

/ Bilancio  
di Sostenibilità  
Edizione  
**2024**



# Indice

5	Lettera agli stakeholder	47	<b>Capitolo 4</b>
7	Note metodologiche		<b>Produzione responsabile</b>
9	Highlights 2023		
<b>11</b>	<b>Capitolo 1</b>	48	Attività e processo di vinificazione
	<b>Il Gruppo Italiano Vini</b>	51	Catena di fornitura
		55	Attenzione a clienti e consumatori
		57	Certificazioni e garanzie di qualità
12	Storia e assetto societario		
14	Cronistoria	<b>61</b>	<b>Capitolo 5</b>
16	Territori e denominazioni		<b>Risorse naturali e sfide climatiche</b>
17	Brand e cantine		
21	Governance	63	Consumi energetici
25	Integrità, etica e corporate reputation	66	Gestione idrica
		68	Gestione dei rifiuti e sottoprodotti
		71	Cura della biodiversità
<b>27</b>	<b>Capitolo 2</b>	<b>73</b>	<b>Capitolo 6</b>
	<b>Innovazione e sostenibilità</b>		<b>Persone, identità</b>
28	Mappatura di impatti, rischi e opportunità	75	Collaboratori
29	Dialogo con gli stakeholder	79	Salute e sicurezza sul lavoro
31	Temi prioritari di sostenibilità	82	Crescita professionale e formazione
		84	Benessere dei lavoratori e welfare aziendale
<b>35</b>	<b>Capitolo 3</b>	<b>87</b>	<b>Capitolo 7</b>
	<b>Valore economico</b>		<b>Passi nel futuro</b>
37	Patrimonio e investimenti	89	Piano di sostenibilità
39	Performance economico-finanziarie	92	Indice dei contenuti GRI
44	Presenza nel mondo		
45	Sostegno alle comunità locali		

## Diamo forza al progresso sostenibile con la passione e l'impegno della nostra gente

### Lettera agli stakeholder



Stiamo vivendo anni molto complessi, caratterizzati da incertezza economica e sociale, in un alternarsi di eventi estremi: pandemia, guerre in varie zone del mondo, mutamenti geopolitici e cambiamenti climatici. Il tutto accompagnato dalla crisi energetica mondiale e dalla conseguente spinta inflattiva.

Il quadro socioeconomico e geopolitico complesso in cui le aziende si trovano a operare coinvolge in modo diretto il settore vitivinicolo. La produzione mondiale di vino è in calo e anche in Europa il comparto non poteva non risentirne, benché quello di produzione europea rimanga ancora un prodotto di riferimento internazionale che vale il 62% della produzione mondiale. In Italia la vendemmia 2023 è stata particolarmente scarsa a causa di problemi sanitari dovuti all'estrema piovosità della primavera e all'estate siccitosa. La sfida principale per questo settore è oggi rappresentata soprattutto dall'adattamento al cambiamento climatico, dal momento che la vite è una coltura sensibile a piccoli scostamenti dei parametri climatici.

Sarà pertanto necessario incentivare varietà genetiche che resistano all'aumento di eventi meteorologici estremi e, parallelamente, i vitigni dovranno rimanere autoctoni. In aggiunta, gli approvvigionamenti energetici e le lavorazioni in vigna e in cantina dovranno contenere il più possibile le emissioni in atmosfera. Non solo: sarà sempre più necessario privilegiare materiali riciclabili e riciclati per capsule e imballaggi, qualificare la supply-chain e la filiera commerciale. In questo contesto di "cambiamento permanente" siamo tutti chiamati a dare il nostro contributo per individuare un percorso e una strategia che permettano all'impresa di continuare a svolgere il proprio ruolo in modo responsabile e sostenibile. Raccontare attraverso il Bilancio di Sostenibilità i nostri risultati e l'evoluzione della nostra azienda nel 2023 è una grande

opportunità. Siamo consapevoli che quello che stiamo facendo è un percorso, che si compie passo dopo passo, migliorando sempre un po' di più. Formalizzare tale percorso in un Bilancio è stato un passaggio fondamentale per rendicontare in maniera trasparente le performance di governance, economiche, ambientali e sociali di GIV. Il nostro percorso di sostenibilità è guidato da un approccio strategico capace di creare valore e vantaggio competitivo. L'impegno per la sostenibilità è un valore intrinseco che non nasce semplicemente da una spinta del mercato, ma risponde all'esigenza di creare valore condiviso lungo tutta la filiera, indispensabile per il miglioramento continuo delle nostre attività.

La sfida per i prossimi anni è agire ancora più in profondità sulla sostenibilità e trasmettere ai collaboratori di tutte le aree aziendali la propensione dell'azienda a operare per uno sviluppo sostenibile. Punteremo, altresì, con maggiore determinazione su produttività, efficienza, contenimento dei costi e razionalizzazione delle operazioni.

All'esterno, l'approccio si esprime nel dialogare con tutti i principali stakeholder e nella condivisione della nostra strategia di sostenibilità, per una crescita duratura che generi maggiore valore per tutti.

Sono solo alcuni esempi delle priorità che abbiamo messo a fuoco in questi mesi e che, seppur tra mille difficoltà, siamo certi ci forniranno un orientamento preciso per continuare nel processo di crescita aziendale con uno sguardo sempre più attento alla sostenibilità.

Consapevoli che occorre salvaguardare le produzioni dei nostri territori e la qualità dei nostri vini, conquistata in anni di lavoro coerente e costante. Una qualità che il mercato sempre ci riconosce.

*Il presidente*

**Corrado Casoli**

## Note metodologiche

Questo primo Bilancio di Sostenibilità è redatto su base volontaria e presenta le azioni concrete che il Gruppo Italiano Vini ha intrapreso rispetto ai pilastri della sostenibilità. Il Bilancio contiene le informazioni relative ai principali aspetti di governance, economico-finanziari, ambientali e sociali generati dalle attività d'impresa, ed è considerato uno strumento di informazione e dialogo con i propri stakeholder delle attività svolte dall'azienda, il suo andamento, i risultati raggiunti e l'impatto prodotto.

Il presente Bilancio di Sostenibilità rendiconta le attività del Gruppo Italiano Vini e precisamente: tutte le fasi del processo di vinificazione, lavorazione, affinamento, imbottigliamento e commercializzazione dei vini. Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni qualitative si riferisce alla performance del Gruppo e fa riferimento alle attività svolte presso:

- Villa Belvedere a Calmasino di Bardolino (VR), sede legale e amministrativa della società
- Centro logistico di Pastrengo (VR).

Si riferisce inoltre alle cantine:

- Ca' Bianca, Alice Bel Colle (AL)
- Nino Negri, Chiuro (SO)
- Bolla, Pedemonte di San Pietro in Cariano (VR)
- Santi, Illasi (VR)
- Lamberti e Folonari, Pastrengo (VR)
- Formentini, San Floriano del Collio (GO)
- Melini, Poggibonsi (SI)
- Bigi, Orvieto (TR)
- Fontana Candida, Monte Porzio Catone (RM)
- Re Manfredi, Venosa (PZ).

Sono escluse dalla presente rendicontazione le attività agricole svolte da GIV, la holding Cantine Riunite & Civ Sca, Aziende Agricole GIV Scarl e tutte le società controllate, sia estere sia italiane.

La rendicontazione dei consumi energetici e idrici, così come il calcolo delle emissioni, escludono la fase agricola, focalizzandosi invece sulle attività legate alle cantine e alle strutture correlate, quali la casa del custode, le ville e altri ambienti. Per queste strutture sono stati raccolti i dati relativi ai consumi e, quando non disponibili, sono state elaborate delle stime basate sui dati storici. Le cantine a cui sono annesse questa tipologia di strutture sono: Fontana Candida, Santi, Bolla e Re Manfredi. Il periodo di riferimento per la rendicontazione delle performance di governance, economiche, ambientali e sociali è relativo all'anno fiscale 2023 (1.1.2023 - 31.12.2023) e laddove possibile il reperimento dei dati sono stati inseriti quelli relativi alle due precedenti annualità (2022 e 2021).

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è redatto secondo le linee guida internazionali GRI Standard, in conformità con l'ultima versione pubblicata nell'ottobre 2021 e in vigore dal 1° gennaio 2023, secondo l'opzione di rendicontazione *With reference to GRI Standards*. I principi generali applicati per la redazione del bilancio sono quelli stabiliti dai GRI Standard: accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità.

Gli indicatori di performance utilizzati, previsti da GRI, sono rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità analizzati e coerenti con l'attività svolta dal Gruppo Italiano Vini e gli impatti prodotti. La selezione di tali indicatori è stata effettuata sulla base di un'analisi di rilevanza dei temi di sostenibilità, come descritto nel secondo capitolo "Innovazione e sostenibilità". Ogni indicatore rendicontato è individuabile nel documento da una specifica etichetta inserita a margine della pagina, mentre in appendice è riportato l'indice dei contenuti GRI, quadro riepilogativo degli indicatori considerati.

Nell'ottica di essere sempre più conforme agli standard, attuali e futuri, di rendicontazione di sostenibilità, il Gruppo Italiano Vini guarda con attenzione all'entrata in vigore della direttiva 2464/22/UE *Corporate Sustainability Reporting Directive* - CSRD. La disciplina interesserà il Gruppo, sia a livello metodologico sia operativo, a partire dalla rendicontazione 2026, con riferimento all'esercizio finanziario 2025, e l'informativa sulla sostenibilità dovrà seguire specifici standard europei di rendicontazione (cd. *European Sustainability Reporting Standards* - ESRS).

Il presente documento è stato presentato al consiglio di amministrazione del Gruppo Italiano Vini in data 19 dicembre 2024, durante cui sono stati approvati gli obiettivi economici, sociali e ambientali dettagliati nel Piano di sostenibilità. Il Bilancio di Sostenibilità è pubblicato nel sito istituzionale del Gruppo Italiano Vini all'indirizzo [www.gruppoitalianovini.it](http://www.gruppoitalianovini.it). Nel documento la società viene indicata con le seguenti nomenclature: Gruppo Italiano Vini Spa, Gruppo Italiano Vini e GIV.

## Highlights 2023

### Economia



**98**  
Paesi  
serviti

**6,7**  
milioni di euro investiti  
in ammodernamento  
ed efficientamento  
dei processi produttivi

**222**  
milioni di euro generati,  
di cui 212 milioni di fatturato

**60**  
milioni di bottiglie  
prodotte

**221**  
milioni di euro  
distribuiti  
agli stakeholder

**99,52%**  
fornitori italiani  
di materie prime  
e sussidiarie

### Società



**419\***  
dipendenti

**5**  
ore di formazione  
in media a collaboratore

**82,8%**  
contratti  
indeterminati

**847.966**  
controlli effettuati  
sulle uve e sul vino

### Ambiente



**98%**  
dei sottoprodotti  
viene valorizzato  
in altri processi

**2 su 12**  
cantine dotate  
di impianto fotovoltaico

\* Il numero è riferito ai dipendenti operanti nelle sedi e cantine oggetto della presente rendicontazione (tranne quelle di Castello Monaci e Tenute Rapitalà).

# 01

## / Il Gruppo Italiano Vini

Un'azienda e una storia  
di eccellenze tutta italiana conosciuta  
in 98 nazioni del mondo.



## Storia e assetto societario

Ogni cantina del Gruppo Italiano Vini testimonia che è possibile trasmettere il sapere del passato per vivere il futuro.

Con 10 cantine storiche presenti nelle zone vitivinicole più pregiate d'Italia – oggetto di rendicontazione in questo Bilancio di Sostenibilità – Gruppo Italiano Vini rappresenta un fiore all'occhiello dell'eccellenza italiana nel mondo e dell'alta qualità della filiera produttiva nazionale.

La storia di Gruppo Italiano Vini Spa risale al 1986 quando otto cantine cooperative acquisiscono dal Credito Svizzero la società WineFood, divenuta poi GIV con sede a Calmasino di Bardolino, sulla sponda orientale del Lago di Garda. Nel corso degli anni si arricchisce con l'acquisizione di altre cantine di società di commercializzazione estere, mentre in Italia interviene sull'intera filiera avviando un importante programma di acquisizione di cantine di produzione in particolare nel Sud Italia per rafforzare la qualità e l'immagine dei vini prodotti.

Gruppo Italiano Vini risulta detenuta per il 99,99% da Cantine Riunite & Civ Sca, cooperativa cui aderiscono circa 1.450 soci produttori e diverse cantine sociali, e per lo 0,01% da Aziende Agricole GIV Scarl, la quale gestisce i conferimenti di 101 produttori singoli e società con sedi in 12 diverse regioni italiane. Si tratta di produttori con i quali la società intrattiene rapporti pluriennali, che garantiscono un controllo delle materie prime in un quadro di filiera e di tracciabilità delle produzioni.

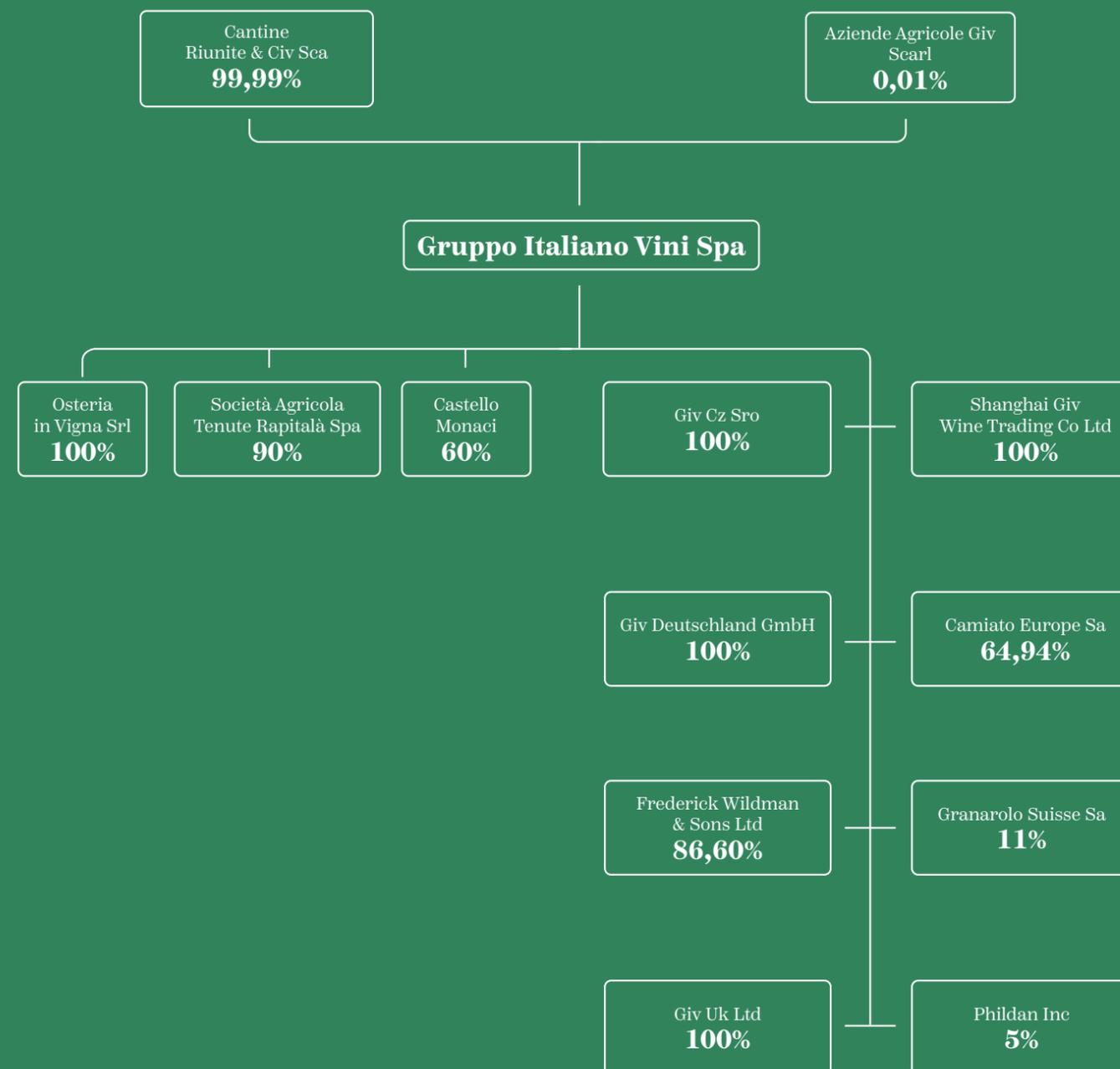
Quella di GIV all'estero è una presenza che consente di conoscere la realtà dei mercati in tempo reale privilegiando la strada della qualità dei migliori vini italiani e garantendo lo sviluppo di nuove opportunità di crescita. Il Gruppo detiene un importante pacchetto di partecipazioni, sia estere sia italiane, di rilevante carattere strategico, tra cui: Frederick Wildman & Sons Ltd, società statunitense controllata all'86,6%; Carniatio Europe Sa per il mercato francese, controllata al 64,9%; GIV CZ Sro con sede a Praga, interamente controllata; GIV Deutschland GmbH, società controllata al 100% a Aschheim-Monaco di Baviera; GIV UK Ltd, interamente controllata con sede a Londra; Shanghai GIV Wine Trading Co. Ltd, anch'essa interamente di proprietà.

Le controllate italiane di produzione sono rappresentate dalle due cantine del Sud Italia, Società Agricola Tenute Rapitalà Spa di Camporeale (PA) controllata al 90% e Castello Monaci Srl di Salice Salentino (LE) al 60%. Nella misura del 100% GIV controlla inoltre Osteria in Vigna Srl. Tra le partecipazioni minoritarie si evidenziano Phildan Inc nella misura del 5% e Granarolo Suisse Sa per l'11%.

La struttura amministrativa e produttiva del Gruppo Italiano Vini è articolata in una pluralità di sedi:

- Calmasino di Bardolino (VR) – sede legale (presidenza, direzione generale, commerciale, amministrazione e finanza, risorse umane, sistemi informativi, acquisti e controllo di gestione)
- Pastrengo (VR) – Cantine Lamberti e Folonari (gestione cantina, imbottigliamento, centro logistico)
- Pedemonte di San Pietro in Cariano (VR) – Cantina Bolla (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- Alice Bel Colle (AL) – Cantina Ca' Bianca (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- San Floriano del Collio (GO) – Cantina Formentini (gestione cantina, imbottigliamento)
- Venosa (PZ) – Cantina Re Manfredi (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- Monte Porzio Catone e Frascati (RM) – Cantina Fontana Candida (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- Poggibonsi loc. Gaggiano (SI) – Cantina Melini (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- Chiuro (SO) – Cantina Nino Negri (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- Orvieto (TR) – Cantina Bigi (conduzione vigneti, gestione cantina, imbottigliamento)
- Illasi (VR) – Cantina Santi (conduzione vigneti, gestione cantina).

## Società partecipate



## Cronistoria

### 31 luglio 1986

Otto cantine cooperative acquistano dal Credito Svizzero le azioni del nascente Gruppo Italiano Vini, alla cui base ci sono le cantine che ancora oggi fanno parte del Gruppo: Folonari, Lamberti e Santi (Veneto), Nino Negri (Lombardia), Melini (Toscana), Fontana Candida (Lazio), Bigi (Umbria). Contestualmente la sede è trasferita da Milano a Calmasino in provincia di Verona a Villa Belvedere.



### 1987

Acquisizione della Carniato Europe S.A. di Parigi, società di commercializzazione.

### 1993

La Cantina Formentini di San Floriano del Collio (Friuli-Venezia Giulia) entra a far parte del Gruppo. Nello stesso anno viene rilevato l'importatore americano Frederick Wildman & Sons Ltd.

### 1997

Acquisizione della Cantina Ca' Bianca in Piemonte.



### 1999-2001

Rilevate le quote di maggioranza di Tenute Rapitalà in Sicilia, Castello Monaci in Puglia e Cantina Re Manfredi in Basilicata.



### 2005

La Società si dota di sistemi di gestione volontari per l'igiene e la sicurezza alimentare, quali BRCGS e IFS, standard riconosciuti a livello internazionale.

### 2006

Nasce GIV Spa a cui seguono importanti operazioni societarie: dall'americana Brown-Forman viene acquisita la storica Cantina Bolla di Pedemonte (Veneto).



### 2008

La totalità del capitale sociale del Gruppo Italiano Vini passa nelle mani di Cantine Riunite & Civ Sca di Campegine (RE). Viene acquisito il marchio Bolla.

### 2015

Nasce la piattaforma *Vinicum.com*, l'eccellenza del vino online.

### 2017

Introdotta il Protocollo per l'applicazione delle tecniche di produzione integrata in tutte le cantine del Gruppo e presso i fornitori di uve.



### 2018

GIV Spa partecipa alla Granarolo Suisse Sa, società svizzera di distribuzione di prodotti alimentari italiani.

### 2019

- Rilevato il 100% della B&G Wines Usa Llc, società americana proprietaria dei marchi Bolla e Fontana Candida per il mercato Usa.
- Frederick Wildman & Sons di New York diventa unico importatore di tutte le marche di GIV e di Cantine Riunite & Civ.

### 2020

GIV Spa acquisisce quota di partecipazione della società di distribuzione canadese Phildan Inc.



### 2021

GIV Spa attua investimenti in fonti rinnovabili nelle cantine del Gruppo.

