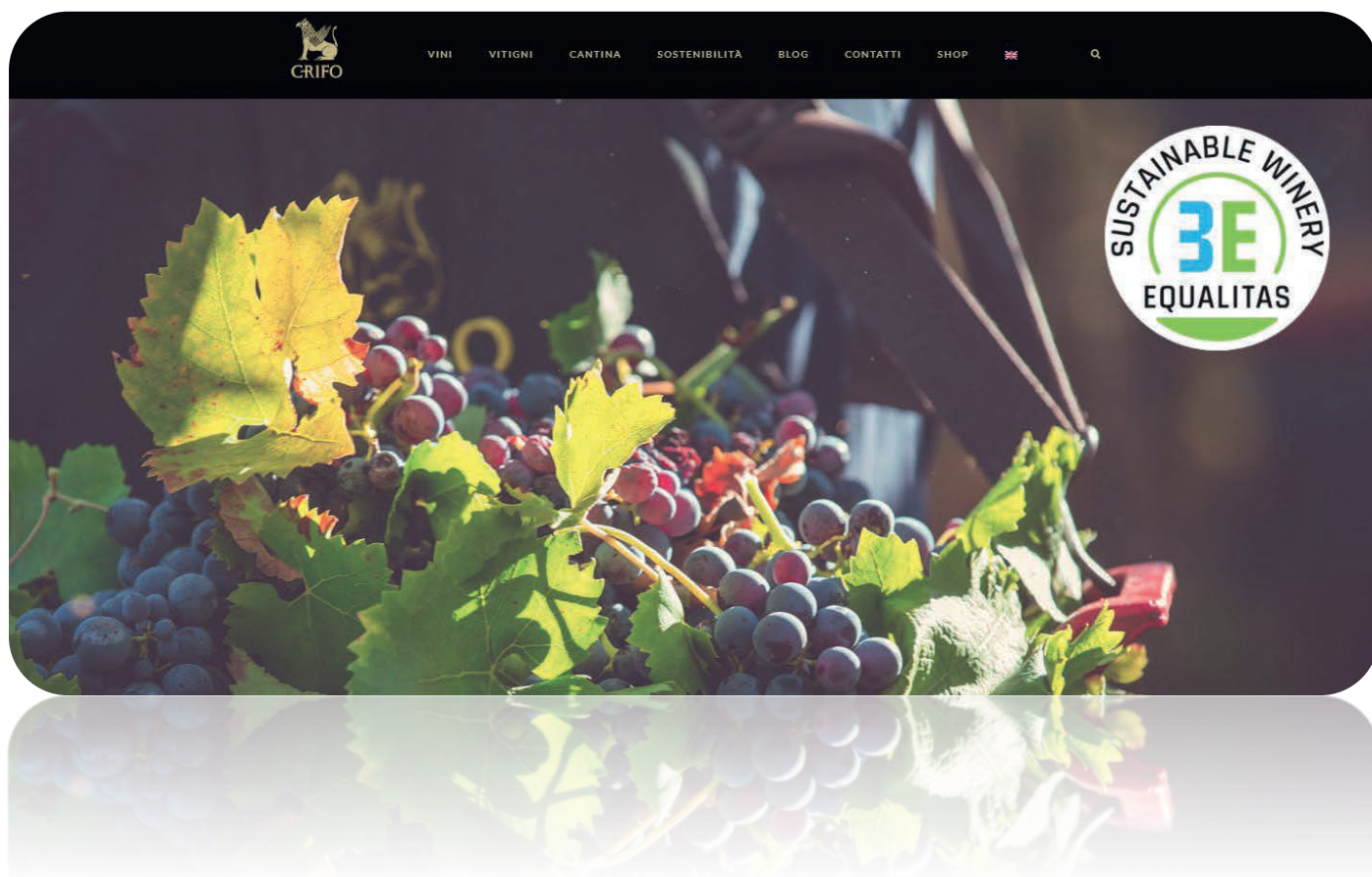
Sulla base dei rilievi in campo, dei dati di proximal e remote sensing e delle indicazioni del DSS, sono state messe a punto buone pratiche di gestione agronomica, nutrizionale e fitosanitaria.