### 2023

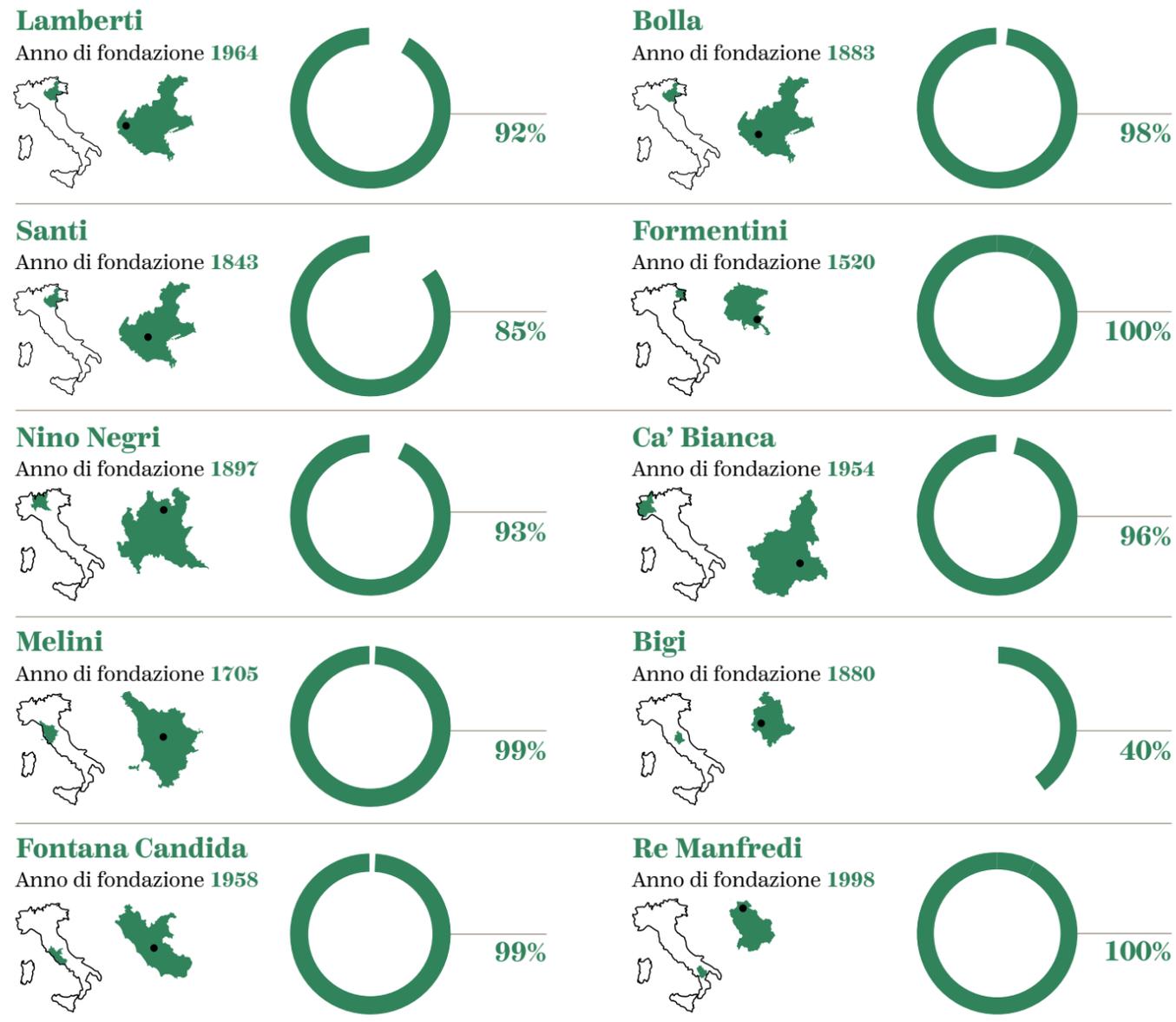
- Passaggio della distribuzione del brand Cavicchioli a Cantine Riunite & Civ.
- Inaugurazione della nuova cantina di vinificazione e affinamento Re Manfredi a Venosa, in Basilicata.
- Certificazione Equalitas Corporate della Cantina Bolla.



## Territori e denominazioni

L'esperienza maturata dalle cantine del Gruppo Italiano Vini, unite alle competenze e alla professionalità dei collaboratori, rappresentano gli elementi chiave per dare origine a vini di assoluto pregio. Accomunati dalla professionalità di agronomi, nei vigneti, ed enologi, nelle cantine, i vini di GIV valorizzano appieno le realtà locali nel rispetto dei territori. Vigneti e cantine evolvono grazie ai continui investimenti in innovazione ed esprimono al meglio le potenzialità di terroir unici, legati a ognuna delle regioni dove sono collocate le cantine di proprietà.

■ Vino con denominazione



La cantina Folonari è considerata assieme a Lamberti (sede di Pastrengo), quella Vigneti La Selvanella assieme a Melini. Castello Monaci e Tenuta Rapitalà non sono presenti in questa rendicontazione.

## Brand e cantine

Ciascun vino prodotto dal Gruppo Italiano Vini è legato a un brand che rappresenta l'identità della cantina e porta con sé storia, tradizioni, qualità e valore commerciale.

Il vasto e complesso universo di GIV si presenta come un vero e proprio caleidoscopio di cantine e brand, che si uniscono per creare un mosaico ricco di sfaccettature e sfumature. Ogni marchio è accuratamente progettato per rivolgersi a specifici segmenti di mercato, rispondendo a diverse occasioni di consumo e adattandosi ai vari canali distributivi. Questa strategia permette a GIV di soddisfare le molteplici esigenze del mercato e di andare incontro ai gusti di una clientela eterogenea: dai consumatori occasionali e meno esperti fino agli appassionati più curiosi e sofisticati. L'offerta di GIV è quindi in grado di abbracciare ogni preferenza enologica, garantendo qualità, varietà e un'esperienza di degustazione su misura per ogni tipo di consumatore.



Lamberti, fondata nel 1964, è una dinamica cantina che sorge nelle vicinanze del Lago di Garda, dove la felice combinazione del clima temperato e del terreno di origine glaciale permette fin dai tempi dei Romani di sviluppare una fiorente viticoltura.

Alla cantina va il merito di aver recepito per prima le esigenze di un mercato in via di trasformazione, trovando la chiave giusta per rilanciare e valorizzare i classici vini veronesi e dell'intera regione, tra cui Bardolino, Valpolicella, Soave, Pinot Grigio e Merlot. Sempre attenta ai nuovi trend di consumo del vino, Lamberti ha uno stile unico che l'ha portata al successo in tutto il mondo e in particolare in Europa.



Bolla, azienda storica fondata a Soave nel 1883: è qui che Abele e Giulia Bolla danno vita a una storia di tradizione, passione e innovazione. Avviata la cantina a Soave, nel 1931 la sede produttiva si sposta a Pedemonte, in Valpolicella Classica, con l'obiettivo di valorizzare questo territorio. Bolla è stata la prima cantina a valorizzare commercialmente l'Amarone, iniziando a imbottigliarlo nel 1953 con uve della vendemmia 1950. La cantina Bolla oggi vanta un prezioso patrimonio di vigneti e, grazie anche alla collaborazione con oltre 100 famiglie di conferitori che si tramandano l'arte vitivinicola da più di tre generazioni, continua a rappresentare con autenticità le principali denominazioni veronesi.



La cantina Santi è stata fondata da Carlo Santi nel lontano 1843, all'ombra del castello medievale di Illasi, un piccolo borgo a pochi chilometri da Verona. L'utilizzo attento della Corvina, il vitigno autoctono principe della Valpolicella, il ricorso ad affinamenti in botte grande, tipica della tradizione enologica italiana, e la selezione di essenze locali per le botti stesse, sono tasselli di una filosofia enologica volta a sottolineare con coerenza l'appartenenza a un territorio tra i più vocati d'Italia.



Una cantina fondata nel 1520 e ancora in attività è già di per sé un racconto. Si può affermare che sia una di quelle che più ha inciso nel determinare la storia enologica del Collio, tra le zone più vocate d'Italia per i vini bianchi, sia da vitigni autoctoni sia internazionali. Un territorio al confine con la Slovenia che vanta più di mille anni di storia ed è stato testimone di grandi battaglie e importanti rinascite.



La casa vitivinicola Nino Negri, fondata nel 1897, è una delle cantine storiche della Valtellina. La selezione delle uve, raccolte interamente a mano lungo i ripidi vigneti sorretti dai millenari muretti a secco e vinificate separatamente, consente alla cantina di ottenere vini che rappresentano la varietà dei suoli e dei microclimi tipici di questo territorio di montagna. Le radici delle viti affondano nella roccia dando vita a vini unici che si distinguono per eleganza dei profumi e sapidità gustativa.



Ca' Bianca, situata nel comune di Alice Bel Colle sulle colline dell'Alto Monferrato, è una cantina molto dinamica che propone un ventaglio completo di tutte le principali denominazioni del Piemonte enologico. Nata all'inizio degli anni Cinquanta, ha poteri (in piemontese "cascine") a pochi chilometri da Acqui Terme che si sviluppano in un corpo unico raccolto a corona attorno alla cantina di vinificazione. Fortemente radicata nel territorio, Ca' Bianca si propone di valorizzare le migliori espressioni del vitigno tipico della zona, il Barbera, che qui adotta la denominazione della Barbera d'Asti, il Dolcetto e il Brachetto d'Acqui. Offre anche una selezione dei migliori Doc e Docg piemontesi come il celebre Barolo, il Moscato d'Asti, il Gavi, il Roero Arneis e un Langhe a base di Nebbiolo, tutti realizzati grazie ad attenti conferimenti consolidati nel corso degli anni della sua storia vinicola.



Documenti storici testimoniano che Melini è stata la prima azienda a scrivere "Chianti" su un'etichetta di vino. L'azienda nasce nel 1705 per opera dell'omonima famiglia fiorentina. La notorietà dei Melini nel corso del tempo esplose tanto da diventare fornitori ufficiali della Casa Reale (1895) e dei Sacri Palazzi Apostolici (1905). Gli ettari di proprietà si trovano attorno al borgo di Gaggiano, a 300 metri di altitudine sulle colline del Chianti Classico. Ancora oggi il cuore dei vini Melini è nei poderi, fazzoletti di terra strappati al bosco che l'uomo per secoli ha lavorato e modellato smuovendo sassi e crescendo viti con passione e fatica. Dal piccolo borgo una stradina si dirama nel bosco di cipressi e lecci collegando i Poderi di San Lorenzo, Granaio, Bonorli, Coltri e Poggio a Rosi.



L'Umbria, cuore verde d'Italia, crocevia tra Nord e Sud, tra i mari Adriatico e Tirreno, è una terra dove il vino viene coltivato sin dall'epoca etrusca. Ispirata dalla potenzialità del proprio territorio, la Bigi ha ottenuto risultati davvero invidiabili, in modo particolare con l'Orvieto Classico, di cui è da anni uno dei più prestigiosi produttori. Grazie alla capace opera dei propri enologi e grazie all'ampia disponibilità dei vigneti, la cantina ha diversificato la propria gamma, oltre ai classici bianchi come Orvieto Classico, Grechetto ed Est! Est!! Est!!!, con rossi di grande interesse, prodotti a base di uve Sangiovese dell'Umbria, in purezza o assieme ad altri vitigni.



La casa vinicola Fontana Candida ha sede sul poggio di Fontana Candida in un casale secolare sorto nell'area dove un tempo si innalzava un'imponente villa romana, forse appartenuta al poeta Quinto Orazio Flacco. Il territorio è quello di Monteporzio (Mons Portii), luogo natale di Marco Porcio Catone il Censore (234-149 a.C.) che nel *De Agricoltura* dà testimonianza dell'amore per la sua terra e di come la vite fosse qui coltivata da tempo memorabile. Fontana Candida dispone di due cantine: la cantina di vinificazione a Frascati e quella di imbottigliamento a Monte Porzio Catone. I vigneti si estendono nel cuore del comprensorio Doc del Frascati. Nei vigneti, nelle cantine, ovunque si respirano la passione e la cultura del vino che hanno fatto di Fontana Candida la più celebre e rinomata custode della tradizione del famoso "vino dei papi" ed è oggi, in tutto il mondo, sinonimo di Frascati.



Re Manfredi nasce nel 1998 nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture Doc a pochi chilometri da Venosa. Il particolare terroir, frutto della passata attività del vulcano spento Vulture, rende i vini unici ed espressivi. Un'elegante masseria svetta al centro della proprietà che si estende nei vigneti. Accanto alla masseria si trova la cantina che possiede un moderno impianto di vinificazione e una prestigiosa barriera in cui si affinano i vini.



Folonari è stata una tra le prime realtà vinicole a giocare un ruolo importante nella distribuzione di vino di qualità proveniente da tutte le regioni d'Italia grazie alle sue grandi capacità di selezione. Attualmente esporta in 40 Paesi in tutti i continenti con una gamma tra le più ampie per tipologie di varietali e formati. Fin dal 1825 la cantina è sinonimo di qualità: proprio a partire da quell'anno Francesco Folonari selezionava personalmente le migliori partite di uva. La presenza produttiva in diverse regioni della penisola, la scelta accurata dei vigneti e delle uve, periodici monitoraggi attraverso test di laboratorio sugli aspetti qualitativi e tecnici, sono solo alcuni dei punti di forza che permettono di garantire che ogni bottiglia sia espressione di qualità e autenticità.



Vigneti La Selvanella deve il nome al suo podere storico situato a Radda, nel cuore del Chianti Classico. Un vigneto con un'estensione a corpo unico, adagiato sul poggio di una collina a 330-600 metri s.l.m., con una felice combinazione di esposizione, microclima e diverse tipologie di suolo e ancora oggi circondato da una selva che ne preserva il prezioso ecosistema. La produzione del Chianti Riserva è iniziata con la vendemmia 1969, creando il primo vino di Toscana con indicazione di vigneto in etichetta. Da allora il Chianti Classico Riserva Vigneti La Selvanella è un vino dallo stile costante e riconoscibile, strettamente legato alle peculiarità del vigneto e del suo vitigno.



Castello Monaci<sup>1</sup> è una tenuta i cui tratti si fondono con le linee del luogo in cui sorge: il Salento, una terra tra due mari. L'innovazione e la tecnologia in cantina sono molto raffinate: un sistema di pigiatura all'avanguardia, una tecnologia di vinificazione che vanta serbatoi termocondizionati. E poi la barriera, scavata nella dura roccia, un isolamento termico naturale con oltre 1000 barriques di rovere francese. Castello Monaci vanta vigneti con una produzione basata prevalentemente su vitigni autoctoni quali Fiano, Verdeca, Primitivo, Negramaro e Malvasia Nera di Lecce.



Rapitalà<sup>2</sup> deriva dall'arabo Rabat-Allah (giardino di Allah) e sta a testimoniare che queste campagne furono coltivate fin dall'antichità. Tenuta Rapitalà si estende su dolci colline nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, una terra da sempre vocata alla coltivazione di uve, accarezzata dalla brezza del mare e baciata dal sole. Precisi protocolli biologici vengono applicati in vigna e in cantina per poter garantire vini che esprimono autenticamente l'identità del terroir, nel rispetto dell'ambiente e della salute. Su questa terra antica dominano paesaggi di vigne e geometrie di filari che il sole e i colori del Mediterraneo trasformano in colline dorate.

<sup>1</sup> Il brand Castello Monaci fa riferimento alla Cantina Castello Monaci, che non rientra nel campo di applicazione della presente rendicontazione.

<sup>2</sup> Il brand Tenuta Rapitalà fa riferimento alla Cantina Tenute Rapitalà, che non rientra nel campo di applicazione della presente rendicontazione.

## Enoturismo e hospitality

L'appassionato di vino può toccare con mano la cultura enologica del territorio varcando la soglia di cantine storiche.

### Santi

La Santi è una delle cantine storiche della Valpolicella, la villa e la cantina sono nate insieme e sono ancora un tutt'uno ricco di storia e fascino dove le suggestive sale della dimora ottocentesca si integrano con gli spazi produttivi della cantina e con l'elegante wine shop. Completa il quadro il parco secolare, impreziosito dai suoi imponenti cedri del libano, che confina con il brolo, ovvero il tradizionale vigneto cinto da mura di sasso, tipico della Valpolicella. Per accompagnare gli amanti del vino alla scoperta della Valpolicella e apprezzare la cultura enoica del territorio e le sue denominazioni la cantina ha dato vita a visite guidate, percorsi multisensoriali e degustazioni adatte a ogni esigenza di tempo e livello di conoscenza del mondo del vino. Nel punto di vendita della Santi è inoltre possibile degustare i vini.

### Nino Negri

La Nino Negri, oltre ad avere un wine shop sempre aperto al pubblico, accoglie anche i visitatori desiderosi di scoprire il legame indissolubile che c'è tra la cantina e il suo territorio unico, tra vigna e roccia, tra tenacia e passione, tra leggi della natura e viticoltura di montagna. Visitare la Nino Negri significa immergersi nella storia della Valtellina e della sua produzione vinicola. Un'esperienza unica che permette di camminare tra cunicoli sotterranei sotto il borgo di Chiuro, vedere la casa fortificata del 1400 chiamata Castel Quadrio e comprendere come i vini nascano da un sapere ormai centenario che il visitatore ritrova nei calici della degustazione a conclusione del tour. Una passeggiata negli splendidi vigneti terrazzati a 450 mt di altitudine di Vigna Ca' Guicciardi permette poi di godere della bellezza della Valtellina, dei suoi paesaggi e di capire come nasce il Nebbiolo di montagna, detto Chiavennasca.

### Re Manfredi

L'accoglienza a Re Manfredi offre un'esperienza unica, che combina eleganza e autenticità. Le visite guidate in cantina con degustazione possono essere arricchite dall'abbinamento con prodotti locali e comprendere anche un tour nei vigneti per assaporare appieno lo spirito di questi luoghi. Il wine shop è caratterizzato da un incantevole porticato, dove è possibile degustare i vini, in un'atmosfera rilassata. Matrimoni e altri eventi privati, convegni e meeting aziendali si svolgono tra la cantina e la villa storica che è circondata da un grande prato: un angolo di tranquillità immerso in un ambiente lussureggiante, con cespugli fioriti e maestosi pini secolari. Ogni esperienza a Re Manfredi è impreziosita dalla maestosità del Vulture e dai vigneti circostanti che abbracciano i visitatori rendendo la visita indimenticabile.

### Melini

La cantina Melini offre un'accoglienza calda e autentica, in perfetto stile toscano. Circondata da vigneti e boschi che rappresentano il paesaggio tipico di questo territorio, è il luogo ideale per immergersi nella tradizione vinicola del Chianti Classico. Le visite guidate alla scoperta della cantina e dei vigneti culminano nella degustazione dei vini che, su richiesta, possono essere arricchite da specialità locali come l'antipasto toscano, i cantucci con Vin Santo o anche piatti più elaborati tipici della cucina toscana. Gli ospiti possono inoltre visitare l'incantevole enoteca, dove assaporare e acquistare i vini godendo di un'atmosfera rustica e raffinata insieme.

## Governance

La governance societaria è un elemento chiave che riflette la visione e i valori del Gruppo Italiano Vini, costituendo la base delle decisioni strategiche dell'azienda. La Società si fonda su alcuni pilastri fondamentali:

- gestione centralizzata del management e della logistica distributiva, con sede amministrativa a Calmasino e logistica a Pastrengo
- presenza nei principali territori vitivinicoli per valorizzare i terroir e le Denominazioni di origine protetta (Dop)
- presidio della qualità della catena di fornitura di uve e vino come obiettivo primario.

Il governo aziendale contribuisce a rendere GIV un'azienda leader di mercato, salvaguardando il valore e lo sviluppo socioeconomico dei territori in cui opera con le proprie cantine. Il Gruppo adotta un modello di governance che include:

- **Assemblea dei soci**, che nomina i componenti del consiglio di amministrazione, del collegio sindacale e della società di revisione e approva il bilancio d'esercizio;
- **Consiglio di amministrazione**, responsabile della gestione ordinaria e straordinaria dell'azienda, valuta l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, e si occupa della più ampia valutazione dell'andamento della gestione, tra cui i fattori ESG (Environmental, Social and Governance). Il consiglio è composto da nove amministratori, tra cui il presidente e il vicepresidente;
- **Collegio sindacale**, il quale vigila sull'osservanza della legge, dello Statuto e dell'Atto costitutivo e sul rispetto dei principi di corretta amministrazione. È composto da cinque sindaci, compreso il presidente, nominati per tre esercizi;
- **Direzione generale**, incaricata di coordinare e ottimizzare le attività operative per garantire che gli obiettivi prefissati siano tradotti in risultati concreti.

L'attività di revisione legale è affidata alla società di revisione PricewaterhouseCoopers (PwC), che ha il compito di controllare il corretto rispetto dei principi contabili e la corretta registrazione delle scritture contabili dei fatti di gestione.

### Consiglio di amministrazione

Corrado Casoli	Presidente
Claudio Biondi	Vicepresidente
Marcello Campioli	Consigliere
Marco Albarelli	Consigliere
Mauro Giovini	Consigliere
Francesco Gregorini	Consigliere
Gabriele Lechthaler	Consigliere
Mauro Menozzi	Consigliere
Fabio Sentimenti	Consigliere

**Collegio sindacale**

Federico Grigoli	Presidente
Rosanna Salami	Sindaca effettiva
Remo Zuccoli	Sindaco effettivo
Laura Magnani	Sindaca supplente
Andrea Leonello	Sindaco supplente

**Direzione generale**

Roberta Corrà	Direttore generale
---------------	--------------------

La governance di GIV nel 2023 si compone per il 20% da donne e il 73% di membri con oltre 50 anni di età.

**Organi di governo per genere**

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Consiglio di amministrazione	0	11	11	0	9	9
Collegio sindacale	3	2	5	2	3	5
Direzione generale	1	0	1	1	0	1
<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
	<b>24%</b>	<b>76%</b>	<b>100%</b>	<b>20%</b>	<b>80%</b>	<b>100%</b>

**Organi di governo per fascia d'età**

	2022				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Consiglio di amministrazione	0	1	10	11	0	3	6	9
Collegio sindacale	0	0	5	5	0	1	4	5
Direzione generale	0	1	0	1	0	0	1	1
<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>15</b>
	<b>0%</b>	<b>12%</b>	<b>88%</b>	<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>27%</b>	<b>73%</b>	<b>100%</b>

**L'assetto organizzativo**

In staff al presidente e al vicepresidente del Gruppo Italiano Vini si trovano la direzione pianificazione e controllo di gestione, le relazioni esterne e l'organismo di vigilanza. In linea diretta è posto il direttore generale, che coordina l'area qualità e sicurezza del prodotto, quella riferita a salute e sicurezza e ambiente, agli affari legali e il comitato referente per il modello 231.

In linea diretta dalla direzione generale dipendono le seguenti funzioni: relazioni industriali e organizzazione, ufficio personale, direzione sistemi informativi, direzione enologica e produzione, direzione commerciale, direzione amministrazione e finanza, direzione approvvigionamenti, coordinamento investimenti, logistica, pianificazione prodotto di Gruppo.

Ciascuna funzione ha poi una propria struttura organizzativa che la caratterizza ed è funzionale al tipo di processo esercitato; in particolare dalla direzione enologica e di produzione dipendono le attività di tutte le cantine del Gruppo. A presidio di ciascuna funzione è posto un responsabile che coordina il lavoro dei collaboratori al fine di realizzare le politiche aziendali individuate.

**Il management al 31/12/2023**

Michele Coati	Coordinamento tecnico e investimenti
Alessandro Dalla Valle	Responsabile servizio prevenzione e protezione
Roberta Danzi	Gestione qualità e sicurezza del prodotto
Peter Dorny	Country manager GIV CZ
Emanuela Fellini	Pianificazione prodotto di Gruppo
Maria Elena Fossati	Direttore vendite estero
Alberto Fregata	Group controller
Marco Guerrini	Direttore acquisti
Jacopo Leoncini	Servizi legali
Roberto Merzari	Direttore amministrazione e finanza
Tiziana Mori	Relazioni esterne e comunicazione
Giovanni Negri	Direttore marketing e sviluppo
Fabio Picciola	Direttore personale
Paolo Oliviero	Responsabile area vendite estero
Severio Righi	Direttore vendite Italia
Giovanni Rodegheri	Direttore sistemi informativi
Christian Scrinzi	Direttore enologico e di produzione
Federico Zanuso	Responsabile area vendite estero
Andrea Zurma	Responsabile logistica

**I brand ambassador**

Pietro Bertè	Formentini
Laurent Bernard de la Gatinais	Tenuta Rapitalà
Daniilo Drocco	Nino Negri
Marco Galeazzo	Lamberti e Folonari
Giandomenico Longo	Ca' Bianca
Morgan Mc Crum	Re Manfredi
Mauro Merz	Fontana Candida
Paolo Nardo	Bigi
Cristian Ridolfi	Santi
Luigi Seracca Guerrieri	Castello Monaci
Alessandro Zanette	Melini
Christian Zulian	Bolla

## Gestione commerciale



**1**  
Direttore vendite Italia

**1**  
Responsabile marketing commerciale

### Canale moderno

**1**  
Responsabile clienti Italia

**1**  
Responsabile vendite Italia

**3**  
Responsabili Gdo

### Canale tradizionale

**1**  
Responsabile Centro Nord

**3**  
Capi settore

**2**  
Responsabili sviluppo del territorio

### Marketing

**1**  
Direttore marketing

**1**  
Responsabile marchio

**3**  
Responsabili prodotto

### Estero

**1**  
Direttore vendite

**5**  
Responsabili Area vendite

**2**  
Responsabili commerciali all'estero

**Stati Uniti**  
Importatore e distributore unico Frederick Wildman & Sons Ltd, controllata da GIV.

**Canada**  
Fornitura diretta ai monopoli tramite agente con esclusività di marca.

**Germania**  
Agenti, importatori/distributori con esclusività di marca.

**Francia**  
Importatore/distributore unico (Carniato) controllato da GIV.

**Giappone**  
Importatori/distributori con esclusività di marca.

**Svezia**  
Importatori con esclusività di marca.

**Svizzera**  
Importatori/distributori con esclusività di marca, uno dei quali controllato da GIV.

**Benelux**  
Importatori/distributori con esclusività di marca.

**Cina**  
Shanghai GIV Wine Trading Co. Ltd, filiale commerciale.

**Repubblica Ceca**  
GIV CZ Sro, filiale commerciale per la distribuzione nei mercati ceco e slovacco. Il Responsabile commerciale all'estero è anche Responsabile export per i Paesi dell'Est Europa e nella Comunità degli Stati Indipendenti (CSI).

## Integrità, etica e corporate reputation

Il mondo GIV è improntato a eticità, correttezza, trasparenza, legalità: principi che trasmettono una solida cultura aziendale.

Nell'ottica di diffondere la cultura dell'etica e della legalità, GIV ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo – Modello 231, predisposto ai sensi del D.Lgs. 231/2001, con l'intento di assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali. Il Modello include i principi di comportamento formalizzati nel Codice etico<sup>3</sup>. GIV ha adottato principi generali di controllo e prevenzione, sovraordinati ai protocolli generali di prevenzione (codice etico) e ai protocolli specifici di prevenzione applicabili a ciascuna delle attività a rischio identificate. La valutazione di adeguatezza, effettiva osservanza e funzionamento del sistema e modello di gestione è responsabilità dell'Organismo di vigilanza (Odv), nominato dall'assemblea dei soci e composto da tre soggetti esterni all'organizzazione. Vista la complessità della struttura organizzativa, l'articolazione territoriale e la pluralità di competenze necessarie, Gruppo Italiano Vini ha individuato un comitato che ha il compito di promuovere nell'ambito di tutta l'organizzazione aziendale quanto previsto dal Codice etico e dal Modello. Il Codice etico e il Modello 231 sono i documenti cardine del sistema normativo interno che definisce principi e regole di conduzione delle attività. Le indicazioni descritte devono essere seguite da dipendenti e collaboratori, e da tutti coloro che operano nell'interesse del Gruppo o si relazionano con esso.

Il Codice etico è il documento che descrive la cultura aziendale e i valori nei quali l'azienda si riconosce, nonché i principi etici a cui i soggetti che operano con o per GIV devono attenersi nella gestione quotidiana delle loro attività, nel rispetto e nella tutela degli interessi di tutti gli individui e del pianeta, ossia:

- trasparenza
- correttezza
- legalità
- liceità delle risorse
- rispetto dei diritti altrui
- riservatezza.

Il Codice, approvato dal consiglio di amministrazione, si pone all'apice delle politiche e procedure di gestione interna del Gruppo, è pubblicato sul sito web e costituisce parte integrante del Modello di organizzazione, gestione e controllo. Il documento disciplina le situazioni di conflitti di interesse; a tale fine GIV e i propri collaboratori si impegnano a non trovarsi in situazioni di conflitto o potenziale conflitto di interesse e, laddove ci fosse, è d'obbligo la comunicazione immediata. Inoltre, al fine di consentire a tutti gli stakeholder di segnalare, in buona fede, comportamenti non in linea con il Codice etico, le policy e le procedure o le norme applicabili, il Gruppo si è dotato di un sistema di *whistleblowing*, nel rispetto del D.Lgs. 24/2023, consistente in una piattaforma online multilingua, accessibile tramite sito web di GIV. Il canale e le attività conseguenti al ricevimento di eventuali segnalazioni sono gestite nel rispetto della vigente normativa sul *whistleblowing*. Dall'entrata in vigore della norma non è pervenuta alcuna segnalazione inerente alle tipologie previste dalla normativa.

Ogni trattamento dei dati personali è effettuato nel rispetto delle norme vigenti in materia di protezione dei dati personali. Il Gruppo Italiano Vini tutela le persone e i soggetti con cui intrattiene rapporti rispetto al trattamento di tali informazioni ai sensi degli artt. 13 e 14 del Gdpr *General data protection regulation* 679/2016, del D.Lgs. 196/2003 e del D.Lgs. 51/2018. Il Gruppo rispetta le leggi in materia di riservatezza vigenti nei Paesi in cui opera e si è adeguato alle best practices efficaci per la protezione e tutela della privacy.

La governance aziendale in GIV è fondata sulla trasparenza e sulla responsabilità; tutte le decisioni e le azioni sono oggetto di attenta valutazione. Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti, né sono state comminate sanzioni pecuniarie e accertati episodi di corruzione o azioni legali per comportamenti contrari alla libera concorrenza.

<sup>3</sup>) Il Codice etico è stato aggiornato nel 2023, mentre il Modello 231 nel 2018.

# 02

## / Innovazione e sostenibilità

Il processo di identificazione delle tematiche prioritarie di sostenibilità.



## Mappatura di impatti, rischi e opportunità

Cura del pianeta e attenzione alle persone: un'unica strategia per sfide importanti che richiedono un impegno immediato e tangibile.

Il Gruppo Italiano Vini a fine 2023 ha posto le prime basi per rendere sistematico, monitorato e continuativo l'approccio alla rendicontazione non finanziaria, rafforzando dunque la sua strategia verso la sostenibilità nell'impresa. La società ritiene importante comprendere la responsabilità nel contribuire all'attuazione degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) dell'Agenda 2030. L'attività di analisi presentata in questo primo Bilancio di Sostenibilità ha la finalità di supportare l'azienda nella costruzione di una strategia di sostenibilità aziendale (capitolo 7).

Una delle principali attività avviate, propedeutiche alla comprensione del contesto e dello stadio di integrazione della sostenibilità in GIV, è stato quello di determinare impatti e temi di sostenibilità.

L'analisi del contesto in cui il Gruppo opera, l'analisi delle fonti interne ed esterne, il confronto con le funzioni apicali dell'azienda, l'ascolto degli stakeholder, sono le attività avviate come primo tassello per determinare impatti significativi, positivi e negativi, attuali e potenziali, in tema di sostenibilità e di trasparenza nei confronti delle parti interessate.

Al fine di determinare i principali temi di sostenibilità che sono rendicontati nel presente Bilancio di Sostenibilità, il Gruppo Italiano Vini ha attivato i seguenti processi:

- individuazione delle aree, funzioni e attività coinvolte nella catena del valore
- *due diligence* e mappatura degli impatti
- determinazione delle soglie di impatto
- individuazione dei temi di sostenibilità
- somministrazione dei temi di sostenibilità, emersi dalla valutazione degli impatti, a stakeholder interni ed esterni
- determinazione dei temi di sostenibilità prioritari da rendicontare nel Bilancio di Sostenibilità.

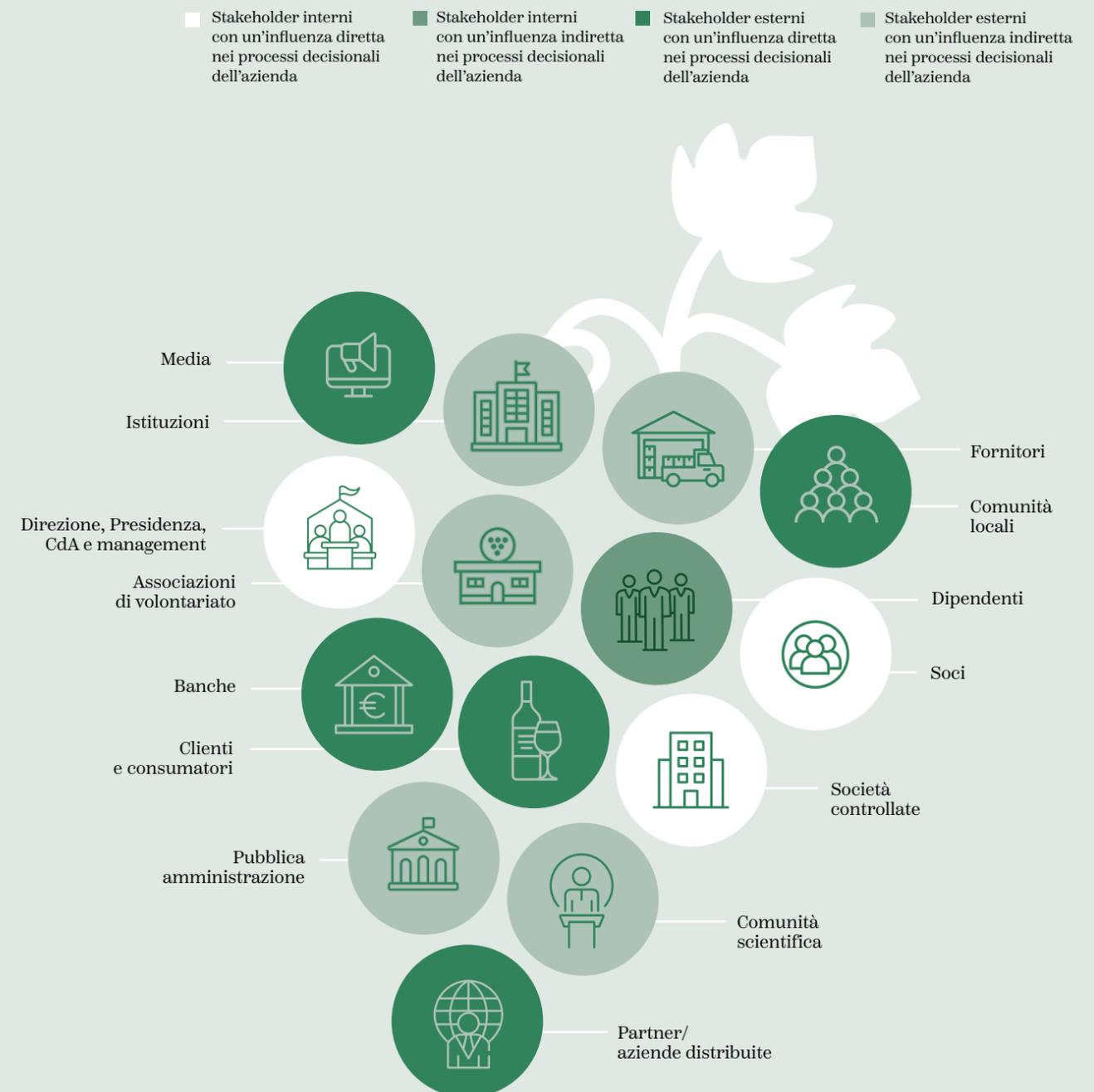
Attraverso la lettura di fonti interne e le interviste alle funzioni apicali del Gruppo Italiano Vini è stata realizzata una mappatura degli impatti, primo passo del processo di *due diligence*, ossia sono stati considerati gli impatti effettivi e potenziali che il Gruppo genera attraverso le proprie attività, oltre a quelli direttamente riferibili ai processi, ai prodotti o servizi tramite i rapporti di business. Dopo aver mappato gli impatti condivisi con il team di lavoro e la direzione, è stata valutata la significatività per ciascuno di essi al fine di stabilirne la rilevanza. Dare priorità agli impatti è la prima iniziale attività dove l'obiettivo è focalizzare la portata e la scala degli impatti, siano essi positivi o negativi.

### Aree aziendali coinvolte

- Direzione generale
- Direzione amministrazione e finanza
- Direzione enologica e produzione
- Direzione acquisti
- Personale, relazioni industriali/Organizzazioni
- Sistema qualità e sicurezza del prodotto
- Sicurezza e ambiente
- Affari legali
- Sistemi informativi
- Direzione marketing
- Export manager

## Dialogo con gli stakeholder

Lo step successivo alla valutazione degli impatti è stato quello di sottoporre i temi di sostenibilità a un pubblico più ampio, composto dai principali stakeholder dell'organizzazione tra quelli identificati nella mappa di seguito illustrata.





Dall'universo delle parti interessate identificate nello *stakeholder mapping*, il team di lavoro del Gruppo Italiano Vini ha selezionato alcuni principali interlocutori a cui sottoporre un questionario con domande a risposta chiusa rivolgendosi a: presidenza, consiglio di amministrazione e direzione generale; responsabile di sede, di reparto o d'ufficio; lavoratori; clienti e consumatori; fornitori; istituti di credito e assicurazioni.

Lo strumento di indagine, ossia il questionario online, ha sottoposto alle parti interessate 17 temi di sostenibilità, individuati a seguito della valutazione degli impatti, suddivisi in quattro aree:

- governo aziendale (governance)
- area economica
- persone e società
- ambiente, nella produzione primaria delle uve e nel processo di trasformazione.

Ai rispondenti è stato chiesto di assegnare a ciascun tema un valore da 1 a 5, indicando per ognuno il grado di influenza rispetto allo sviluppo e alla creazione di valore economico-finanziario da parte di GIV, alle persone e società, all'ambiente circostante.

#### Grado di engagement

Il questionario online sottoposto alle parti interessate selezionate ha coinvolto complessivamente 154 stakeholder, di cui 101 interni (lavoratori e responsabili di sede, di reparto o d'ufficio) e 53 esterni:

#### Interni

- Responsabili di sede, di reparto e d'ufficio: 32
- Lavoratori: 69

#### Esterni

- Clienti e consumatori: 4
- Fornitori: 47
- Altro: 2

Il contributo di ciascun rispondente ha permesso di individuare il grado di influenza, sia per gli interni sia per gli esterni, di ciascun tema di sostenibilità.

## Temi prioritari di sostenibilità

Il Gruppo Italiano Vini ha definito una serie di concrete priorità a cui sono collegati gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

L'output ottenuto dall'analisi di materialità è un elenco dei temi di sostenibilità, in ordine di rilevanza, sia per gli stakeholder interni sia esterni del Gruppo Italiano Vini.

A ciò vengono legati e sotto illustrati gli impatti, rischi (negativi) e opportunità (positive) rilevanti associati a ciascun tema di sostenibilità. Essi delineano in via generale e prospettica le questioni prioritarie che il Gruppo Italiano Vini presidia nella governance aziendale, nella gestione del core business e nei confronti di ambiente e persone, risultato dell'elaborazione dell'ascolto delle parti interessate, dell'analisi del contesto e dell'analisi di *due diligence*. **A ciascun tema sono affiancati l'impatto (attuale o potenziale), il rischio (negativo) o l'opportunità (positiva) conseguenti, a seconda delle modalità con cui il Gruppo intenderà presidiare il tema individuato. Il Gruppo tiene conto di questi impatti, rischi e opportunità nella pianificazione futura delle attività.** A ciascun tema prioritario è stato collegato un obiettivo di sviluppo sostenibile di Agenda 2030, individuabile anche nel Piano di sostenibilità, a chiusura del Bilancio di Sostenibilità (capitolo 7).

#### Temi oggetto di monitoraggio e potenziali key point futuri

Ulteriori temi che il Gruppo ha sottoposto all'attenzione del processo di analisi e che tiene monitorati, seppure non prioritari, sono l'accrescimento delle performance economiche, il recupero dei rifiuti, il riciclo e riutilizzo dei sottoprodotti, la riservatezza e protezione dei dati personali, il consumo consapevole di vino. GIV garantisce una comunicazione e informazione trasparente, la continuità dell'attività aziendale – attraverso comunicazione, formazione specifica e ricambio generazionale –, la diversificazione delle denominazioni, dei vini prodotti e commercializzati e il supporto alla comunità locale attraverso donazioni, concessioni, sostegno a progetti e associazioni.

■ Governance e aspetti economici

■ Ambientale

■ Sociale

TEMI PRIORITARI DI SOSTENIBILITÀ DI GIV	IMPATTI, RISCHI (NEGATIVI) E OPPORTUNITÀ (POSITIVE) ATTUALI*	IMPATTI, RISCHI (NEGATIVI) E OPPORTUNITÀ (POSITIVE) POTENZIALI**
<b>Integrità, etica e reputazione aziendale</b>	 <p>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</p> <p>POSITIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conformità e buona condotta nei contratti nei confronti di clienti, fornitori, partner, dipendenti.</li> <li>• Rispetto della normativa cogente in materia di: sicurezza del lavoro, commercio e vendita, processo produttivo, gestione clienti e contrattualistica.</li> <li>• Adozione di pratiche di governance trasparenti e responsabili, inclusa la comunicazione chiara con gli stakeholder.</li> <li>• Protezione dei dati del personale.</li> </ul>	<p>OPPORTUNITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzazione della sostenibilità dei vini del Gruppo Italiano Vini.</li> <li>• Promozione della cultura del bere vino preferendo qualità a quantità.</li> <li>• Efficienza organizzativa e prevenzione dei rischi legati ai reati aziendali mediante il modello 231.</li> <li>• Efficacia del sistema di comunicazione interno.</li> </ul>
<b>Gestione dei rischi ambientali e sociali</b>	 <p>3 SALUTE E BENESSERE</p> <p>POSITIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità del lavoro e della contrattazione collettiva.</li> <li>• Sicurezza sul lavoro, protezione e riduzione degli incidenti.</li> <li>• Copertura legale e minori costi derivanti da infortuni e incidenti.</li> <li>• Cultura della sicurezza del lavoro improntata alla responsabilità congiunta di organizzazione e persona.</li> </ul>	<p>RISCHI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limitata capacità nell'attrarre e trattenere le giovani generazioni, oggi attente al benessere sociale.</li> <li>• Infortuni gravi/gravissimi.</li> </ul>

TEMI PRIORITARI DI SOSTENIBILITÀ DI GIV		IMPATTI, RISCHI (NEGATIVI) E OPPORTUNITÀ (POSITIVE) ATTUALI*	IMPATTI, RISCHI (NEGATIVI) E OPPORTUNITÀ (POSITIVE) POTENZIALI**
<b>Gestione dei rischi economici</b>		<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuità operativa in caso di rischio informatico, ambientale, sociale.</li> <li>• Efficientamento e centralizzazione dei costi operativi.</li> <li>• Ricerca e ottenimento di incentivi finalizzati all'efficientamento energetico dei processi produttivi.</li> <li>• Prevenzione del rischio informatico.</li> </ul> <p><b>NEGATIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costi gestionali causati dalla disomogeneità legislativa dei Paesi/mercato e dai costi di conformità.</li> <li>• Aumento dei costi della materia prima.</li> </ul>	<p><b>OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accrescimento delle competenze e capacità dei dipendenti in materia di applicazione informatica e digitalizzazione.</li> <li>• Integrazione e gestione dei fattori ESG lungo tutta la catena di valore aziendale e negli investimenti.</li> <li>• Aggiornamento dell'offerta con nuove linee in risposta alle nuove tendenze nei consumi di vino con preferenze per prodotti a ridotto contenuto di alcool o alcool-free.</li> </ul> <p><b>RISCHI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interruzione della continuità operativa del Gruppo a causa di mutate condizioni geopolitiche, disastri ambientali o problemi nell'approvvigionamento energetico e delle materie prime.</li> <li>• Danni materiali e perdita di beni a seguito di calamità naturali con conseguenti effetti finanziari.</li> </ul>
<b>Presenza internazionale e rafforzamento della vendita del prodotto</b>		<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relazioni con le parti interessate a lungo termine.</li> <li>• Fidelizzazione dei clienti, gestione dei feedback, ascolto dei clienti e segnalazioni.</li> </ul>	<p><b>OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing etico del marchio.</li> <li>• Differenziazione del mercato verso un branding sostenibile.</li> <li>• Accesso a nuovi mercati.</li> </ul>
<b>Gestione sostenibile e razionale delle risorse naturali, efficienza energetica</b>	 	<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottimizzazione della logistica interna ed esterna a GIV.</li> <li>• Valorizzazione dei sottoprodotti da parte delle cantine di GIV.</li> <li>• Utilizzo di energia rinnovabile.</li> </ul> <p><b>NEGATIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impoverimento delle risorse naturali (acqua, suolo ecc.) e delle fonti di energia non rinnovabili.</li> <li>• Produzione di rifiuti.</li> </ul>	<p><b>OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalizzazione di misure di adattamento ai cambiamenti climatici.</li> <li>• Implementazione di sistemi di generazione di energia rinnovabile.</li> </ul> <p><b>RISCHI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perdita di informazioni ambientali rilevanti, con potenziale inefficace monitoraggio dell'impatto ambientale delle produzioni.</li> </ul>

TEMI PRIORITARI DI SOSTENIBILITÀ DI GIV		IMPATTI, RISCHI (NEGATIVI) E OPPORTUNITÀ (POSITIVE) ATTUALI*	IMPATTI, RISCHI (NEGATIVI) E OPPORTUNITÀ (POSITIVE) POTENZIALI**
<b>Utilizzo di pratiche agricole sostenibili in linea con la gestione delle fitopatologie della vite</b>	 	<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supporto nella diffusione di buone pratiche agricole attraverso la promozione di un "Protocollo di difesa integrata" e la certificazione SQNPI.</li> </ul>	
<b>Packaging sostenibili</b>		<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezione dei materiali e qualifica dei fornitori per il packaging integrando criteri di sostenibilità.</li> </ul>	<p><b>RISCHI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibile incremento dei costi operativi per l'azienda legato all'implementazione e al mantenimento dei sistemi di controllo sui fornitori.</li> </ul>
<b>Attenzione alla qualità dei prodotti e alla sicurezza alimentare</b>		<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema di qualifica dei fornitori strutturato e a più livelli di responsabilità.</li> <li>• Valorizzazione dei prodotti puntando sull'eccellenza dei territori e sul prestigio delle Denominazioni di origine.</li> <li>• Certificazioni sulla sicurezza alimentare.</li> <li>• Sistema di controlli sulla materia in ingresso e sul prodotto finito in uscita.</li> <li>• Presenza di un sistema informatizzato per la gestione della qualità del Gruppo (es. tracciabilità e reclami).</li> <li>• Gestione dei reclami efficiente ed efficace.</li> </ul>	<p><b>OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovazione nei prodotti e nei processi produttivi.</li> </ul> <p><b>RISCHI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibile perdita di certificazioni.</li> <li>• Possibili contaminazioni nel prodotto finito.</li> <li>• Gestione inefficace dei reclami legati alla qualità del prodotto, del packaging e della logistica, con il rischio di compromettere la soddisfazione dei clienti e danneggiare la reputazione dell'azienda.</li> </ul>
<b>Benessere e welfare aziendale</b>		<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere dei dipendenti in materia di sicurezza e welfare aziendale.</li> <li>• Rinnovo del contratto integrativo.</li> </ul>	<p><b>OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miglioramento nella gestione dei carichi di lavoro.</li> </ul>
<b>Formazione dei dipendenti</b>		<p><b>POSITIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivazione professionale.</li> <li>• Formazione del personale di competenze tecniche.</li> </ul>	<p><b>OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accrescimento delle competenze e capacità dei dipendenti in materia di sicurezza, informatica e digitalizzazione.</li> <li>• Progressiva diffusione di "valori" (principi) e "regole" (procedure) comuni nelle realtà produttive di GIV.</li> </ul>

\* Impatti, rischi e opportunità già presenti e manifestati da GIV

\*\* Identificati e valutati attraverso i risultati emersi dalle analisi qualitative e quantitative

# 03

/ Valore economico

Pensare a lungo termine e accrescere la stabilità di un Gruppo ampio e distribuito.