Risultati ad oggi conseguiti

38

- 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.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



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.

40

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.



CRIFO

Mi piace: 25.867 • Follower: 26.281



Messaggio

Ti piace

Cerca



Crifo Wine Store

Mi piace: 4480 • Follower: 4551



Messaggio

Mi piace

Cerca

Presidi online ufficiali

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

41

Il piano editoriale sui social media della Cantina di Ruvo di Puglia è stato strutturato in rubriche che esplorano principalmente tre filoni tematici.

Cantina e Cultura del Vino

Promuovere la cultura del vino è da sempre una delle missioni principali della Cantina di Ruvo di Puglia, soprattutto attraverso i canali social. Per farlo, abbiamo scelto di affidarci a professionisti del settore, chef e sommelier, capaci di interpretare e raccontare il mondo enologico in chiave moderna.

Un esempio è la rubrica Mixology nata dalla collaborazione con la chef e formatrice Eleonora Corvasce. Abbiamo affidato i vini Crifo alla sua creatività, chiedendole di studiare una collezione di drink ispirati ai vitigni autoctoni pugliesi. La sua preparazione in materia di spezie, erbe aromatiche e botaniche si è intrecciata con la passione per il vino, dando vita a cocktail che raccontano un lato inedito e contemporaneo della nostra Cantina.

Eleonora stessa descrive così il suo approccio:

“Empori e drogherie sono la mia seconda casa; gli speciali, i miei migliori alleati. Ogni luogo, ogni stagione, ogni incontro lascia un'impronta nei miei sensi. E così creo ricette che sono il riflesso di emozioni, tinture e armonie di profumi.

In questo viaggio con Crifo, ho trasformato queste sensazioni in cocktail unici, capaci di raccontare storie attraverso il gusto.”

Cantina e territorio

Attraverso la rubrica In Vigna, condividiamo foto e video della vita quotidiana tra i filari: il lavoro della terra, la cura della vite, la gratitudine per ciò che la natura ci offre.

Le immagini sono accompagnate dai volti di chi lavora con passione e competenza negli agri di Ruvo e dintorni. Inoltre, abbiamo arricchito la nostra esperienza ospitando le classi terze dell'Istituto Comprensivo "Bovio-Cotugno" per un laboratorio multidisciplinare dedicato al processo di vinificazione. Attraverso dimostrazioni pratiche i ragazzi hanno imparato che il percorso del vino non è solo tradizione ma anche innovazione e rispetto per l'ambiente e le persone. Valori che Crifo promuove ogni giorno e che si impegna a trasmettere alle nuove generazioni.

Nel segno della continuità, la Cantina ha inoltre proseguito la rubrica "We Are Tradition", avviata nell'estate 2023: un viaggio alla scoperta della cultura e delle radici del nostro territorio, tra archeologia, architettura rurale e memoria storica. Un modo per valorizzare il legame profondo tra la viticoltura e l'identità di Ruvo di Puglia.

Cantina e impegno sociale

La Cantina sostiene lo sport e le iniziative culturali del territorio, come dimostra la sponsorship della squadra di basket Crifo Wines Ruvo di Puglia, nonché aggregatore sociale e fonte di ispirazione per le nuove generazioni. Ci piace pensare che ogni partita sia un'occasione per riunire tifosi, famiglie e cittadini di tutte le età, che si ritrovano insieme per sostenere la squadra che incarna i valori di sacrificio, determinazione e resilienza ovvero valori che rispecchiano lo spirito del territorio.

Con l'operazione Racconti in bottiglia, abbiamo voluto fondere vino, narrazione e sostenibilità. Cinque scrittori — selezionati per sensibilità e stile — hanno dato voce a storie ispirate al mondo del vino e ai valori che ci guidano: rispetto per l'ambiente, cura del patrimonio agricolo, legame con il territorio.