## Patrimonio e investimenti

Il Gruppo Italiano Vini vanta una solida base patrimoniale per ammodernare, efficientare e migliorare i processi produttivi.

Il Gruppo Italiano Vini si presenta con una situazione patrimoniale e finanziaria equilibrata. La posizione finanziaria netta, che esprime la capacità dell'azienda di far fronte ai suoi debiti finanziari, si è leggermente incrementata nel biennio passando da 92,2 milioni a 96,5 milioni nel 2023. Il patrimonio netto al 31 dicembre 2023 è pari a 159 milioni di euro, di cui quasi 109 milioni compongono il capitale sociale. La variazione del patrimonio netto deriva dall'utile netto generato, dalla sua ripartizione e imputazione a riserve.

GIV è presente, considerando anche le controllate Tenute Rapitalà di Camporeale (PA) e Castello Monaci di Salice Salentino (LE), in dieci regioni italiane con quattordici strutture di vinificazione, lavorazione, imbottigliamento e deposito, rispetto alle quali realizza annualmente importanti investimenti: interventi di ammodernamento, efficientamento e miglioramento dei processi produttivi e riorganizzazione degli spazi produttivi. Nell'ambito della pianificazione finanziaria aziendale, quella degli investimenti risulta cruciale per garantire la crescita e lo sviluppo nel tempo del Gruppo. Annualmente GIV analizza il fabbisogno di ciascuna cantina e pianifica gli interventi da realizzare nel breve e medio termine, valutandone la sostenibilità economico-finanziaria, tempistiche di ritorno e impatti.

Nel triennio 2021-2023 il Gruppo ha effettuato investimenti pari a circa 20 milioni di euro, di cui il 54% è rappresentato da investimenti produttivi, connessi cioè ai processi di cantina. Nel triennio gli investimenti hanno riguardato la sede legale e amministrativa di Villa Belvedere e tutte le cantine, alcune delle quali hanno visto la realizzazione di importati opere e migliorie.

### Investimenti per tipologia nel triennio 2021-2023 (valore in euro)

	2021	2022	2023
Investimenti sulle strutture produttive per l'efficientamento dei processi	2.958.490	3.554.593	4.227.830
Investimenti ambientali	217.100	145.806	205.899
Investimenti di digitalizzazione	62.470	131.480	119.010
Altri investimenti	3.203.699	2.872.974	2.176.124
<b>Totale</b>	<b>6.441.759</b>	<b>6.704.853</b>	<b>6.728.863</b>

### Investimenti realizzati nel triennio 2021-2023 per cantina e sede

Bigi	21,9%	
Re Manfredi	21,9%	
Bolla	15,6%	
Lamberti	14,1%	
Melini	8,2%	
Nino Negri	5,7%	
Calmasino	3,8%	
Fontana Candida	3,8%	
Formentini	1,8%	
Santi	1,8%	
Ca' Bianca	1,4%	



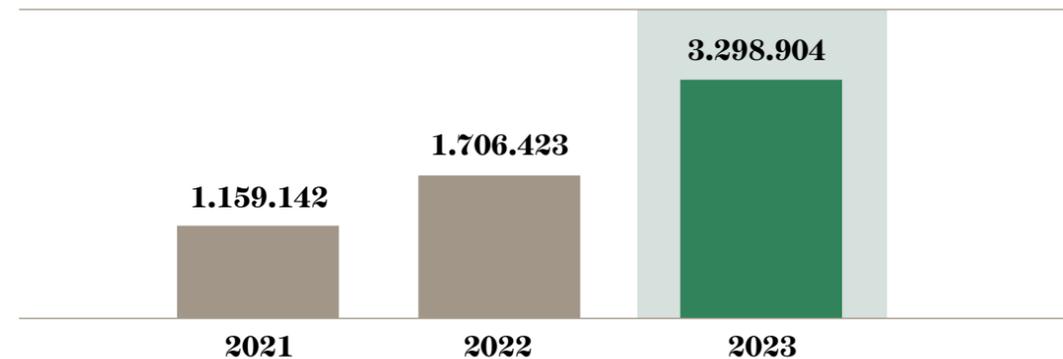
Nel 2021 il Gruppo Italiano Vini ha destinato ingenti risorse alla cantina Re Manfredi per la sistemazione delle coperture e tinteggiature, la sostituzione della centrale frigorifera, l'adeguamento dell'impianto elettrico, interventi connessi alla pigiatura e pressatura, nonché nuovi vinificatori e l'ampliamento del piano terra, piano interrato e tettoia. Ingenti investimenti sono stati sostenuti anche nella cantina Bolla per la pavimentazione, tetto e opere edili nel reparto vasche, un nuovo depuratore e migliorie nella barriera. Lamberti è stata provvista di un nuovo gruppo frigo, un impianto idraulico delle vasche d'acqua, il nuovo filtro per la filtrazione delle fecce, nonché investimenti in tema di sicurezza e supply chain. Tra i principali investimenti del 2021 rientrano poi il rifacimento del tetto dello stabilimento produttivo della cantina Melini, congiuntamente all'acquisto di una nuova sciacquatrice e interventi nella gestione agricola. Investimenti significativi sono stati destinati ai vigneti e alla barriera della cantina Nino Negri.

Nel 2022 i principali investimenti di Gruppo Italiano Vini hanno interessato le cantine Bigi, Re Manfredi, Lamberti, Melini, Nino Negri e Bolla. Per Bigi gli investimenti hanno riguardato l'ammodernamento: dalla ristrutturazione alla nuova dotazione di serbatoi e impianti nell'ambito della normativa Industria 4.0. Alla Re Manfredi è stato adeguato l'impianto elettrico, installato l'impianto fotovoltaico da 90 KW per l'autoproduzione di energia, ampliati il laboratorio e la barriera, e si è intervenuti sul fruttuato con un nuovo impianto di deumidificazione per l'appassimento delle uve. Nella Lamberti sono state installate otto nuove autoclavi da 500 ettolitri (Industria 4.0). Nella cantina Melini gli investimenti hanno interessato i vigneti (sia in località Gaggiano sia presso La Selvanella) e un nuovo pallettizzatore. Nuove barriques sono state acquistate per la cantina Nino Negri, nella quale sono state investite risorse per una migliore gestione agricola e dei vigneti. Alla Bolla si sono sostenuti investimenti nel reparto vasche con nuovi serbatoi e relativo impianto di raffreddamento, passerelle, acquistati nuovi fusti di legno ed è stato rifatto l'impianto di distribuzione frigoriferie.

Nel 2023 i principali investimenti del Gruppo sono stati destinati alle cantine Bigi, Bolla, Lamberti e Fontana Candida: dalle zone di fermentazione ai locali di invecchiamento dove si trovano le barriques per l'affinamento dei vini. Nella cantina Bigi sono continuati gli interventi sui serbatoi nell'ambito dell'Industria 4.0 e sono stati realizzati collegamenti idraulici e di coibentazione, il rifacimento della zona di vinificazione e opere edili varie (pavimentazione e infissi). In quella Bolla si è proseguito con gli interventi nel reparto vasche, collegamenti idraulici primari e una nuova centrale frigorifera silenziata. Nella Lamberti è stato installato l'impianto fotovoltaico, è stata acquistata una nuova gabbiettrice per una linea di imbottigliamento e ammodernata la supply chain con tre carrelli elevatori/retrattili. Nella cantina Fontana Candida è stata realizzata la tettoia della pigiatura di Frascati.

Il settore agricolo prevede agevolazioni contributive con particolare riferimento all'ammodernamento degli impianti e delle colture, nonché contributi per azioni promozionali. Si riportano di seguito i finanziamenti complessivamente ricevuti dalla pubblica amministrazione per ciascun anno rendicontato.

#### Contributi pubblici ricevuti (valore in euro)



## Performance economico-finanziarie

Nel 2023 il Gruppo Italiano Vini ha consolidato il proprio posizionamento nel settore, grazie a una visione strategica di lungo periodo e a una situazione di stabilità patrimoniale.

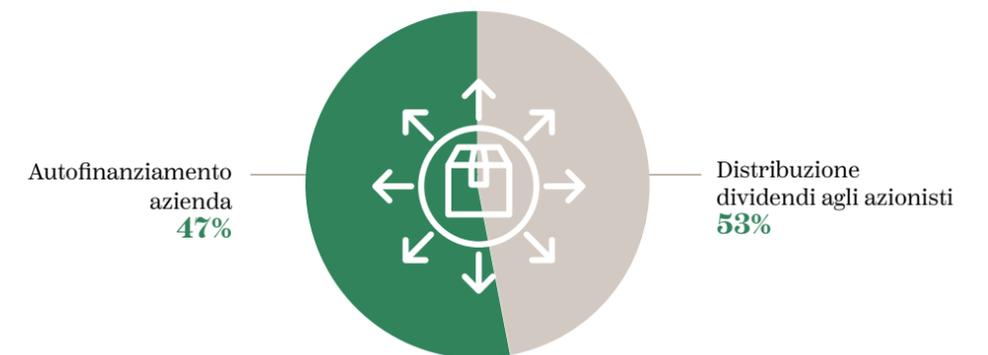
Di seguito, per gli ultimi tre esercizi, è riportata l'elaborazione dei conti economici con determinazione dei valori diretti generati, distribuiti e trattenuti.

#### Valore economico generato, distribuito e trattenuto (valore in euro)

	2021	2022	2023
Diretto generato	239.740.930	247.190.976	222.897.095
Diretto distribuito	232.591.611	244.039.404	221.284.991
<b>Diretto trattenuto</b>	<b>7.149.319</b>	<b>3.151.572</b>	<b>1.612.104</b>

Nel complesso il bilancio 2023 evidenzia una buona gestione commerciale, sebbene l'utile d'esercizio, pari a 1,6 milioni di euro, sia inferiore rispetto alle annate precedenti. Il 53% dell'utile realizzato è stato destinato agli azionisti sotto forma di dividendi, mentre la restante parte reinvestita in azienda sotto forma di autofinanziamento.

#### Ripartizione dell'utile d'esercizio 2023



La complessità dello scenario economico ha spinto a efficientare processi produttivi capaci di generare vantaggi in un mercato assai competitivo.

Il 2023 è stato segnato da forti contrazioni in termini sia produttivi sia di consumo non solo per l'Italia, ma anche per le altre nazioni più vocate alla viticoltura. Il fatturato dell'esercizio 2023 si attesta a 212 milioni di euro, riducendosi del 12,1% nell'ultimo biennio. Tale andamento è dettato, per una buona parte, dallo spostamento dell'attività di commercializzazione del brand Cavicchioli da Gruppo Italiano Vini alla società controllante Cantine Riunite & Civ per quasi 18 milioni di euro.

Al netto di tale cessione, le vendite di vino vedono una leggera diminuzione del 5,1%, dovuta a due principali fattori: quelli macroeconomici, come l'inflazione, l'aumento dei tassi d'interesse e il rincaro energetico, che hanno dettato un generale calo del potere d'acquisto e quindi dei consumi. Un ruolo lo hanno avuto anche i cambiamenti degli stili alimentari, soprattutto tra le fasce più giovani della popolazione, che hanno spostato l'attenzione su alimenti a basso contenuto calorico e derivanti da filiere locali. Una diminuzione delle vendite di vino, tuttavia, molto meno sostenuta rispetto a quella fatta registrare dal mercato vitivinicolo nel suo complesso, che si è mosso con riduzioni a due cifre.

### Valore economico diretto generato (valore in euro)

	2021	2022	2023
Ricavi da vendite e prestazioni	238.543.986	241.124.297	212.023.690
Variazione delle rimanenze di prodotti	(2.257.798)	1.716.094	335.900
Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	93.216	109.671	57.967
Altri ricavi e proventi	3.053.968	3.211.310	6.262.282
Proventi finanziari e rivalutazioni	307.558	1.029.604	4.217.256
<b>Totale</b>	<b>239.740.930</b>	<b>247.190.976</b>	<b>222.897.095</b>

Il Prosecco funge da traino per le vendite di vino di GIV (25,5% del fatturato), seguito da Pinot Grigio (13%) e Valpolicella (12,4%). Molto richiesti anche Chianti, Nebbiolo, Frascati, Est Est Est, Merlot, Orvieto, Primitivo, Nero d'Avola, Soave, Bardolino, Chardonnay e Pinot Nero.



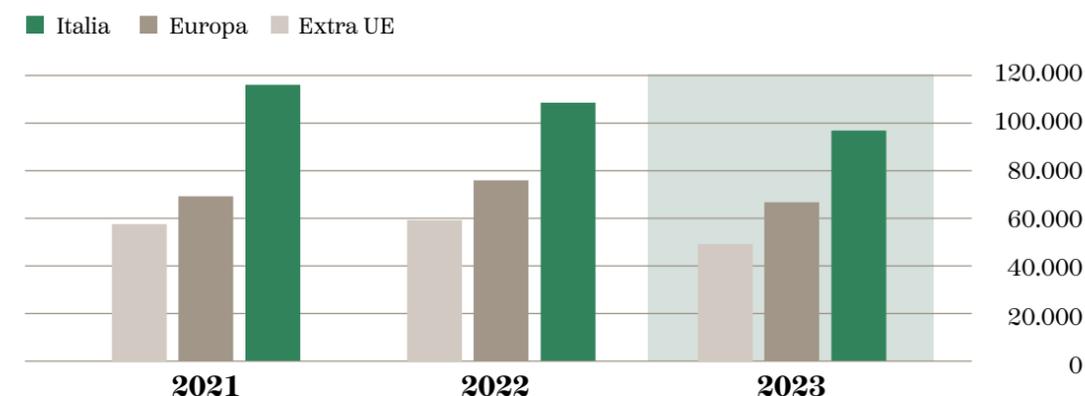
### Composizione del fatturato per tipologie di vino nel 2023

Prosecco	25,5%	
Pinot Grigio	13,0%	
Valpolicella	12,4%	
Chianti	6,6%	
Nebbiolo/Chiavennasca	3,8%	
Frascati	2,7%	
Est Est Est	2,0%	
Merlot	1,9%	
Orvieto	1,4%	
Primitivo	1,3%	
Nero d'Avola	1,2%	
Soave	1,0%	
Bardolino	1,0%	
Chardonnay	1,0%	
Pinot Nero	0,3%	
Altri	24,9%	

Per quanto riguarda l'analisi delle vendite per mercato, rispetto agli scorsi esercizi nel 2023 rimane inalterata l'incidenza del mercato domestico, che rappresenta il 45% (94,9 milioni di euro); all'estero i principali importatori di vino sono Regno Unito (17%), Canada (12%), Stati Uniti (8%), Germania (6%) e Francia (3%). Complessivamente nel 2023 il mercato europeo rappresenta il 32% del fatturato (67,7 milioni di euro), mentre quello extra-europeo il 23% (49,5 milioni di euro).

La presenza del Gruppo e dei suoi prodotti a livello internazionale è consolidata in quasi 100 Paesi nel mondo.

### Fatturato per area geografica nel triennio (valore in migliaia di euro)



Il valore distribuito agli stakeholder è espressione della portata della responsabilità sociale che GIV si è assunto e mette in pratica.

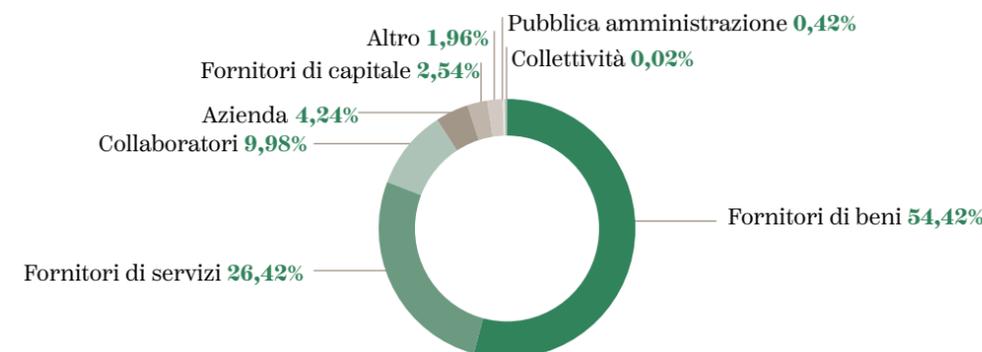
Nel 2023 il valore economico diretto distribuito, rappresentato da quanto riconosciuto agli stakeholder del Gruppo Italiano Vini, è risultato pari a 221 milioni di euro e cioè il 99% dell'intero valore economico generato. Una quota rilevante è rappresentata da quanto riconosciuto ai fornitori di beni e servizi, rispettivamente 54,42% e 26,42%. L'acquisto di beni è composto principalmente dalla fornitura di uve, vino sfuso, bottiglie, etichette e imballaggi. Stabile anche il valore distribuito ai collaboratori, formato da salari e stipendi, oneri sociali e trattamento di fine rapporto, che rappresenta il 9,98% del totale del valore economico diretto distribuito.

### Valore economico diretto distribuito (valore in euro)

	2021	2022	2023
Fornitori di beni	124.174.045	137.491.244	120.432.228
Fornitori di servizi	75.240.317	67.175.377	58.464.959
Azienda*	10.072.410	9.833.456	9.375.007
Collaboratori	22.095.043	22.432.621	22.091.314
Fornitori di capitale	1.707.067	1.839.682	5.610.007
Pubblica amministrazione	(2.482.190)	1.004.485	932.544
Collettività	41.337	23.341	38.240
Altro	1.743.582	4.239.198	4.340.692
<b>Totale</b>	<b>232.591.611</b>	<b>244.039.404</b>	<b>221.284.991</b>

\* La voce "Azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati, nonché agli accantonamenti registrati.

### Ripartizione del valore economico diretto distribuito nel 2023



Il Gruppo investe per dare valore all'artigianalità e alla qualità di vini che sono l'identità stessa di ogni singolo territorio in cui opera.



### La catena di fornitura

Nel triennio 2021- 2023 è leggermente diminuito il numero di fornitori di beni e servizi (-1,3%), che complessivamente ammontano a 2.670 nel 2023, di cui il 22,2% proviene dal Veneto e il 71,5% da altre regioni italiane. Sono solamente il 3,9% i fornitori europei e il 2,3% quelli extra-europei.

Scegliere fornitori italiani significa dare valore al talento, all'artigianalità e alle qualità che caratterizzano il territorio. Ogni collaborazione con realtà locali rappresenta un investimento nelle competenze e nelle risorse che l'Italia offre, contribuendo a creare un ciclo virtuoso di crescita e sviluppo sostenibile.

#### Fornitori per area di provenienza (n.)

	2021	2022	2023
Veneto	616	602	594
Altre regioni italiane	1.933	1.889	1.910
UE (esclusa Italia)	89	91	104
Extra UE	66	77	62
<b>Totale</b>	<b>2.704</b>	<b>2.659</b>	<b>2.670</b>

#### Spesa di fornitura per area di provenienza\* (%)

	2021	2022	2023
<b>Italia</b>			
Veneto	48,72	50,09	52,51
Lombardia	13,06	12,74	14,77
Emilia-Romagna	17,44	18,81	10,97
Puglia	5,17	5,11	5,63
Friuli-Venezia Giulia	3,51	4,32	5,44
Toscana	4,08	3,47	3,91
Trentino-Alto Adige	2,78	1,16	2,21
Piemonte	0,84	1,07	1,41
Lazio	1,51	0,99	0,96
Umbria	0,98	0,90	0,94
Sicilia	1,04	0,41	0,46
Abruzzo	0,43	0,44	0,21
Sardegna	0,21	0,14	0,12
Molise	0,02	0,04	0,02
Basilicata	0,001	0,001	0,001
<b>Eestero</b>			
Francia	0,19	0,30	0,44
<b>Totale</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

\* La tabella fa riferimento ai soli fornitori di materie prime (uva, mosto e vino) e sussidiarie, ovvero i materiali da imballaggio (bottiglie, tappi, etichette, cartoni, cassette in legno).