Ogni autore ha scritto tre racconti, accessibili tramite QR code stampati casualmente sulle bottiglie delle linee Grifone e Grifone Collection distribuite in GDO.

Racconti in Bottiglia è un progetto che arricchisce l'esperienza di degustazione, invitando chi sceglie Crifo a un viaggio sensoriale che coinvolge il palato e l'immaginazione.

Il progetto è stato promosso sui nostri canali social e su quelli degli autori, oltre a essere presentato durante il Vinitaly.

15. Riconoscimenti

La partecipazione ai più prestigiosi concorsi enologici garantisce una valutazione dei prodotti rigorosa e oggettiva, assegnata da una giuria autorevole, composta da esperti del settore. Per tale ragione, la Cantina investe ogni anno in tali attività, consapevole dell'importanza delle stesse, poiché intese come la migliore passerella possibile per promuovere e far conoscere la qualità dei propri prodotti presso i consumatori. Anche quest'anno i premi e riconoscimenti ottenuti sono stati numerosi, soprattutto per quello che riguarda le etichette ottenute dal vitigno Nero di Troia, fiore all'occhiello dell'azienda, la quale si conferma leader nella vendita dello stesso.

Tra i vari si citano:

MEDAGLIA D'ORO VINALIES INTERNATIONALES: FUORILEMURA NERO DI TROIA
ROSÉ PUGLIA IGP



MEDAGLIA D'ORO CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES: FUORILEMURA NERO DI TROIA ROSÉ PUGLIA IGP, NEIA NERO DI TROIA ROSE' PUGLIA IGP, GRIFONE NERO DI TROIA PUGLIA IGP, NERODIVO NERO DI TROIA-PRIMITIVO PUGLIA IGP



MEDAGLIA D'ORO SAKURA WOMEN'S WINE AWARD: GRIFONE NERO DI TROIA
PUGLIA IGP, GRIFONE CATEL DEL MONTE DOP ROSSO



MEDAGLIA D'ARGENTO SAKURA WOMEN'S WINE AWARD GRIFONE CASTEL DEL
MONTE BIANCO DOP



16. Investimenti sulla sostenibilità

Nel corso del 2024 la Cooperativa ha proseguito il proprio impegno verso l'innovazione e la sostenibilità ambientale, realizzando investimenti mirati al miglioramento dell'efficienza energetica, alla modernizzazione dei processi produttivi e alla sicurezza degli ambienti di lavoro. Gli interventi effettuati hanno comportato un impegno economico complessivo pari a **€ 213.122,49**.

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.

Investimento realizzato nel 2024	Importo (€)
Flottatore modello E-FLOT 25	7.500,00
Rifasatore automatico	4.292,00
Allacciamento impianto fotovoltaico 106,70 kWp	149.380,00
N. 2 pompe Enoveneta T80	3.400,00
Lavasciuga Karcher mod. BD 50/55 W Bp Classic	5.850,00
Lavori di impermeabilizzazione lastrico solare sede	12.700,49
Furgone Renault New Traffic Red Van L1H1	30.000,00
Totale investimenti nel 2024	213.122,49

L'investimento principale ha riguardato l'allacciamento di un impianto fotovoltaico da 106,70 kWp, che consente alla Cooperativa di aumentare la quota di energia autoprodotta da fonte rinnovabile, riducendo sensibilmente le emissioni di CO₂ e i costi energetici. L'intervento rappresenta un passo strategico verso la transizione energetica e l'autonomia produttiva dell'impresa.

Il rifasatore automatico e il flottatore E-FLOT 25 contribuiscono al miglioramento dell'efficienza dei processi produttivi: il primo ottimizza la gestione della potenza elettrica riducendo le perdite di rete e migliorando il rendimento complessivo dell'impianto, mentre il secondo consente una migliore chiarifica dei mosti e dei vini, garantendo qualità e sicurezza alimentare con minore impiego di risorse.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



L'acquisto delle pompe Enoveneta T80 e della lavasciuga industriale Karcher ha migliorato la gestione delle operazioni di cantina e la pulizia degli ambienti di lavoro, rafforzando la sicurezza e l'igiene aziendale.