Considerando i soli fornitori di materie prime e sussidiarie, in termini di spesa di fornitura l'andamento è leggermente in diminuzione nel triennio (-2,9%), principalmente per via del minor acquisto di uve e vino. Il 99,5% dei fornitori di materie prime e sussidiarie è italiano, mentre il rimanente è rappresentato da un fornitore francese di tappi di sughero. Questa percentuale testimonia l'impegno del Gruppo Italiano Vini e delle sue cantine nel sostenere l'economia locale nazionale.



#### Spesa per la fornitura di materie prime e sussidiarie per area nel 2023

Veneto	<b>52,51%</b>	
Lombardia	<b>14,77%</b>	
Emilia-Romagna	<b>10,97%</b>	
Puglia	<b>5,63%</b>	
Friuli-Venezia Giulia	<b>5,44%</b>	
Toscana	<b>3,91%</b>	
Trentino-Alto Adige	<b>2,21%</b>	
Piemonte	<b>1,41%</b>	
Lazio	<b>0,96%</b>	
Umbria	<b>0,94%</b>	
Sicilia	<b>0,46%</b>	
Francia	<b>0,44%</b>	
Abruzzo	<b>0,21%</b>	
Sardegna	<b>0,12%</b>	
Molise	<b>0,02%</b>	
Basilicata	<b>0,001%</b>	

## Presenza nel mondo

# 98

Paesi in 5 continenti



### Nord America

Bermuda  
Canada  
Isole Cayman  
Messico  
Turks & Caicos  
USA

### Centro e Sud America

Antigua e Barbuda  
Antille Olandesi  
Aruba  
Bahamas  
Barbados  
Belize  
Brasile  
Cile  
Costa Rica  
Ecuador  
Giamaica  
Grenada  
Guatemala  
Guyana  
Haiti  
Isole Vergini Britanniche  
Paraguay  
Perù  
Repubblica Dominicana  
Saint Vincent  
Santa Lucia  
Trinidad e Tobago  
Uruguay

### Europa

Italia  
Albania  
Austria  
Benelux  
Bielorussia  
Bosnia-Erzegovina  
Bulgaria  
Croazia  
Danimarca  
Estonia  
Finlandia  
Francia  
Germania  
Gibilterra  
Grecia  
Irlanda  
Irlanda Nord  
Islanda  
Isole del Canale

Kosovo  
Lettonia  
Lituania  
Macedonia  
Malta  
Montenegro  
Norvegia  
Polonia  
Portogallo  
Regno Unito  
Repubblica Ceca  
Repubblica Slovacca  
Romania  
Russia  
Serbia  
Slovenia  
Spagna  
Svezia  
Svizzera  
Ucraina

### Africa

Kenya  
Mauritius  
Seychelles  
Sudafrica  
Tanzania

### Oceania

Australia  
Nuova Caledonia  
Nuova Zelanda

### Asia

Armenia  
Bahrain  
Bangladesh  
Cina  
Cipro  
Corea del Sud  
Emirati Arabi Uniti  
Filippine  
Giappone  
Giordania  
Hong Kong  
India  
Israele  
Kazakistan  
Malaysia  
Qatar  
Singapore  
Thailandia  
Taiwan  
Turchia  
Uzbekistan  
Vietnam

## Sostegno alle comunità locali

Promuovere principi solidali e di inclusione significa diffondere la cultura della partecipazione e della coesione sociale.

Nel triennio 2021-2023 il Gruppo Italiano Vini ha erogato oltre 100 mila euro in liberalità, di cui il 37% nell'ultimo anno, manifestando vicinanza e supporto al territorio e ai progetti sociali. Sono state valorizzate le proposte di realtà in grado di promuovere i principi di solidarietà e inclusione e diffondere la cultura della partecipazione e coesione sociale.

Nell'ambito delle iniziative ad alto valore sociale, GIV ha sostenuto la fondazione Famiglie per la famiglia che contribuisce al rafforzamento del tessuto sociale veronese mettendo a disposizione un centro di aggregazione intergenerazionale; il Rotary Club di Verona impegnato in progetti di promozione della pace e di miglioramento delle comunità in via di sviluppo; la onlus Il Mondo di Matteo che raccoglie fondi per dotare i reparti pediatrici degli ospedali di attrezzature per la diagnosi, la terapia e la cura delle leucemie, sostenere la ricerca e promuovere tra i più piccoli la pratica sportiva.

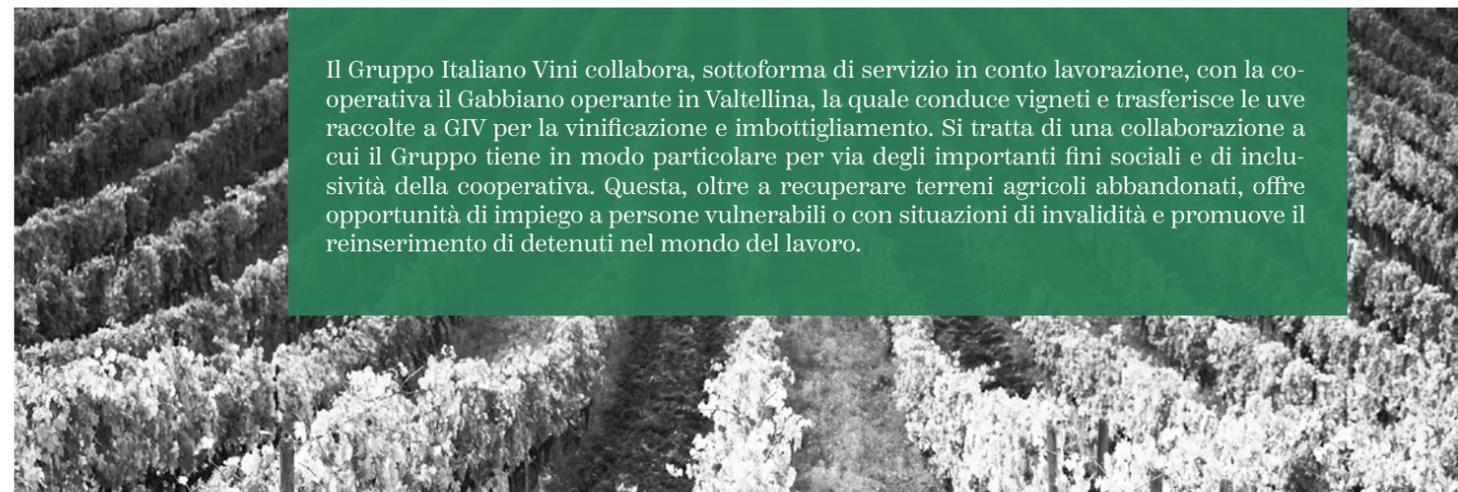
GIV ha confermato il sostegno a realtà impegnate in attività di inclusione e socializzazione, tra cui Anffas Onlus Cento al fianco di persone con disabilità; il progetto *SpaH Benessere in Comunità*, nato dalla Fondazione Albosaggia per dare uno spazio di aggregazione e socializzazione ai giovani con disabilità psico-fisica; la Fondazione della Comunità Veronese che offre una lista di progetti di utilità sociale promossi da altri enti non profit.

La sensibilità di Gruppo Italiano Vini si manifesta anche attraverso donazioni alla Croce Rossa Italiana - Comitato di Bardolino Baldo Garda e al Comitato ciCasco Metti in moto l'Inclusione affinché anche i soggetti più "fragili" possano godere delle stesse possibilità di integrazione. GIV, inoltre, ha sostenuto con una donazione le popolazioni della Romagna colpite dall'alluvione nel maggio 2023.

Sempre nel triennio, il Gruppo Italiano Vini ha confermato il sostegno al Banco Alimentare partecipando alla Colletta Alimentare Esselunga e ha rinnovato il proprio impegno a sostegno delle attività della Fondazione Telethon e della Fondazione per la ricerca sulla fibrosi cistica, entrambe a sostegno della ricerca sulle malattie genetiche rare, nonché Amo BaldoGarda Onlus che aiuta i malati oncologici a sopportare meglio la malattia con l'assistenza domiciliare per poter rimanere a casa vicino alla famiglia.

Nell'ottica di sostenere e finanziare la ricerca scientifica, la didattica o altre attività istituzionali in generale, GIV ogni anno rinnova il proprio contributo, sottoforma di donazione, all'Università degli Studi di Udine erogando una consistente borsa di studio.

Il Gruppo Italiano Vini collabora, sottoforma di servizio in conto lavorazione, con la cooperativa il Gabbiano operante in Valtellina, la quale conduce vigneti e trasferisce le uve raccolte a GIV per la vinificazione e imbottigliamento. Si tratta di una collaborazione a cui il Gruppo tiene in modo particolare per via degli importanti fini sociali e di inclusività della cooperativa. Questa, oltre a recuperare terreni agricoli abbandonati, offre opportunità di impiego a persone vulnerabili o con situazioni di invalidità e promuove il reinserimento di detenuti nel mondo del lavoro.



# 04

## / Produzione responsabile

L'equilibrio tra la vite e l'ambiente è la storia di terre, rispetto e passione per la viticoltura.



## Attività e processo di vinificazione



I vini del Gruppo Italiano Vini nascono da una tradizione vitivinicola consolidata e prestigiosa. Questa eredità affonda le sue radici nei territori dove le cantine del Gruppo sono storicamente presenti. Ogni bottiglia rappresenta non solo un prodotto di eccellenza, ma anche la testimonianza di un legame con il territorio, un impegno verso la qualità. La tradizione non è solo una questione di tecnica, ma una vera e propria cultura che si assapora un sorso alla volta.

### Ricevimento materie prime e vinificazione

In cantina il processo produttivo inizia con l'arrivo delle uve o del mosto parzialmente fermentato. Il mosto, assieme alle bucce, viene trasferito nei vinificatori, dove prende vita il processo di vinificazione, in cui i lieviti selezionati innescano la fermentazione alcolica.

Quando gli zuccheri sono completamente trasformati, la fermentazione alcolica giunge al termine lasciando il posto all'estrazione del liquido e la pressatura delle bucce. Ogni preziosa goccia di vino deve essere raccolta, travasata e avviata alla fase di affinamento.

Nei mesi successivi, il vino viene travasato più volte, in base a considerazioni tecniche ed enologiche, per raggiungere il suo stato di perfezione. Ogni passo di questo processo è un tributo alla tradizione vitivinicola del Gruppo.

### Affinamento e stoccaggio

Il vino viene affinato in contenitori di cemento, acciaio o legno. La fase di stoccaggio e affinamento giunge al suo apice con la creazione del blend. Le varie partite e tipologie di vino, ognuna con la propria storia e carattere, vengono sapientemente miscelate per dare vita alla cuvée di base. Questo processo di assemblaggio è un'arte che richiede esperienza e intuizione, dove ogni scelta dell'enologo può fare la differenza.

### Stabilizzazione e preparazione dei vini al condizionamento

Una volta ottenuta la cuvée di base, il vino è pronto per le operazioni di stabilizzazione, come la chiarificazione e la refrigerazione, fasi delicate che garantiscono qualità e longevità. Dopo la filtrazione il vino è pronto.

### Imbottigliamento e confezionamento

La fase di imbottigliamento e confezionamento del vino è un momento culminante, carico di attesa e precisione. Ormai maturo e perfetto, il vino viene filtrato e imbottigliato. La conclusione di questa fase segna non solo un traguardo nel lungo viaggio del vino, ma anche l'inizio di una nuova avventura, quella che porterà ogni bottiglia a trovare il proprio posto sulle tavole di intenditori e amanti di questa magica bevanda.



Ricevimento uve e appassimento



Vinificazione



Ricevimento vino sfuso, mosti e mosti concentrati



Lavorazione



Imbottigliamento e confezionamento

### Cantina

Cantina	Ricevimento uve e appassimento	Vinificazione	Ricevimento vino sfuso, mosti e mosti concentrati	Lavorazione	Imbottigliamento e confezionamento
Lamberti			●	●	●
Bolla	●	●	●	●	●
Santi	●	●		●	
Formentini	●	●	●	●	●
Nino Negri	●	●	●	●	●
Ca' Bianca	●	●	●	●	●
Melini	●	●	●	●	●
Bigi	●	●	●	●	●
Fontana Candida	●	●	●	●	●
Re Manfredi	●	●	●	●	●

Al fine di garantire standard di qualità e sicurezza alimentare sempre più elevati, GIV ha aumentato i controlli anche sulle uve in ingresso.

#### I controlli e la tracciabilità

Le cantine del Gruppo Italiano Vini sono dotate di laboratori interni all'avanguardia che svolgono analisi precise e dettagliate per assicurare la conformità normativa e la qualità delle produzioni. Dall'accettazione della materia prima al prodotto finito, questi laboratori monitorano rigorosamente ogni passaggio. Per ciascuna fase vengono testati campioni di riferimento rispetto a parametri definiti, come zuccheri, anidride solforosa, acidità e altri. Solo attraverso questa attenzione meticolosa e costante il Gruppo riesce ad assicurare che il prodotto finale sia un vino di eccellenza, capace di soddisfare i più alti criteri di qualità, sicurezza alimentare e gusto.

#### Controlli per fase (n.)

Fase processo produttivo	2021	2022	2023
Accettazione uve	5.750	4.296	5.970
Accettazione vino	239.673	200.957	202.556
Lavorazione	302.551	278.503	252.707
Prodotto finito	455.020	428.050	386.733

L'aumento percentuale del numero di controlli sulle uve in ingresso dal 2022 al 2023 è del 38,97%. Questo significativo incremento dimostra la volontà di GIV di garantire standard sempre più elevati di qualità e sicurezza alimentare.

In un'azienda il sistema di tracciabilità è necessario per garantire la qualità, la sicurezza e l'affidabilità del prodotto finale. La capacità di tracciare ogni fase del processo produttivo, dai terreni dove viene coltivata l'uva alla bottiglia, non è solo una dimostrazione di trasparenza e rispetto verso il consumatore, ma anche un segno distintivo di eccellenza e professionalità. Il Gruppo possiede un sistema di tracciabilità digitalizzato che consente di tracciare la movimentazione della materia prima e tutte le pratiche enologiche effettuate in cantina. Nell'eventualità che un lotto debba essere ritirato, su ogni etichetta sono chiaramente identificate la data di produzione, il numero della linea di imbottigliamento e anche l'orario di produzione. Questi dati permettono di individuare rapidamente e con precisione il lotto interessato. L'attenzione ai dettagli e alla tracciabilità consente all'azienda di agire con prontezza, assicurando sempre la sicurezza e la qualità dei propri prodotti, rafforzando la fiducia dei clienti e mantenendo elevati standard di eccellenza.

## Catena di fornitura

Il fornitore di GIV è un partner che condivide la filosofia di produzione dei vini e ha la medesima attenzione alla qualità e alla minimizzazione dei rischi.

Ogni bottiglia di vino prodotta dalle cantine di GIV traccia una storia che inizia molto prima che l'uva venga pigiata e il mosto fermentato. Questa storia affonda le radici nella complessa e delicata rete della catena del valore a monte del Gruppo, la catena di fornitura.

I fornitori possono essere suddivisi in due categorie:

- **core business** - Includono tutti i fornitori di prodotti e servizi che possono avere un impatto sulla qualità, salubrità e sicurezza alimentare del prodotto finito. I fornitori core sono rappresentati principalmente da attori della filiera di approvvigionamento che forniscono materie prime (uve, mosti e vini), prodotti enologici e packaging primario necessari per la produzione del vino o che entrano in contatto diretto con la bevanda;
- **secondari** - Includono tutti i fornitori di prodotti e servizi che non hanno un impatto sulla qualità, salubrità e sicurezza alimentare del vino.

Sulla base della continuità del rapporto con GIV i fornitori sono suddivisi in: continuativi e occasionali. I fornitori core che intrattengono un rapporto continuativo sono soggetti a un rigoroso processo di qualifica e valutazione basato su punteggi; quelli occasionali sono valutati in fase di definizione della singola fornitura.

#### La valutazione dei fornitori e l'analisi dei rischi

Il processo di qualifica e valutazione viene affidato alla funzione aziendale di riferimento per l'acquisto della specifica tipologia di fornitura. Alla direzione enologica e produzione compete la responsabilità della valutazione dei fornitori di uve, mosti e vini. Questi vengono inseriti nell'elenco dei fornitori di materie prime; l'eventuale ricorso a fornitori non ricompresi in tali elenchi deve essere preventivamente autorizzato dai responsabili della valutazione.

Tra gli elementi di input considerati nell'ambito della valutazione ci sono:

- statistica annuale rapporti di non conformità
- rispetto dei tempi di consegna
- valutazione statistica dei risultati dei piani controllo applicati in fase di ricevimento merci
- esito delle visite ispettive effettuate da GIV ai siti produttivi del fornitore (ove applicabile)
- certificazioni di terza parte.

Per garantire la sicurezza e la qualità delle materie prime vitivinicole vengono adottate una serie di misure volte a prevenire frodi e contaminazioni. Uno degli strumenti principali utilizzati è l'analisi del rischio. Questa analisi considera diversi fattori, tra cui:

1. **storicità:** valutazione delle precedenti esperienze con le materie prime fornite per identificare eventuali trend di rischio
2. **efficacia delle verifiche documentali:** controllo della completezza e dell'accuratezza della documentazione fornita
3. **disponibilità di test analitici:** accesso a strumenti e metodi di analisi che permettono di rilevare frodi e contaminazioni
4. **disponibilità ed efficacia dei sistemi di controllo nazionali:** utilizzo di statistiche, regolamentazioni e sistemi di controllo stabiliti a livello nazionale per monitorare e garantire la sicurezza delle materie prime
5. **disponibilità della materia prima:** analisi della disponibilità sul mercato delle materie prime, che può influenzare il rischio di frodi
6. **contaminazioni:** analisi della possibilità che la fornitura possa avere contaminazioni di natura:
  - **chimica** - Presenza di sostanze chimiche non autorizzate o in quantità superiori ai limiti consentiti
  - **biologica** - Contaminazione da parte di microrganismi patogeni
  - **da allergeni** - Presenza di allergeni che possono causare reazioni nei consumatori sensibili;
  - **da corpi estranei** - Presenza di materiali estranei che possono compromettere la sicurezza del prodotto

- **contraffazione frode** - Manipolazione o sostituzione della materia prima con prodotti di qualità inferiore o non conformi.

#### 7. costo della frode: considerazione dei potenziali impatti economici delle frodi sulla filiera

Oltre al rischio associato alle materie prime, viene valutato anche il rischio associato ai fornitori. Il processo di valutazione del rischio dei fornitori viene condotto analizzando i seguenti aspetti:

- **certificazioni del fornitore:** verifica delle certificazioni possedute dal fornitore che attestano la conformità agli standard di qualità e sicurezza alimentare (es. BRCGS; IFS)
- **lunghezza della filiera:** analisi della complessità e trasparenza della filiera del fornitore
- **durata del rapporto di partnership:** valutazione della solidità del rapporto commerciale con il fornitore
- **non conformità nelle precedenti consegne:** registro delle non conformità minori o maggiori riscontrate nelle precedenti forniture.

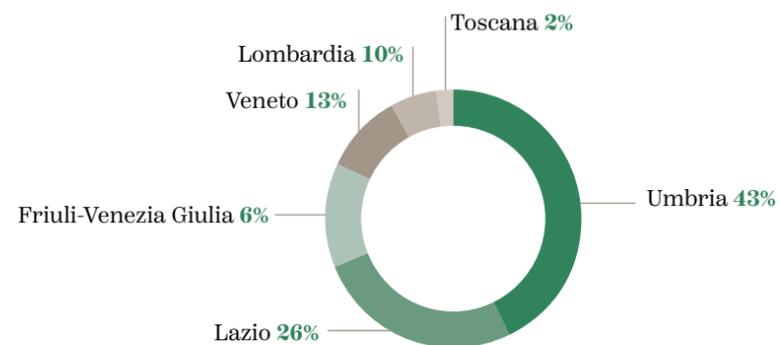
Il rischio di frode nel momento dell'acquisto viene determinato incrociando il rischio associato alla materia prima con quello del fornitore. Questo approccio integrato consente di prendere decisioni informate e mirate per minimizzare i rischi, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità del vino in uscita dalle cantine del Gruppo.



#### Uva acquistata (t.)

Regione	2021	2022	2023
Veneto	1.266	1.097	789
Basilicata	40	46	13
Lombardia	669	698	599
Toscana	255	127	127
Friuli-Venezia Giulia	469	441	368
Lazio	3.578	2.587	1.619
Umbria	2.981	3.113	2.707
Piemonte	7	0	0
<b>Totale</b>	<b>9.265</b>	<b>8.109</b>	<b>6.222</b>

#### Uva acquistata per regione anno 2023



La quota di uva acquistata in Basilicata è pari allo 0,002%.

#### Mosto e vino acquistati (hl)

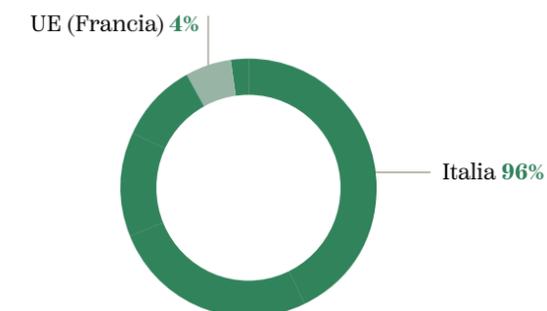
Paese	2021	2022	2023
Italia	569.037	504.969	530.939
<b>Totale</b>	<b>569.037</b>	<b>504.969</b>	<b>530.939</b>



#### Prodotti enologici acquistati

Tipologia di prodotto	U.M.	2021	2022	2023
Prodotti enologici	Kg	132.729	102.889	85.109
Gas tecnici	Mc	877.926	847.377	717.104
Prodotti enologici, cartucce filtranti	Pz	5.720	7.768	8.852

#### Prodotti enologici fornitori per nazione anno 2023



Il packaging, selezionato in base a rigorosi criteri di sostenibilità, è in grado di ridurre l'impatto sull'ambiente e incentivare l'economia circolare.