I lavori di impermeabilizzazione del lastrico solare hanno permesso di proteggere la struttura e di migliorare le condizioni microclimatiche interne, favorendo anche l'efficienza energetica dell'edificio.

L'acquisto del furgone Renault New Traffic ha migliorato la logistica interna e il trasporto dei prodotti, rendendo più efficiente la distribuzione e garantendo una maggiore sicurezza per gli operatori.

Infine, la Cooperativa ha continuato a destinare una quota di risorse a iniziative di solidarietà e sostegno al territorio, attraverso donazioni finalizzate a progetti sociali e comunitari, in coerenza con la propria missione cooperativa e con i principi di responsabilità sociale.

Nel complesso, gli investimenti del 2024 testimoniano una visione integrata della sostenibilità, che unisce innovazione tecnologica, efficienza ambientale e impegno etico verso la comunità locale.

17. Obiettivi e piano di miglioramento

Nel corso del 2024 la Cooperativa ha proseguito l'attuazione del Piano degli obiettivi per la sostenibilità, articolato in quattro macro-tematiche: Territorio e Comunità, Ambiente, Persone e Stakeholder. Gli interventi programmati hanno consentito di consolidare le buone pratiche già avviate negli anni precedenti e di raggiungere risultati significativi in tutti gli ambiti di rendicontazione ESG.

Territorio e Comunità

La Cooperativa ha confermato la propria attenzione verso lo sviluppo locale, destinando oltre 53.000 euro a sponsorizzazioni, donazioni e iniziative a favore della comunità, superando ampiamente il valore obiettivo previsto (>3.000 euro).

È stata inoltre mantenuta l'adesione al Bio-distretto delle Lame, a testimonianza del costante impegno nel promuovere modelli di sviluppo territoriale sostenibili e sinergie con gli attori del territorio.

Ambiente

La performance ambientale 2024 evidenzia risultati molto positivi:

- Consumi idrici: riduzione dell'indice di prestazione idrica fino a 0,0014 lt vino/m³, migliorando del 44% rispetto al target fissato;
- Consumi energetici: riduzione dell'indice energetico a 0,14 lt vino/kWh, ben al di sotto del limite atteso (<0,30), grazie all'efficientamento degli impianti e all'adozione di un piano energetico dedicato;
- Emissioni di GHG: completato lo studio LCA per la misurazione delle emissioni dirette e indirette, base per la pianificazione del piano di decarbonizzazione che porterà alla riduzione del 15% delle emissioni Scope 1 e 2 entro il 2028;
- Economia circolare: il 100% dei sottoprodotti derivanti dal processo di vinificazione è stato recuperato o riutilizzato, evitando lo smaltimento in discarica;
- Gestione dei rifiuti: riduzione dei rifiuti pericolosi rispetto al 2023, con un decremento superiore al 5%;
- Energia da fonti rinnovabili: l'impianto fotovoltaico aziendale ha prodotto 349.607 kWh, superando ampiamente il target minimo previsto di 200.000 kWh;

- Packaging sostenibile: sono state immesse sul mercato 3 nuove referenze in bag in tube, in linea con la strategia di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi;
- Certificazioni: confermato il mantenimento dello standard Equalitas, e consolidata la partecipazione a due progetti di ricerca e innovazione per la tutela della biodiversità e il trasferimento tecnologico in viticoltura.

47

Complessivamente, gli obiettivi ambientali mostrano un avanzamento pieno, con performance superiori ai target programmati in oltre l'80% degli indicatori.