Nel settore vitivinicolo la sostenibilità della catena di fornitura è diventata una priorità. Per garantire che i fornitori rispettino standard elevati in termini di sostenibilità ambientale e sociale vengono raccolte informazioni dettagliate su vari aspetti legati a queste tematiche.

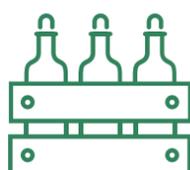
Le certificazioni e gli standard utilizzati per valutare la sostenibilità dei fornitori di materie prime includono: SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata); SMETA (Sedex Members Trade Audit); Equalitas (standard di sostenibilità specifico per la filiera del vino); SA8000 (standard internazionale che certifica il rispetto dei diritti dei lavoratori e condizioni di lavoro etiche).

Grande attenzione è dedicata anche all'acquisto del packaging primario che viene selezionato dalla Direzione Acquisti secondo rigorosi criteri di sostenibilità.

Di seguito sono riportati i principi in base ai quali vengono effettuati gli acquisti delle principali tipologie di packaging utilizzate dal Gruppo.

- **Bottiglie di vetro** - Selezionare bottiglie di vetro più leggere per ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub>e associate al prodotto finito. Questo criterio viene applicato compatibilmente con il mercato di riferimento, il canale di vendita e la tipologia di prodotto. Il Gruppo utilizza bottiglie con un peso medio inferiore a 420g di tara, come previsto dal *Sustainable Wine Roundtable Bottle Weight Accord*.

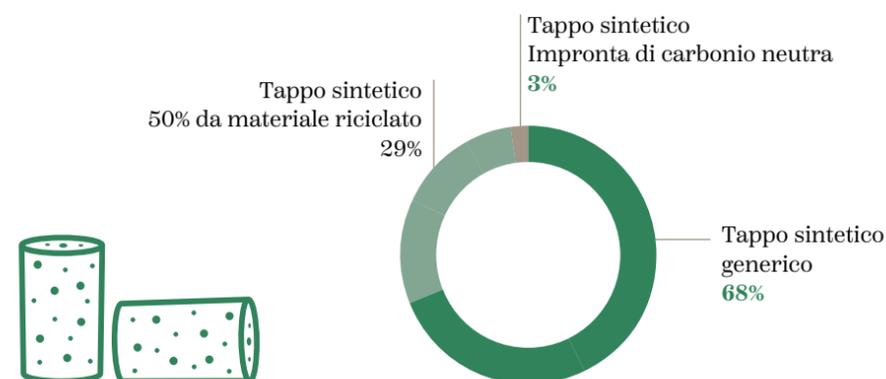
- **Tappi in sughero** - Utilizzare tappi in sughero con chiusura interamente riciclabile, per garantire soluzioni sostenibili che riducono l'impatto ambientale e promuovono un'economia circolare nel rispetto dell'ecosistema.
- **Tappi sintetici** - Nel corso del 2023 l'azienda ha dimostrato un impegno concreto verso la sostenibilità ambientale attraverso l'acquisto di oltre un milione di tappi sintetici. Di questi, il 29% è stato realizzato utilizzando materiale riciclato, riducendo così la dipendenza dalle risorse naturali e favorendo un'economia circolare. Inoltre, il 3% dei tappi sintetici acquistati, grazie a iniziative di sostenibilità adottate dal fornitore del Gruppo, presenta un'impronta di carbonio neutra.
- **Capsule** - Selezionare capsule, quando possibile in polilaminato (a base alluminio), per una barriera efficace contro luce, ossigeno e umidità e facilmente riciclabile.
- **Etichette** - Optare per etichette in monocromia per ridurre l'uso di inchiostri e coloranti.
- **Colla** - Prediligere etichette adesive con supporto cartaceo siliconato (glassine) da avviare a riciclo.
- **Carta e cartoni** - Prediligere carta certificata FSC (*Forest Stewardship Council*) che proviene da foreste gestite in modo responsabile e sostenibile.



#### Imballaggi acquistati (pz)

Tipologia imballaggio	2021	2022	2023
Bottiglie	63.373.538	60.248.324	50.364.096
Tappi in sughero	43.214.193	38.739.035	30.379.346
Tappi sintetici	1.393.100	2.918.120	3.126.230
Altri tappi (alluminio, vite, stelvin)	19.432.750	17.581.380	16.811.297
Capsule	46.229.384	41.827.149	34.032.036
Etichette	129.867.421	123.709.295	102.982.166
Collarini/bollini	23.985.818	15.789.400	7.305.554
Fascette	43.914.265	42.001.795	36.284.969
Gabbiette	18.296.378	14.732.700	13.709.500
Cartoni	10.207.707	9.351.284	7.887.090
Alveari	2.466.443	2.279.308	2.281.799
Cassette in legno	26.064	42.696	29.569
Bag in box	516.000	280.800	220.800
<b>Totale</b>	<b>402.923.061</b>	<b>369.501.286</b>	<b>305.414.452</b>

#### Tappo sintetico, dettaglio acquisti (pz) - anno 2023



## Attenzione a clienti e consumatori

Ognuna dei 60 milioni di bottiglie di vini GIV è frutto di un impegno corale, dalla coltivazione della terra alla tavola del consumatore.

L'obiettivo principale del Gruppo Italiano Vini è assicurare un livello di qualità del prodotto in costante crescita, adeguato alle esigenze di consumatori, nazionali e internazionali, sempre più informati ed esigenti.

Ogni bottiglia racchiude una storia di salubrità, origine certificata, tracciabilità e genuinità, frutto di un impegno costante che si riflette in ogni fase del processo di vinificazione, dall'approvvigionamento alla commercializzazione del prodotto finito.

L'impegno di GIV nelle varie fasi di lavorazione del vino è volto a:

- **produzione agricola** - promuovere l'eccellenza e l'immagine del vigneto italiano, tutelando e valorizzando le tradizioni del territorio. Nei propri vigneti sostiene l'adozione di un sistema di difesa integrata per garantire una coltivazione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Inoltre, instaura relazioni dirette con i singoli produttori agricoli, assicurando così la tracciabilità a partire dalla fase di coltivazione;
- **trasformazione** - impiegare le tecnologie e le pratiche enologiche più avanzate, rispettando le normative nazionali ed europee. Questo impegno assicura la tutela della salute dei consumatori, il rispetto dell'ambiente e la sicurezza sui luoghi di lavoro;
- **commercializzazione** - consolidare la propria posizione di attore chiave nel settore della vendita di vino imbottigliato, sia a livello nazionale sia internazionale. Attraverso la valorizzazione di un portafoglio di marchi prestigiosi e riconosciuti globalmente, il Gruppo punta a rafforzare la presenza sui mercati, con l'obiettivo di accrescere la sua influenza e mantenere un ruolo di primo piano nel panorama vinicolo mondiale;
- **servizio** - garantire un servizio di qualità, in linea con l'eccellenza dei prodotti venduti, sia ai consumatori sia alla rete distributiva.

#### I processi di auditing

Nell'ottica di garantire elevati standard di qualità e sicurezza alimentare, le cantine di GIV sono costantemente sottoposte a rigorosi audit di prima, seconda e terza parte.

Gli audit di prima parte sono effettuati internamente, da personale del Gruppo, per verificare che tutti i processi gestiti dalle cantine rispettino gli standard (procedure, istruzioni operative e documenti di registrazione) definiti internamente.

Gli audit di seconda parte sono condotti dai clienti o dai loro rappresentanti per garantire che i prodotti e i processi soddisfino le loro specifiche esigenze e requisiti.

Gli audit di terza parte sono eseguiti da enti di certificazione indipendenti che valutano la conformità rispetto alle normative internazionali e agli standard di settore secondo cui le cantine sono certificate.

Questi audit, indispensabili per il raggiungimento degli obiettivi interni, il conseguimento delle certificazioni volontarie e il rispetto degli accordi commerciali con i clienti, assicurano che le aziende del Gruppo mantengano un livello di qualità, sicurezza alimentare, salubrità dei prodotti e tracciabilità verificabili.

#### Tipologia di audit (n.)

	2021	2022	2023
Di prima parte	32	22	24
Di seconda parte	4	5	6
Di terza parte	11	10	16

Fare tesoro di segnalazioni e reclami porta a perfezionare ogni processo produttivo: per crescere, per migliorarsi di continuo.



### Le segnalazioni da clienti e consumatori

Altrettanto importanti sono i feedback ricevuti dai clienti, noti anche come reclami. Questi forniscono preziose informazioni su come migliorare ulteriormente i prodotti e i servizi offerti. Ogni reclamo rappresenta un'opportunità per perfezionare i processi, risolvere eventuali problematiche e rafforzare la fiducia dei clienti. L'impegno del Gruppo verso l'eccellenza si riflette nell'attenzione e nella reattività ai suggerimenti e alle segnalazioni costruttive dei consumatori, permettendo una crescita e un miglioramento costanti.

I reclami ricevuti dai clienti sono stati organizzati in tre gruppi:

- **qualità del prodotto** - relativi alle caratteristiche intrinseche del vino che possono influire negativamente sull'esperienza del consumatore (ad es. presenza di sedimento nel vino, difetti sensoriali non legati al tappo, odore di tappo)
- **packaging** - riguardo all'integrità e all'aspetto esterno del prodotto (ad es. problemi con l'integrità delle etichette, loro corretta posizione, altre questioni relative all'imballaggio)
- **logistica** - inerenti alla gestione e consegna del prodotto (ad es. ritardi nella consegna della merce, danni ai prodotti durante il trasporto).

Tenendo conto della produzione di oltre 60 milioni di bottiglie all'anno da parte del Gruppo, nel triennio 2021-2023 i reclami risultano essere marginali e non hanno generato sanzioni. Il picco massimo di segnalazioni riguarda il packaging (24 nel 2023).

### Tipologia di reclami (n.)

	2021	2022	2023
Qualità del prodotto	11	7	4
Packaging	13	16	24
Logistica	12	9	14

GIV attribuisce grande importanza alla corretta gestione dei reclami e, per questo motivo, segue una procedura scrupolosa e dettagliata per affrontare e risolvere ogni segnalazione ricevuta. I criteri per l'apertura di un reclamo sono riconducibili a tre casistiche principali:

- criticità del processo produttivo che influenzano la qualità del prodotto o la sua presentazione al consumatore
- criticità che non dipendono direttamente dal Gruppo, come problematiche derivanti dalla logistica
- il reclamo genera costi economici aggiuntivi.

Tutti i reclami vengono gestiti attraverso un programma informatico. Gli operatori autorizzati all'inserimento del reclamo, quando disponibili, raccolgono sempre i riferimenti: al lotto di produzione (compreso l'orario); il codice lotto del tappo (per i reclami legati alla chiusura) e le quantità coinvolte. Il reclamo viene sempre classificato in base alla gravità e gestito dalla funzione direttamente coinvolta nei tempi definiti dalle procedure interne. Le funzioni hanno il compito di rimuovere le cause del reclamo e informare il responsabile qualità del Gruppo. Quest'ultimo completa la valutazione del reclamo e decide, coinvolgendo il referente commerciale, come procedere con il cliente.

La gestione dei reclami è seguita con grande attenzione, assicurando che ogni membro del personale coinvolto sia ben formato e informato sui dettagli della procedura e sull'utilizzo del software aziendale. Per il Gruppo Italiano Vini questo processo è essenziale per alimentare e consolidare la fiducia dei clienti. Ogni reclamo viene trattato con la massima competenza ed efficienza, riflettendo l'impegno costante nel perseguire l'eccellenza e nel prendersi cura della soddisfazione di ogni cliente. Tutti i reclami vengono condivisi in sede di riesame della Direzione.

## Certificazioni e garanzie di qualità

Per GIV le certificazioni sanciscono l'origine dei vini e tutelano tante produzioni tradizionali legate a territori vocati alla viticoltura di qualità.

In un'epoca in cui la consapevolezza dei consumatori riguardo alla qualità e alla sicurezza dei prodotti alimentari è in costante crescita, le certificazioni sulla sicurezza alimentare rivestono un ruolo di primaria importanza. Fatta eccezione per le cantine Re Manfredi, Santi e Formentini, tutte le altre cantine hanno conseguito le certificazioni BRCGS e IFS Food. Il BRCGS *Global Standard for Food Safety* e lo standard IFS Food (*International Food Standard*) sono focalizzati sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti. Entrambi gli standard sono riconosciuti dal *Global Food Safety Initiative* (GFSI) e sono accettati dai principali retailer internazionali.

Bolla è la prima cantina del Gruppo a ottenere la certificazione Equalitas di organizzazione per il sito produttivo di Pedemonte (VR). Questo standard consente di certificare le aziende in grado di garantire buone pratiche di lavorazione, sociali ed economiche attraverso un approccio che abbraccia i tre pilastri della sostenibilità: sociale, ambientale, economica.

Le cantine Bigi e Fontana Candida raggiungono, per alcune linee di prodotto, un altro importante traguardo: la certificazione secondo il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, meglio conosciuta con l'acronimo SQNPI. Questa certificazione garantisce l'applicazione dei disciplinari di produzione integrata dalla fase agricola alla fase di confezionamento e commercializzazione. Il prodotto finito viene identificato con il segno distintivo "Qualità sostenibile".

Tra le referenze delle cantine Lamberti e Melini ci sono anche dei prodotti da agricoltura biologica. La produzione biologica è basata sull'applicazione delle migliori pratiche ambientali, di salvaguardia delle risorse naturali e della biodiversità degli ecosistemi. Tutti gli operatori della filiera, dalla fase di coltivazione a quella di confezionamento del prodotto finito, devono rispettare una normativa specifica e sono sottoposti a rigidi controlli da parte di organismi autorizzati a livello ministeriale.

Le cantine Lamberti, Bolla, Melini, Bigi e Fontana Candida sono periodicamente sottoposte a audit SMETA (*Sedex Members Ethical Trade Audit*). Le due aree oggetto di verifica sono riferite alle condizioni di lavoro e alla salute e sicurezza dei lavoratori. Il report di audit viene caricato sulla piattaforma Sedex dove può essere consultato dagli stakeholder autorizzati.

	Certificazioni					Linee guida, adesione verificata
	Sicurezza alimentare		Sostenibilità	Prodotto		
Cantine	BRCGS	IFS	Equalitas	SQNPI	Biologico	SMETA
Lamberti	●	●			●	●
Bolla	●	●	●			●
Nino Negri	●	●				
Ca' Bianca	●	●				
Melini	●	●			●	●
Bigi	●	●		●		●
Fontana Candida	●	●		●		●

## Cantina Bolla certificata Equalitas

A fine 2023 la cantina Bolla ha ottenuto la certificazione Equalitas, standard che attesta la sostenibilità della filiera vitivinicola dal punto di vista sociale, ambientale ed economico. La certificazione è un traguardo importante per un'azienda storica fondata nel 1883 e impegnata nella valorizzazione delle principali denominazioni del territorio. Tre le unità produttive coinvolte per ognuna delle quali sono stati definiti requisiti e indicatori verificabili e misurabili, che spaziano dalla tutela della biodiversità alle buone pratiche agricole, dalle procedure sostenibili in cantina e nell'imbottigliamento alle pratiche economiche responsabili.

### Localizzazione geografica e attività gestite nelle unità produttive

**Sito 1** - Via A. Bolla, 3 - Frazione Pedemonte - 37029 San Pietro in Cariano (Verona)

- Ricevimento, lavorazione, affinamento di vini.
- Controllo del processo di stoccaggio del vino da imbottigliare affidato in outsourcing.

**Sito 2** - Strada Preella Poggi, 12 - 37010 Caiavon Veronese (Verona)

- Produzione di uve e vinificazione.

**Sito 3** - Località Capo, Frazione Torbe - 37024 Negrar di Valpolicella (Verona)

- Produzione e appassimento di uve.

Produrre vini impegnandosi a salvaguardare le risorse naturali e impattare il meno possibile su ambiente e persone: la sostenibilità di cantina Bolla.

Cantina Bolla monitora costantemente i parametri chiave e nello specifico:

- **per il sito 1** sono inclusi i consumi energetici associati alle utenze a servizio della cantina, degli uffici, nonché quelli necessari per la termoregolazione dei serbatoi, tutti i prelievi idrici necessari per le attività a servizio della cantina e per il fabbisogno degli uffici;
- **per il sito 2** sono considerati i consumi energetici associati alle utenze a servizio della cantina, degli uffici, nonché quelli necessari per la termoregolazione dei serbatoi. Il sito 2 gestisce anche la fase di produzione dell'uva e, per questa ragione, sono considerati anche i consumi di gasolio per le lavorazioni in campo da parte dei mezzi agricoli. Inoltre, sono inclusi i prelievi idrici necessari per le attività a servizio della cantina, come i lavaggi, e per il fabbisogno;
- **per il sito 3** sono rilevati i consumi associati alle utenze a servizio dei locali di appassimento e degli uffici. Il sito 3 gestisce anche la fase di produzione dell'uva e, per questa ragione, sono calcolati anche i consumi di gasolio per le lavorazioni in campo da parte dei mezzi agricoli. Inoltre, sono inclusi anche i prelievi idrici.

Attraverso l'analisi e il controllo di questi consumi, cantina Bolla mira a ridurre l'impatto ambientale, ottimizzando l'efficienza e garantendo un ciclo produttivo sempre più sostenibile.

In merito alla sfera sociale, nel 2023 nella cantina Bolla sono stati occupati 45 lavoratori con età media di 47 anni. Tale valore è giustificato da un ricambio generazionale iniziato da circa 5 anni, dove, al raggiungimento dell'età pensionabile, le risorse uscite, laddove sostituite, lo sono state con collaboratori più giovani. Negli ultimi cinque anni sono stati assunti 6 giovani (under 35).

Il primo intervento formativo Equalitas ai lavoratori è stato svolto il 30 giugno 2023 e ha riscosso una buona partecipazione. Si è tenuto prima un incontro presso l'unità produttiva e successivamente un incontro - ripetuto due volte per coinvolgere più personale possibile - nella sede legale di GIV.

In tema di salute e sicurezza sul lavoro nel corso degli ultimi anni GIV ha effettuato notevoli investimenti per il miglioramento dei luoghi di lavoro e delle attrezzature, comprese le sedi di Pedemonte, Preella e Torbe, facenti capo alla cantina Bolla.

Il documento di valutazione dei rischi generale della cantina Bolla è stato siglato da tutto il servi-

zio di prevenzione e protezione aziendale in data 14/11/2023 in occasione dell'ultima riunione periodica. Nel periodo 2021-2023 gli infortuni sono stati 6, di cui 2 nel 2021, 2 nel 2022 e 2 nel 2023. La maggior parte degli infortuni si sono registrati nella sede di Pedemonte (3 eventi), mentre in azienda agricola ne sono occorsi 2. Un infortunio è avvenuto a carico di un trattorista durante il conferimento di uva presso altra azienda.

In merito al rapporto con la comunità locale, GIV ha elaborato un questionario dedicato a raccogliere dai residenti confinanti con la cantina, informazioni in merito ai rapporti di convivenza sul territorio. Tale questionario è stato lasciato direttamente nella cassetta della posta dei vicini delle cantine di Pedemonte, Preella e appassimenti di Torbe. Alla luce dei questionari ricevuti, ad oggi non sono stati evidenziati particolari elementi di criticità in quanto la maggior parte dei residenti confermano un buon rapporto di vicinato.

Grazie a questo impegno concreto e ai risultati misurabili, la cantina Bolla si conferma un'azienda all'avanguardia nel percorso verso una viticoltura sostenibile, capace di conciliare qualità del prodotto e rispetto per l'ambiente, per le persone e per la comunità locale, garantendo un futuro più responsabile per le generazioni future.

### Analisi dei consumi

	Anno	Sito 1	Sito 2	Sito 3
Consumi energia elettrica (kWh)	2023	1.171.094	154.134	37.947
	2022	1.786.494	70.363	34.685
	2021	1.824.344	65.803	46.712
Consumi di metano (smc)	2023	41.618	0	0
	2022	62.468	0	0
	2021	80.809	0	0
Gasolio (l)	2023	0	10.800	57.500
	2022	0	31.800	48.200
	2021	0	27.968	68.500
GPL (l)	2023	0	7.634	0
	2022	0	6.826	0
	2021	0	7.189	0
Prelievi acqua (mc)	2023	18.205	11.136	281
	2022	20.520	6.964	0
	2021	21.735	7.492	0

### Lavoratori per qualifica e genere - anno 2023 (n.)

	Addetti	di cui uomini	di cui donne
Dirigenti	1	1	0
Quadri	1	1	0
Impiegati	14	10	4
Apprendisti operai	1	1	0
Operai	28	26	2
<b>Totale</b>	<b>45</b>	<b>39</b>	<b>6</b>

# 05

## / Risorse naturali e sfide climatiche

Impegno, innovazione  
e gestione responsabile delle risorse  
per affrontare le sfide climatiche.



## Consumi energetici

Il settore vitivinicolo, pur non essendo uno dei maggiori responsabili delle emissioni di CO<sub>2</sub>, presenta sfide significative in termini di consumo energetico e impatto ambientale. Il riscaldamento globale in corso non impatta allo stesso modo su tutte le regioni del mondo. L'area del bacino del Mediterraneo, ad esempio, viene classificata come un hotspot climatico, in quanto più esposta agli effetti della crisi climatica. Oggi la temperatura media del nostro Paese è aumentata di quasi 3 °C rispetto al periodo pre-industriale, a fronte del +1,1°C della media mondiale, e nel 2022 abbiamo superato la soglia dei 14°C (*Fonte: elaborazione Italy for Climate su dati Ispra e Cnr*). Un tempo il settore vitivinicolo poteva contare su cicli stagionali prevedibili e condizioni climatiche stabili; oggi la realtà è ben diversa. L'innalzamento delle temperature, la variabilità delle precipitazioni e l'aumento di eventi meteorologici estremi stanno profondamente cambiando lo scenario. Questo può avere diverse conseguenze sulla qualità del vino, tra cui un aumento del contenuto di zuccheri e una diminuzione dell'acidità, influenzando il profilo organolettico e gli aromi.

Ricorso a fonti energetiche rinnovabili e consumi ridotti di elettricità, metano e gasolio: così il Gruppo contribuisce a ridurre la sua impronta carbonica.