Persone

Sul piano sociale, la Cooperativa ha continuato a investire nella crescita professionale e nel benessere dei propri dipendenti:

- sono state erogate 154 ore di formazione complessiva su temi ESG, sicurezza e aggiornamento tecnico, superando ampiamente il valore atteso;
- il numero medio di ore di formazione per dipendente è aumentato a 4,1, a fronte di un target minimo di 3;
- 4 dipendenti hanno beneficiato di avanzamenti di ruolo, a conferma di un percorso di valorizzazione delle competenze interne;
- è stata garantita la copertura sanitaria integrativa al 100% del personale, quale misura di welfare consolidata;
- si registra inoltre una riduzione del 100% degli infortuni rispetto all'anno precedente, a testimonianza dell'efficacia delle politiche di prevenzione e formazione in materia di sicurezza.

Permane un margine di miglioramento sull'obiettivo relativo ai percorsi individuali di sviluppo professionale (non ancora formalizzati per i 3 dipendenti previsti) e sull'attivazione di progetti di alternanza scuola-lavoro, con un solo tirocinante inserito rispetto ai 4 attesi.

Stakeholder

La Cooperativa ha mantenuto elevati standard di trasparenza e responsabilità lungo la catena del valore.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA



Infine, la Direzione rinnova il proprio impegno nel sostenere l'implementazione del sistema di sostenibilità, definendo per l'anno 2025 gli obiettivi della sostenibilità misurabili che intende perseguire, come descritto in tabella 4.