Negli ultimi tre anni le cantine vinicole hanno registrato una progressiva diminuzione dei consumi energetici. Analizzando i dati, nel 2021 il consumo di energia è stato di 67.412,364 GJ, nel 2022 è sceso a 61.475,654 GJ e nel 2023 ha raggiunto i 57.782,416 GJ.

In termini percentuali, dal 2021 al 2022 il consumo di energia è diminuito di circa l'8,81%. Anche tra il 2022 e il 2023 si osserva una riduzione del consumo energetico pari al 6,01%. Complessivamente dal 2021 all'anno 2023 il consumo di energia è diminuito del 14,29%. Questa riduzione evidenzia un impegno continuo nel migliorare l'efficienza operativa delle cantine. Tuttavia, il consumo di energia per litro di vino è aumentato a causa della diminuzione della produzione e delle strutture annesse alla cantina che sono state considerate nell'analisi.

Nell'ultimo triennio le fonti energetiche che contribuiscono in misura maggiore ai consumi energetici delle cantine vinicole sono principalmente l'energia elettrica, il metano e il gasolio. Nel corso dell'anno 2023 l'energia elettrica, utilizzata per il raffreddamento, il riscaldamento, l'illuminazione e il funzionamento dei macchinari, rappresenta il 52,72% del consumo totale. Seguono il metano, con una quota del 21,32%, e il gasolio, che contribuisce per il 15,03%.

L'adozione di fonti energetiche rinnovabili come il solare, l'eolico e la biomassa può contribuire alla riduzione dei consumi energetici e, di conseguenza, anche dell'impronta carbonica del settore vitivinicolo. In quest'ottica due cantine del Gruppo, Lamberti e Re Manfredi, sono dotate di impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia solare.

### Consumo annuo di energia diviso per fonte (GJ)

	2021	2022	2023
Consumo totale di energia	67.412,364	61.475,654	57.782,416

### Consumi energetici diretti

Energia da fonti non rinnovabili	2021	2022	2023
Gpl	4.860,251	4.602,808	4.118,904
Gasolio	9.914,827	8.553,596	8.685,296
Benzina	102,828	362,372	635,664
Metano	14.773,989	13.295,405	12.320,917

**Consumi energetici indiretti**

	2021	2022	2023
Energia elettrica da rete (raffreddamento/riscaldamento/illuminazione/macchinari)	37.528,063	34.427,610	30.461,148

**Energia da fonti rinnovabili**

	2021	2022	2023
Energia elettrica da fotovoltaico	232,405	233,863	1.560,486

**Consumo annuo di energia per litro di vino**

	2021	2022	2023
Energia (GJ/litro di vino)	0,00126	0,00124	0,00128

**Emissioni di gas a effetto serra per scope (t CO<sub>2</sub>e)**

	2021	2022	2023
<b>Scope 1</b>	<b>2.058,586</b>	<b>1.747,252</b>	<b>1.687,282</b>
Da combustione di diesel	729,216	628,940	638,037
Da combustione di metano	864,834	778,281	721,237
Da combustione di Gpl	456,738	312,631	279,763
Da combustione di benzina	7,731	27,244	47,791
Da perdite di gas refrigeranti	0,068	0,155	0,454
<b>Scope 2</b>	<b>2.669,192</b>	<b>2.770,414</b>	<b>2.033,062</b>
Derivanti dall'energia importata da rete - <i>Location based</i>	2.664,514	2.765,707	1.999,452
Derivanti dall'energia importata da rete - <i>Market based</i>	4.759,535	4.371,863	4.235,572
Derivanti dall'energia elettrica prodotta da impianto fotovoltaico	4,678	4,707	33,610
<b>Totale Scope 1 e 2 (location based)</b>	<b>4.727,778</b>	<b>4.517,666</b>	<b>3.720,344</b>

**Emissioni di gas a effetto serra per litro di vino (t CO<sub>2</sub>e)**

	2021	2022	2023
Emissioni di CO <sub>2</sub> (ton CO <sub>2</sub> /litro di vino)	0,0000886	0,0000910	0,0000822



La logistica GIV è sempre più un fattore competitivo strategico per bilanciare sviluppo ed efficienza con sostenibilità ambientale.

**Logistica e distribuzione**

Il Gruppo Italiano Vini sta compiendo significativi passi al fine di ottimizzare la logistica. Sotto il segno dell'efficienza e della riduzione degli impatti ambientali sta organizzando progressivamente i propri processi distributivi e ripensando alla configurazione dei sistemi di stoccaggio dei vini. Il sito produttivo di Pastrengo, dove è collocato il magazzino, ha incrementato la capacità di stoccaggio fino a 11 mila pallet, gestiti tramite scaffalature e tre trasloelevatori alti 24 metri, capaci di movimentare 145 pallet all'ora nelle varie aree.

Lo stoccaggio verticale non solo ottimizza l'utilizzo dello spazio, ma offre anche notevoli vantaggi ambientali. La struttura, completamente coibentata e dotata di impianti di condizionamento ad alta efficienza, riduce al minimo l'impatto energetico. Per quanto riguarda il trasporto del prodotto, GIV nel corso dell'anno 2023 ha movimentato 73,3 milioni di bottiglie nel trasporto primario, prevalentemente su gomma (96,6%), con piccole percentuali via nave (1,7%) e intermodale (1,7%). Nel trasporto secondario, che ha coinvolto 73,5 milioni di bottiglie, la distribuzione è stata suddivisa tra nave (40%, principalmente per Paesi extraeuropei) e gomma (60%, per l'Europa), dati che evidenziano l'impegno nel bilanciare efficienza logistica e sostenibilità ambientale.

## Gestione idrica

La gestione sostenibile dell'acqua è di fondamentale importanza in un contesto di scarsità dovuta ai cambiamenti climatici e all'eccessivo sfruttamento di questa risorsa. Secondo l'ultimo rapporto dell'Istat, SDGs 2023, nel 2020 l'Italia si colloca al secondo posto tra i Paesi dell'UE per il prelievo pro capite di acqua potabile (155 metri cubi annui). Tra il 2000 e il 2019 1,43 miliardi di persone hanno dovuto far fronte alla siccità, con perdite che secondo le stime si attestano a quasi 130 miliardi di dollari. La combinazione di inondazioni e siccità rappresenta all'incirca il 75% di tutti i disastri causati da rischi naturali che colpiscono le popolazioni in tutto il mondo (CRED/UNDRR, 2020). Per il settore vitivinicolo periodi di siccità prolungata possono limitare la disponibilità di acqua, fondamentale per il buon sviluppo delle viti. Al contrario, piogge intense e improvvise possono provocare inondazioni, aumentare il rischio di malattie fungine e danneggiare i grappoli maturi.

In ogni sede e in tutte le fasi della produzione di vino il consumo delle risorse idriche è gestito con la massima attenzione ed efficienza.

I processi produttivi alla base dell'attività di recepimento uve, vinificazione e imbottigliamento di GIV utilizzano questa importante risorsa per mantenere gli standard di qualità e igiene. Nell'elaborazione di seguito esposta sono considerati i consumi idrici di tutte le sedi del Gruppo: cantine, sede amministrativa e stabilimento di produzione.

Il lavaggio dei serbatoi, delle botti, delle linee di imbottigliamento e degli altri impianti è una delle principali fonti di consumo idrico. Inoltre, l'acqua è utilizzata per il controllo della temperatura durante la fermentazione e per mantenere le condizioni climatiche ideali nelle aree di stoccaggio e invecchiamento. Dal 2021 al 2022 il prelievo di acqua è diminuito del 15,14%, passando da 265,921 (ML) a 225,661 (ML). Questo significativo calo di 40,260 ML indica una progressiva adozione di misure efficaci per ottimizzare l'uso dell'acqua. Dal 2022 al 2023 il prelievo complessivo di acqua è ulteriormente diminuito del 6,71%, riducendosi di 15,155 ML. Sebbene questa riduzione sia minore rispetto all'anno precedente, rappresenta un passo significativo verso una gestione efficiente delle risorse idriche.

### Prelievi idrici per fonte di approvvigionamento (ML)\*

	2021	2022	2023
Da acque superficiali	0,000	0,000	0,000
Da acque sotterranee	181,989	156,432	140,328
Da terze parti	19,532	20,929	25,710
Da mare	0,000	0,000	0,000
Consumi idrici derivanti dal processo di lavorazione	64,400	48,300	44,468
<b>Totale</b>	<b>265,921</b>	<b>225,661</b>	<b>210,506</b>

\* Nei prelievi idrici non è inclusa nel calcolo la cantina Re Manfredi.

### Prelievi idrici per litro di vino (ML)

	2021	2022	2023
Acqua prelevata (ML/litro di vino)	0,00000499	0,00000455	0,00000465

Il controllo dello scarico delle acque reflue assicura rispetto dell'ambiente, migliore efficienza operativa, minori costi di gestione.



La gestione dell'acqua è riferita all'analisi dei prelievi, il monitoraggio e il trattamento degli scarichi idrici. I processi produttivi generano acque reflue durante le fasi di vinificazione, pulizia e manutenzione delle attrezzature. Gli scarichi che ne derivano possono contenere sostanze organiche e chimiche che, se non adeguatamente trattate, determinano un impatto sull'ambiente e sugli ecosistemi acquatici. Garantire che le operazioni delle cantine siano rispettose dell'ambiente e conformi alle normative vigenti e monitorare gli scarichi idrici è di fondamentale importanza per preservare la qualità idrica. Un controllo efficace degli scarichi non solo protegge le risorse idriche, ma migliora l'efficienza operativa delle cantine riducendo al contempo i costi di gestione.

### Scarichi idrici (ML)\*

	2021	2022	2023
In acque sotterranee	0,000	0,000	0,000
In acque superficiali	35,077	26,727	24,387
In mare	0,000	0,000	0,000
Terze parti	133,301	116,265	111,303
<b>Totale</b>	<b>168,378</b>	<b>142,992</b>	<b>135,690</b>

\* Nel calcolo degli scarichi idrici non sono incluse nel calcolo le cantine: Re Manfredi, Nino Negri (Loc. Ponte), Bolla (Torbe), Santi, Calmasino, Ca' Bianca (Alice Bel Colle).

### Scarichi idrici per litro di vino (ML)

	2021	2022	2023
Acqua scaricata (ML/litro di vino)	0,00000316	0,00000288	0,00000300

Secondo le linee guida GRI, il consumo idrico netto si calcola sottraendo gli scarichi idrici dal totale dei prelievi di acqua. Questo approccio permette di avere una visione più accurata e trasparente dell'uso effettivo delle risorse idriche. Dai dati disponibili è emerso che dal 2021 al 2022 il consumo di acqua è diminuito di circa il 15,25%, passando da 97,543 ML a 82,669 ML; dal 2022 al 2023 il consumo di acqua è ulteriormente diminuito del 9,50%, riducendosi da 82,669 ML a 74,816 ML.

### Consumi idrici (ML)

	2021	2022	2023
Totale acqua consumata	97,543	82,669	74,816

### Consumi idrici per litro di vino (ML)

	2021	2022	2023
Consumi idrici (ML/litro di vino)	0,00000183	0,00000167	0,00000165

## Gestione dei rifiuti e sottoprodotti

La gestione dei rifiuti è una componente essenziale della sostenibilità nelle cantine del Gruppo Italiano Vini. Il processo di vinificazione genera vari tipi di rifiuti, tra cui residui organici come bucce e vinacce, materiali di imballaggio, vetro, plastica e altri scarti. Una gestione inefficiente dei rifiuti può portare a problemi ambientali significativi, tra cui l'inquinamento del suolo e delle acque, oltre a costi elevati di smaltimento.

### Rifiuti prodotti per tipologia (t)

	2021	2022	2023
Non pericolosi	1.730,827	1.514,118	1.308,726
Pericolosi	6,623	7,989	9,671
<b>Totale</b>	<b>1.737,450</b>	<b>1.522,107</b>	<b>1.318,397</b>

### Rifiuti prodotti per destinazione (t)

Non destinati a smaltimento (t)	2021	2022	2023
<b>Non pericolosi</b>			
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	1.181,237	1.100,608	924,606
<b>Pericolosi</b>			
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	4,885	6,760	7,884
<b>Destinati a smaltimento (t)</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<b>Non pericolosi</b>			
Conferimento in discarica	-	-	-
Incenerimento con recupero energetico	-	-	-
Incenerimento senza recupero energetico	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	549,590	413,510	384,120
<b>Pericolosi</b>			
Conferimento in discarica	-	-	-
Incenerimento con recupero energetico	-	-	-
Incenerimento senza recupero energetico	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	1,738	1,229	1,787

### Rifiuti prodotti per litro di vino (t)

	2021	2022	2023
Rifiuti totali (t/litro vino prodotto)	0,0000326	0,0000307	0,0000291

Negli ultimi anni, la valorizzazione dei sottoprodotti generati dalle cantine del Gruppo ha acquisito un'importanza crescente, per le opportunità economiche e per l'impatto positivo sull'ambiente. La filiera vitivinicola produce una notevole quantità di scarti, quali sottoprodotti del processo di vinificazione e trasformati in risorse preziose.



### Nuova vita per gli scarti: il progetto RafCycle®

La gestione degli scarti generati dalle etichette è da sempre una sfida ambientale per il settore vitivinicolo. Questi rifiuti, costituiti da carta e film plastici con residui di adesivo, rendono complesso il riciclaggio con i metodi tradizionali. Il Gruppo Italiano Vini aderisce al programma RafCycle®, un'iniziativa ideata da Upm Raflatac. RafCycle® recupera e riutilizza gli scarti di etichette trasformandoli in nuovi materiali riducendo la quantità di rifiuti destinata a discariche e promuovendo un modello di economia circolare.

Dalla vigna al vino, GIV valorizza le risorse e riconverte gli scarti dell'uva per generare un'economia circolare, più sostenibile.

### Valorizzazione dei sottoprodotti della vinificazione

I sottoprodotti della vinificazione del Gruppo - vinacce, fecce e raspi - vengono ceduti alle distillerie. Le vinacce, ricche di zuccheri e composti fenolici, sono costituite dalle bucce, dai semi e dai residui dell'uva. Dopo la spremitura dell'uva, questi materiali possono essere utilizzati per la produzione di alcol etilico tramite un processo di fermentazione e successiva distillazione. Anche le fecce, ossia i depositi che si accumulano sul fondo dei recipienti di fermentazione, possono essere distillate per ottenere alcol e, per questa ragione, vengono vendute alle distillerie. In alternativa all'uso nella distilleria, le vinacce e i raspi possono essere utilizzati come ammendanti nei vigneti. Questo metodo prevede la distribuzione di questi sottoprodotti direttamente sul terreno, dove possono decomporsi naturalmente, andando ad arricchire il suolo di sostanza organica e nutrienti essenziali. Lo spandimento delle vinacce nel vigneto può migliorare la struttura del suolo, contribuendo alla sua capacità di ritenzione idrica e favorendo l'attività microbica. I composti fenolici presenti nelle vinacce possono avere un'azione biostimolante e i raspi, ricchi di lignina e cellulosa, migliorano la circolazione dell'aria nel suolo e aumentano il contenuto di carbonio organico.

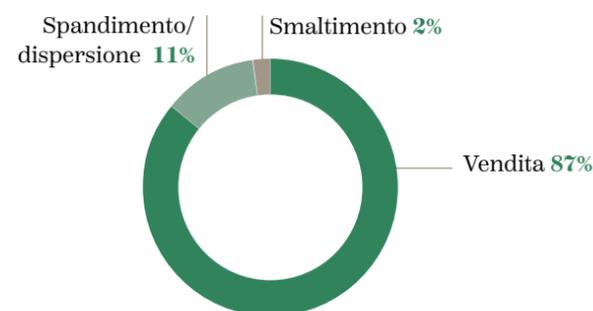


Nel triennio 2021-2023, solo il 2% dei sottoprodotti è stato destinato allo smaltimento, mentre il restante 98% è stato valorizzato e utilizzato in altri processi.

#### Sottoprodotti per tipologia

	Tipologia	Quantità (kg)	Destinazione
2021	Vinacce, raspi e fecce	2.380.114	Vendita distillerie
	Vinacce e raspi	254.193	Spandimento vigneti/dispersione
	Raspi	53.529	Smaltimento
2022	Vinacce, raspi e fecce	2.310.061	Vendita distillerie
	Vinacce e raspi	329.023	Spandimento vigneti/dispersione
	Raspi	49.150	Smaltimento
2023	Vinacce, raspi e fecce	1.791.911	Vendita distillerie
	Vinacce e raspi	250.237	Spandimento vigneti/dispersione
	Raspi	44.403	Smaltimento

#### Sottoprodotti per destinazione - anno 2023



## Cura della biodiversità

Scelte oculate, tecniche agronomiche e processi produttivi efficienti, moderni, per migliorare l'integrazione tra uomo e ambiente.

La sostenibilità è un concetto radicato nel Gruppo Italiano Vini e trova, nei diversi territori viticoli dove opera, numerose possibilità di applicazione: sistemi per conservare e arricchire i suoli di sostanza organica, irrigazioni localizzate volte a razionalizzare e risparmiare acqua, ricerca di un miglior equilibrio fisiologico della pianta e altro ancora.

Molti vigneti sono condotti secondo i principi della viticoltura biologica e nella totalità restante è applicato un rigoroso protocollo di difesa integrata sostenibile che prevede per le concimazioni del terreno l'uso di prodotti di origine organica e la copertura vegetale controllata nell'interfilare con piante nettariifere per potenziare la biodiversità funzionale nel vigneto. Qualora si rivelasse necessario l'uso di agrofarmaci, la scelta ricade sempre su quelli a più basso impatto ambientale.

#### Indicazioni per le operazioni di difesa nei vigneti

- **Monitoraggio:** prevedere adeguati sistemi di accertamento delle avversità come supporto alle decisioni sugli interventi di difesa (PAN).
- **Timing e strategie:** intervenire sulla base dei dati raccolti da stazioni meteo, modelli previsionali e rilievi direttamente nel vigneto.
- **Etichetta e scheda di sicurezza:** rispetto delle indicazioni riportate in etichetta e nella scheda di sicurezza (Sds), incluse, per esempio, le distanze di sicurezza dalle fonti idriche e dai siti sensibili.
- **Registro dei trattamenti:** registrare il prodotto fitosanitario e il dosaggio impiegati entro 48 ore dall'applicazione in campo.
- **Anti-resistenza:** prevedere la rotazione delle sostanze attive con la stessa modalità d'azione (Moa), al fine di evitare l'insorgenza di resistenza incrociata.
- **Dilavamento:** ripetere il trattamento solo nel caso di acquazzoni e piogge intense (25 mm) verificate entro le 24 ore.
- **Attrezzatura di distribuzione:** prevedere periodiche e adeguate operazioni di taratura e manutenzione, nonché l'installazione di dispositivi che riducano l'effetto deriva, privilegiando sistemi di distribuzione con recupero.

# 06

/ Persone,  
identità

Trasmettere valori e senso  
di appartenenza, per migliorare,  
per crescere. Assieme.



GRI 2-7, GRI 2-8, GRI 2-30, GRI 401-1, GRI 401-3, GRI 403-1,  
GRI 403-2, GRI 403-3, GRI 403-4, GRI 403-5, GRI 403-7, GRI 403-8,  
GRI 403-9, GRI 403-10, GRI 404-1, GRI 404-2, GRI 405-1, GRI 405-2.

## Collaboratori

Ogni collaboratore è protagonista dello sviluppo sostenibile del Gruppo in quanto portatore dei suoi più autentici e radicati valori.

La valorizzazione delle risorse umane e la creazione di relazioni e legami tra le persone rappresentano un aspetto cruciale del percorso verso una gestione aziendale sempre più responsabile e orientata al futuro. Come enunciato dal Codice etico, questa valorizzazione si fonda su condivisione di valori e principi comuni, garanzia di condizioni di lavoro ottimali, rispetto dei diritti umani e trasparenza nel processo di selezione del personale.

Nel corso del 2023 risultano impiegati mediamente 419 dipendenti (-4,1% nel triennio 2021-2023), di cui l'82,8% è assunto a tempo indeterminato, mentre il 15,3% riguarda i dipendenti stagionali, la cui numerosità è stabile nel triennio analizzato<sup>4</sup>. Nel comparto industriale risultano occupati mediamente 334 dipendenti, mentre in quello agricolo 85 lavoratori.

Il 28,2% della forza lavoro è rappresentato da donne (pari a 118 unità), il 37,3% delle quali ha un orario di lavoro part-time principalmente orizzontale (contro il 3% degli uomini).

### Dipendenti per tipologia di contratto (n.)

	2021	2022	2023
A tempo indeterminato	365	356	347
A tempo determinato	5	4	7
Stagionali	67	64	64
Intermittenti	0	0	1
<b>Totale</b>	<b>437</b>	<b>424</b>	<b>419</b>

### Dipendenti per tipologia di impiego e genere (n.)

	2021			2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo pieno	304	80	384	294	77	371	292	74	366
Con part-time orizzontale	6	41	47	6	41	47	6	41	47
Con part-time verticale	3	3	6	3	3	6	2	3	5
Con part-time misto	0	0	0	0	0	0	1	0	1
<b>Totale</b>	<b>313</b>	<b>124</b>	<b>437</b>	<b>303</b>	<b>121</b>	<b>424</b>	<b>301</b>	<b>118</b>	<b>419</b>

A livello di categorie professionali, nel 2023 l'organico risulta costituito per il 43,4% da impiegati e per il 52,7% da operai. La categoria numericamente più consistente tra i collaboratori uomini è quella degli operai, mentre le donne sono rappresentate in maggioranza nella categoria degli impiegati.

La composizione per età è rimasta stabile e caratterizzata in prevalenza da persone in una fascia d'età molto attiva (oltre 30 anni), mentre una minoranza (7,6%) ha un'età inferiore a 30 anni ed è occupata prevalentemente come operaio. Quasi tutti i dirigenti (14 su 16) hanno oltre 50 anni e sono uomini.

<sup>4</sup>) Il numero di dipendenti di Gruppo Italiano Vini è stato calcolato come media nell'anno di riferimento.