Tabella 4

48

Tematica	Obiettivo	Descrizione intervento	Indicatore di performance	U.M.	Valore atteso
Territorio e Comunità	Promuovere la crescita del territorio e della comunità locale	Donazioni, azioni di sponsorizzazione di eventi della comunità locale (da feste patronali a sagre)	Investimento minimo contribuito a favore della comunità locale	euro	> 25.000
Territorio e Comunità	Promuovere la crescita del territorio e della comunità locale	Adesione e partecipazione alle iniziative del Biodistretto delle Lame	Rinnovo quota sociale	N.A.	1
Ambiente	Ottimizzare/ridurre i consumi idrici	Attuazione di un piano di Water Efficiency	Riduzione dell'indice prestazione idrica rispetto al 2024	lt vino/mc	< 0,0025
Ambiente	Ottimizzare i consumi idrici	Adozione di un piano di detersione e sanificazione di locali e attrezzature	Validazione del piano di detersione	N.A.	1
Ambiente	Ottimizzare/ridurre i consumi energetici	Attuazione di un piano di efficientamento energetico	Riduzione dell'indice prestazione energetica rispetto al 2024	lt vino/Kw	< 0,30
Ambiente	Riduzione delle emissioni di GHG prodotte dalle attività aziendali	Misurazione delle emissioni dirette e indirette associate ai processi aziendali con frequenza triennale	Studio LCA da realizzare entro il 31/12/2027	% attività	100%
Ambiente	Riduzione delle emissioni assolute di gas serra di Scope 1 e 2 del 15% entro il 2028 prendendo il 2023 come anno di riferimento	Attuazione di un piano di decarbonizzazione aziendale	Emissioni GHG scope 1 e 2	%	< 15% rispetto al 2023
Ambiente	Promuovere la diffusione di un modello di economia circolare	Valorizzazione dei sottoprodotti/rifiuti del processo di vinificazione	% di sottoprodotti/rifiuti generati dal processo produttivo non conferiti in discarica	%	100%
Ambiente	Riduzione dei rifiuti pericolosi	Monitoraggio dei quantitativi di rifiuti pericolosi prodotti nell'anno di riferimento	Riduzione del quantitativo di rifiuti pericolosi rispetto al 2024	%	-5%
Ambiente	Prevenire fenomeni di contaminazione delle acque e dei suoli	Monitoraggio e analisi delle acque reflue trattate	% acque reflue trattate e conformi ai fini della loro classificazione	%	100%
Ambiente	Aumentare la quota di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili	Produzione di energia elettrica da impianto fotovoltaico	Produzione minima di energia da impianto fotovoltaico	kW	> 200.000
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 1 nuova referenza con packaging sostenibile	N.	3
Ambiente	Promuovere la cultura della sostenibilità	Mantenimento della certificazione Equalitas	Conferma del certificato da parte dell'OdC	N.A.	1
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
Persone	Sensibilizzare il personale dipendente sui temi legati alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica	Svolgimento di periodici incontri formativi	Tot. n. ore di formazione a favore del personale dipendente sui temi ESG	N. ore	4,00
Persone	Supportare lo sviluppo professionale dei dipendenti	Svolgimento di formazione adeguata	Tot. n. ore di formazione a favore del personale dipendente	N. ore	> 100
Persone	Supportare lo sviluppo professionale dei dipendenti	Pianificazione e realizzazione di percorsi di formazione professionale mirati	Tot. n. dipendenti con piani di sviluppo personale	N.	1
Persone	Promuovere il miglioramento delle condizioni di vita del personale dipendente	Incentivare la crescita professionale del personale dipendente	N. di dipendenti che hanno beneficiato di avanzamento di ruolo	N.	2
Persone	Assicurare adeguata formazione al personale dipendente	Investire nella formazione continua del personale dipendente	N. medio di ore di formazione per dipendente	N.	> 3
Persone	Garantire un ambiente di lavoro sicuro	Svolgimento di momenti formativi incentrati sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	Tot. n. ore di formazione a favore del personale dipendente sulla sicurezza	N. ore	> 30
Persone	Garantire un ambiente di lavoro sicuro	Svolgimento di momenti formativi incentrati sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	Riduzione del numero di incidenti rispetto al 2024	Riduzione %	50%
Persone	Garantire un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo	Formazione e sensibilizzazione del personale dipendente sui temi/principi richiamati nel Codice etico	N. di casi di segnalazioni/reclami per discriminazione o episodi di molestie	N.	-
Persone	Prevenire fenomeni di corruzione in violazione dei principi del Codice Etico	Formazione e sensibilizzazione del personale dipendente sui temi/principi richiamati nel Codice etico	N. casi di corruzione confermati e documentati	N.	-
Persone	Promuovere il miglioramento delle condizioni di vita del personale dipendente	Attivazione di misure di welfare a favore del personale dipendente	Personale dipendente beneficiario di copertura sanitaria	%	100%
Persone	Incentivare l'inserimento lavorativo dei giovani	Attivazione di progetti di alternanza scuola-lavoro	Tot. n. tirocinanti inseriti in ambito lavorativo	N.	1
Stakeholder	Assicurare un costante impegno verso l'eliminazione del lavoro infantile e forzato nella catena di approvvigionamento	Raggiungere il 100% di conformità nelle verifiche presso tutti i fornitori e subappaltatori ad alto rischio in merito alla prevenzione del lavoro infantile e del lavoro forzato	N. di non conformità su lavoro infantile/forzato emerse durante gli audit	N.	-
Stakeholder	Assicurare la piena conformità dei prodotti in merito agli aspetti di sicurezza alimentare e sostenibilità	Somministrazione e analisi dei questionari di soddisfazione ricevuti dai Clienti	N. di reclami pervenuti dai Clienti	N.	-
Stakeholder	Assicurare la salute e sicurezza dei consumatori	Implementazione di un sistema integrato di sicurezza alimentare certificato secondo gli standard IFS e BRC	N. di richiami/ritiri avviati	N.	-
Stakeholder	Promuovere una Politica per gli acquisti sostenibili lungo l'intera catena di fornitura	Formazione interna rivolta ai responsabili dell'Ufficio Acquisti/Commerciale in merito ai principi della Politica per gli acquisti sostenibili	N. ore di formazione erogate	N.	> 3

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 2024. Le informazioni contenute nel presente documento si riferiscono all'anno fiscale 2024, dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024.

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)

Seguici su:



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



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

CRIFO è un marchio registrato di CANTINA DI RUVO DI PUGLIA soc. coop. agr.

Viale Madonna delle Grazie, 4 - 70037 Ruvo di Puglia (BA) - Italy

C.F. 00592000723 - P.IVA 00263310724 - Codice accisa IT00BAV00072P

R.E.A. BA 106422 - C.S. € 788.952,00 i.v.