**Dipendenti per qualifica e genere (n.)**

	2021			2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	16	2	18	15	2	17	14	2	16
Impiegati	90	96	186	86	93	179	87	91	178
Impiegati apprendisti	1	1	2	1	2	3	2	2	4
Operai	204	25	229	196	24	220	194	23	217
Operai apprendisti	2	0	2	5	0	5	4	0	4
<b>Totale</b>	<b>313</b>	<b>124</b>	<b>437</b>	<b>303</b>	<b>121</b>	<b>424</b>	<b>301</b>	<b>118</b>	<b>419</b>

**Dipendenti per qualifica e fascia d'età (n.)**

	2021			2022			2023		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
Dirigenti	0	6	12	0	4	13	0	2	14
Impiegati	5	104	77	4	104	71	5	94	79
Impiegati apprendisti	2	0	0	3	0	0	4	0	0
Operai	25	98	106	24	98	98	19	97	101
Operai apprendisti	2	0	0	5	0	0	4	0	0
<b>Totale</b>	<b>34</b>	<b>208</b>	<b>195</b>	<b>36</b>	<b>206</b>	<b>182</b>	<b>32</b>	<b>193</b>	<b>194</b>

Il fabbisogno di lavoratori stagionali risulta coperto solo parzialmente; nel corso del 2023 sono stati presenti anche 19 lavoratori somministrati (-61,7% rispetto al 2021 e -69,3% rispetto al 2022) per far fronte alle necessità produttive del Gruppo. Tutti i lavoratori somministrati sono coperti dal Ccnl Alimentare Industria nella qualifica di operai e si tratta quasi interamente di uomini (18 su 19, di cui 8 lavoratori under 30). La maggior parte sono stati occupati nella cantina Formentini (sede di San Floriano del Collio), due lavoratori in quella Lamberti (sede di Pastrengo) e uno nella cantina Ca' Bianca (sede di Alice Bel Colle).

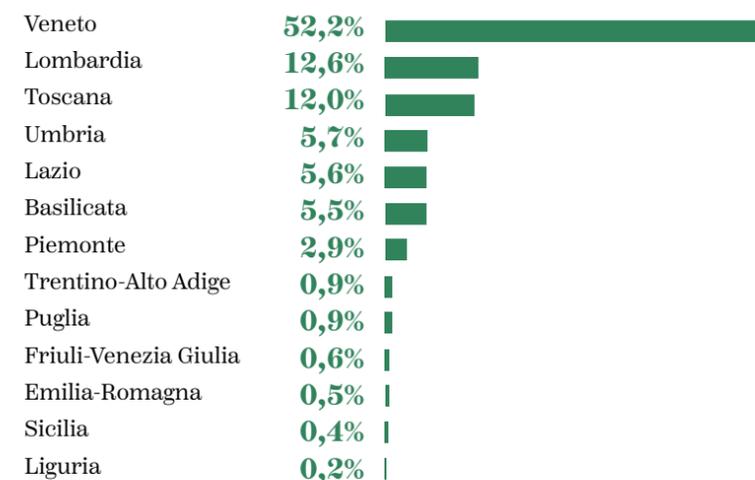
Nel triennio sono stati avviati anche 17 tirocini, di cui 4 nel 2023 e precisamente nelle cantine Bigi (sede di Orvieto), Bolla (sede di Pedemonte), Nino Negri (sede di Chiuro) e Lamberti (sede di Pastrengo).

Considerando le diverse unità/sedi produttive di GIV la distribuzione dei 419 dipendenti nel 2023 è la seguente:

**Lavoratori dipendenti per unità/sede produttiva nel 2023 (n.)**

Alice Bel Colle (Cantina Ca' Bianca)	10
Calmasino (Villa Belvedere)	95
Chiuro (Cantina Nino Negri)	45
Vigneti La Selvanella, Poggibonsi e Gaggiano (Cantina Melini)	48
Illasi (Cantina Santi)	5
Monte Porzio Catone e Frascati (Cantina Fontana Candida)	17
Orvieto e Allerona (Cantina Bigi)	27
Pastrengo (Cantine Lamberti e Folonari)	98
Pedemonte (Cantina Bolla)	45
San Floriano Del Collio (Cantina Formentini)	3
Venosa (Cantina Re Manfredi)	26
<b>Totale</b>	<b>419</b>

Considerando tutti i dipendenti del Gruppo Italiano Vini, sono 13 le regioni di residenza; tuttavia, oltre la metà dei dipendenti risiede in Veneto (52,2%), il 12,6% in Lombardia e il 12% in Toscana. Tale distribuzione è in linea con l'ubicazione delle cantine nelle diverse regioni italiane e la numerosità dei dipendenti nelle stesse: la sede di Calmasino, le cantine Lamberti, Bolla e Santi in Veneto, la cantina Nino Negri in Lombardia e quella Melini in Toscana.

**Lavoratori dipendenti per regione di residenza 2023**

**Il lavoro in GIV è molto più di un contratto: è rispetto, assenza di discriminazioni, garanzia di parità e pari opportunità tra uomini e donne.**

I contratti collettivi nazionali di lavoro coprono tutti i dipendenti del Gruppo. Nello specifico sono applicati il Ccnl Industria Alimentare per addetti di stabilimento e impiegati in tutte le sedi/unità produttive, con l'eccezione della cantina Re Manfredi (sede di Venosa) in cui è applicato il Ccnl Agricoltura per gli operai e impiegati. Sono altresì applicati il Ccnl per i lavoratori dipendenti di cooperative agricole (operai e agronomi) nelle cantine Ca' Bianca, Nino Negri, Bolla, Melini, Fontana Candida e nella sede di Calmasino, e il Ccnl Dirigenti Industria nelle cantine Nino Negri, Santi, Bolla, Lamberti, Melini, Fontana Candida e nella sede di Calmasino.

Il Gruppo Italiano Vini promuove il valore della persona attraverso il rispetto dell'integrità fisica, culturale e morale, tutelando i propri dipendenti e collaboratori da discriminazioni. A tal proposito, nel periodo di rendicontazione non si sono registrati episodi di discriminazione o comunque episodi che hanno richiesto azioni, valutazioni da parte dell'organizzazione, piani di rimedio e/o provvedimenti in materia.

**Nuove assunzioni e turnover**

Nel corso del 2023 l'organico aziendale è stato caratterizzato da 22 assunzioni e da 31 uscite complessive<sup>5</sup>.

Il tasso di turnover in entrata è pari a 3,8%, mentre il tasso di turnover in uscita è 4,9%; complessivamente il turnover si mantiene su un livello stabile e contenuto nel biennio 2022-2023. Si registra, per le caratteristiche del settore e l'età media dei dipendenti, un maggior flusso in entrata nella fascia 18-50 anni e un tasso di turnover in uscita elevato nella fascia under 30 (27,4%).

<sup>5</sup> Il tasso di turnover (sia in entrata sia in uscita) non tiene conto dei lavoratori stagionali.

**Turnover per genere e fascia d'età (%)**

	2022	2023
In entrata	4,1	3,8
In uscita	4,3	4,9
In uscita - donne	3,4	5,8
In uscita - uomini	4,7	4,6
In uscita - under 30	14,5	27,4
In uscita - tra 30 e 50 anni	2,8	4,6
In uscita - over 50	5,0	2,0

**Pari opportunità**

Il sistema retributivo del Gruppo Italiano Vini si basa sui Ccnl applicati, nonché in funzione dei premi variabili di risultato e *Management by objectives* (Mbo) corrisposti.

Di seguito sono indicati i rapporti dello stipendio base e i rapporti della retribuzione totale delle donne rispetto agli uomini nel 2023, dove il dato è calcolato come rapporto tra lo stipendio base medio annuale delle donne e quello degli uomini per ciascun inquadramento; viceversa, per il rapporto di retribuzione totale (ossia come rapporto tra la retribuzione totale media annuale delle donne e quella degli uomini per ciascun inquadramento). I rapporti rappresentano il dato medio tra tutte le cantine oggetto di rendicontazione, con eccezione della sede di Venosa (cantina Re Manfredi) poiché presenti solamente lavoratori della gestione agricola.

Complessivamente, per quanto riguarda il personale della gestione industriale, risulta una situazione di sostanziale equità di remunerazione tra le donne e gli uomini con differenziali salariali dettati essenzialmente dalla presenza di impiegate e operaie alle quali è concesso il part-time, che, come indicato nei paragrafi precedenti, interessa il 37,3% delle donne. Il differenziale è influenzato inoltre dal livello di anzianità aziendale e dal tipo di contratto applicato (a tempo indeterminato piuttosto che determinato).

Si fa presente che non sono elencati i rapporti retributivi dei livelli 1, 2, 3A e 7 per gli operai in virtù dell'assenza di donne con i suddetti inquadramenti.

**Rapporto di remunerazione delle donne rispetto agli uomini nel 2023**

Qualifica	Livello	Rapporto dello stipendio base (da CCNL) delle donne rispetto agli uomini	Rapporto di retribuzione totale delle donne rispetto agli uomini
Dirigente	DIR	1,76	1,81
Impiegato	1S	1,01	1,00
Impiegato	1	0,89	0,88
Impiegato	2	0,80	0,79
Impiegato	3A	0,78	0,76
Impiegato	3	0,72	0,72
Impiegato	4	0,87	0,90
Impiegato	5	0,86	0,86
Impiegato	6	1,04	1,09
Operaio	1	/	/
Operaio	2	/	/
Operaio	3A	/	/
Operaio	3	0,82	0,81
Operaio	4	1,06	0,99
Operaio	5	1,08	1,10
Operaio	6	0,52	0,52
Operaio	7	/	/

## Salute e sicurezza sul lavoro

**Particolare attenzione è riservata alla valutazione dei rischi e alla prevenzione di ogni potenziale danno alla salute dei lavoratori.**

Il Gruppo Italiano Vini applica le disposizioni di cui al D.lgs. 81/08 riguardanti la sicurezza del personale dipendente e ha stabilito una struttura organizzativa per gestire la salute e sicurezza sul lavoro, che comprende un responsabile del servizio di prevenzione e protezione (Rspp), a capo della funzione Ssl/Ambiente che dipende in linea diretta dal direttore generale.

Sotto la sua supervisione vi sono i preposti-responsabili, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (Rls), addetti antincendio e al primo soccorso. Lo strumento principale a disposizione dei lavoratori per segnalare la presenza di eventuali pericoli è il confronto diretto con il preposto-responsabile, con il Rls e con il Rspp; tuttavia, è possibile fare segnalazioni anche per mezzo del portale dedicato al *whistleblowing*.

L'approccio adottato per evitare e mitigare gli impatti negativi significativi in materia di salute e sicurezza sul lavoro prevede la predisposizione di un piano di interventi (investimenti e formazione) annuale discusso con il singolo direttore di cantina e approvato dalla direzione generale. Al fine della prevenzione, GIV ha dedicato particolare attenzione alla stesura di una valutazione dei rischi "globale", cioè che affronti e valuti tutti i rischi derivanti dalle lavorazioni svolte all'interno dell'azienda. I pericoli vengono individuati per mezzo di un sopralluogo sul posto di lavoro, da un confronto con il fornitore e/o con l'utilizzatore (se attrezzatura/macchina già in uso) e con l'acquisizione del manuale d'uso e manutenzione; qualora ricorrano condizioni di rischio specifico può essere coinvolto lo studio di consulenza a supporto.

Al fine di garantire in ogni momento un elevato livello di sicurezza nel luogo di lavoro, GIV ha investito in una serie di strumenti volti a prevenire incidenti e potenziali danni alla salute tra il personale aziendale. Nel 2023 sono stati destinati oltre 125 mila euro a tali fini, che sommati a quelli dei due anni precedenti determina oltre 265 mila euro investiti nel triennio 2021 - 2023. Oltre all'ammodernamento dei principali impianti antincendio, alle migliorie degli ambienti e delle attrezzature di lavoro, il Gruppo si è dotato di autorespiratori per l'accesso negli spazi confinati e ha introdotto defibrillatori semiautomatici in tre diverse sedi provvedendo alla formazione del personale interno.

La sicurezza sui luoghi di lavoro è assicurata sia implementando rigorosamente le disposizioni previste dalla legge in vigore sia promuovendo attivamente la cultura della sicurezza attraverso specifici programmi formativi. Tutti i dipendenti ricevono una formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in base alla mansione svolta e ai rischi connessi al ruolo ricoperto, secondo i requisiti e le scadenze fissate dalla normativa. La pianificazione delle azioni formative è curata dal Rspp sulla base delle necessità formative evidenziate dalla commissione tecnica paritetica. La formazione è erogata a carico dell'azienda in orario lavorativo e sono normalmente previsti momenti di esercitazione per la gestione delle emergenze.

**Formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (n. ore)**

	2021	2022	2023
Obbligatoria - Lavoratori	597,5	161,0	327,0
Obbligatoria - Preposti	4,0	70,5	33,0
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (Rls)	68,0	5,0	68,0
Rspg	4,0	0,0	2,0
Gestione delle emergenze	40,0	0,0	16,0
Blsd - <i>Basic life support and defibrillation</i>	0,0	90,0	38,5
Antincendio	231,0	123,0	0,0
Primo Soccorso	112,0	84,0	140,0
Carrelli elevatori	76,0	84,0	212,0
Trattori	64,0	12,0	95,0
Piattaforme	0,0	20,0	8,0
Fitosanitari	158,0	20,0	52,0
Lavori elettrici	24,0	28,0	0,0
Attrezzature di lavoro (formazione specifica)	0,0	256,0	48,0
<b>Totale</b>	<b>1.378,5</b>	<b>953,5</b>	<b>1.039,5</b>

**Ore medie di formazione erogate (n.)**

	2021	2022	2023
Dipendente donna	1,0	0,5	0,4
Dipendente uomo	4,0	3,0	3,3
<b>Ore medie per dipendente</b>	<b>3,2</b>	<b>2,2</b>	<b>2,5</b>

Le politiche di sicurezza sono oggetto di costanti attenzioni e miglioramenti per limitare l'eventualità di incidenti e la loro gravità.

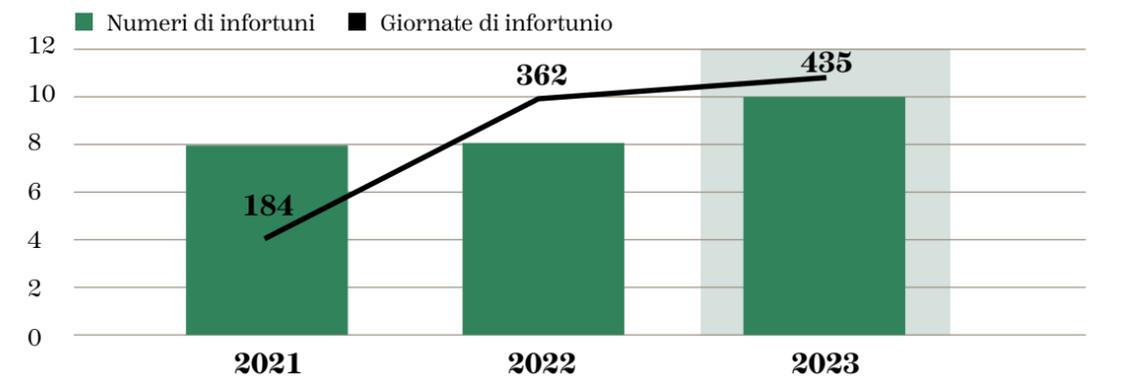
Grazie all'attento presidio della salute e sicurezza in azienda, nel triennio gli infortuni sul lavoro hanno interessato un numero limitato di lavoratori (10 nel 2023, di cui uno con gravi conseguenze e riferito a un'ustione di secondo grado all'avampiede) e non si sono verificati infortuni mortali. Conseguentemente i tassi di infortunio e gli indici di frequenza e gravità sono bassi: il tasso di infortuni sul lavoro (basato su circa 850 mila ore lavorate nell'anno) indica che si verificano in media 11,8 infortuni per ogni gruppo di 500 lavoratori a tempo pieno nell'arco di un periodo di un anno. L'indice di gravità degli infortuni è un parametro utilizzato per valutare l'impatto degli incidenti sul benessere dei lavoratori e per apportare eventuali miglioramenti alle politiche di sicurezza. In questo caso l'indice è considerato molto basso, così come l'indice di rischio infortunistico, il quale fornisce la misura del danno infortunistico. Si evidenzia che nel periodo di rendicontazione il Gruppo Italiano Vini non ha riscontrato casi accertati di malattie professionali.

**Infortuni sul lavoro (n.)**

	2021	2022	2023
Numero di infortuni	8	8	10
di cui con decesso	0	0	0
di cui con gravi conseguenze	0	1	1
Giornate di infortunio	184	362	435
Ore lavorate	870.012	853.788	849.732
Tasso di infortuni sul lavoro (n. di infortuni/ore lavorate*1.000.000)	9,2	9,4	11,8
Indice di gravità infortuni (gg infortunio/ore lavorate*1.000)	0,2	0,4	0,5
Indice di rischio infortunistico (tasso di infortuni*indice di gravità)	1,9	4,0	6,0
Tasso di decessi per infortuni sul lavoro (n. di decessi per infortuni sul lavoro/ore lavorate*1.000.000)	0,0	0,0	0,0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (escluso decessi) (n. di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze/ore lavorate*1.000.000)	0,0	1,2	1,2

**Infortuni per tipologia (n.)**

	2021	2022	2023
Piede in fallo/scivolamento	4	2	1
Sollevando/spostando	0	0	1
Schiacciato/colpito da corpi estranei	1	3	3
Attrezzature in uso	3	2	2
Contatti/schiacciamenti con materiali	0	1	3
<b>Totale</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>

**Infortuni e giornate perse (n.)****Infortuni per cantina (n.)**

	2021	2022	2023
Nino Negri	2	1	5
Melini	3	2	2
Bigi	1	0	0
Lamberti	0	3	1
Bolla	2	2	2

## Crescita professionale e formazione

Coltivare e valorizzare le attitudini e le aspirazioni delle persone contribuisce a fare crescere anche il potenziale del Gruppo.

Il Gruppo Italiano Vini si impegna a difendere e diffondere il benessere dei dipendenti e lo sviluppo del personale, riconoscendo nella formazione, nell'innovazione e nella crescita professionale il fulcro della filosofia aziendale, in grado di garantire un miglioramento continuo, e leva cruciale per raggiungere sempre risultati migliori. GIV tutela e valorizza le risorse umane, impegnandosi a mantenere costanti le condizioni necessarie per la crescita professionale, le conoscenze e le abilità di ogni persona, effettuando l'opportuna formazione per l'aggiornamento professionale e qualsiasi iniziativa volta a perseguire tale scopo.

Nel corso del 2023 sono state destinate alla formazione del personale dipendente 986 ore (in aggiunta alla formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro), a fronte delle 731 ore erogate nell'anno 2021, con un incremento del 34,9% nel triennio.

Le macroaree di formazione che compongono le ore totali erogate riguardano corsi in tema di igiene e qualità (*food defence*, HACCP, allergeni, *pest control*), in merito alla gestione, utilizzo e pratiche connesse ai processi produttivi, miglioramento delle competenze (procedure di reclamo, flusso delle spedizioni, gestione dei progetti, training degustazioni, ecc...), corsi di digitalizzazione e informatica, in materia ambientale (controllo delle acque e dei rifiuti, sicurezza dei trasporti), di sostenibilità (standard Equalitas e SQNPI), sulle competenze linguistiche e sulla presentazione del welfare aziendale.

Nel 2023 sono state erogate 986 ore di formazione: una media di 2,4 ore per dipendente.

### Attività di formazione (n. ore)

	2021	2022	2023
Ambiente	5	2	22
Competenze linguistiche	0	0	59
Digitalizzazione e informatica	92	37	0
Igiene e qualità	403	111	269
Miglioramento delle competenze	136	129	208
Processi produttivi	96	153	246
Sostenibilità	0	0	148
Welfare aziendale	0	0	36
<b>Totale</b>	<b>731</b>	<b>431</b>	<b>986</b>

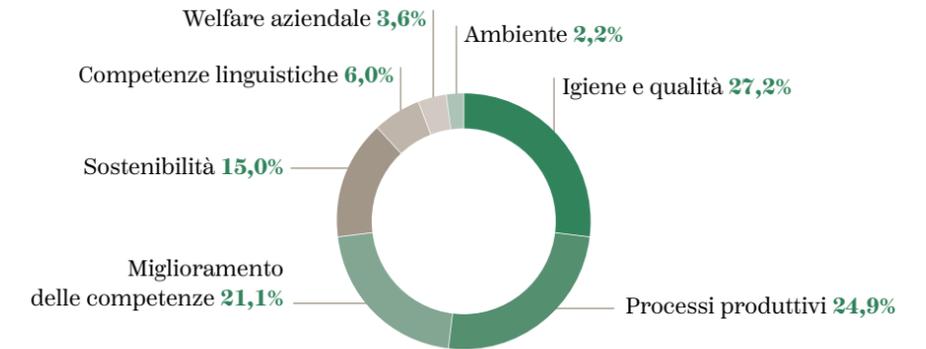
### Ore medie di formazione (n.)

	2021	2022	2023
Dipendente donna	1,6	1,0	2,9
Dipendente uomo	1,7	1,0	2,1
<b>Ore medie per dipendente</b>	<b>1,7</b>	<b>1,0</b>	<b>2,4</b>

### Ore medie di formazione per qualifica (n.)

	2021	2022	2023
Dirigente	1,4	0,0	0,2
Impiegato/quadro	1,7	0,6	2,3
Apprendista impiegato	5,9	17,3	3,1
Operaio	1,6	1,0	2,3
Apprendista operaio	5,9	8,4	12,8

### Formazione erogata per tematica nel 2023



## Benessere dei lavoratori e welfare aziendale

GIV mette al centro delle proprie strategie l'investimento necessario ad accrescere il benessere sociale e finanziario dei dipendenti.

Nel 2022 il Gruppo Italiano Vini ha rinnovato il contratto integrativo aziendale di durata quadriennale (1 gennaio 2022 - 31 dicembre 2025) nell'ottica di riconoscere e premiare l'impegno dei lavoratori, nonché coniugare il loro benessere e le esigenze di sviluppo del Gruppo.

Nel contratto integrativo si estendono norme in tema di comportamento etico, sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, ambiente e sostenibilità, l'appalto di manodopera, nonché il diritto alla formazione permanente. Con riferimento a quest'ultimo punto GIV ha stabilito un pacchetto individuale di ore di formazione, da registrare sul libretto formativo personale, i cui contenuti vengono definiti congiuntamente nella commissione tecnica paritetica Innovazione e Formazione.

Il contratto rafforza inoltre i processi sull'organizzazione del lavoro, con una maggior pianificazione delle ferie collettive e individuali e dell'utilizzo della banca ore.

In tema di pari opportunità e di conciliazione vita-lavoro sono stati introdotti strumenti idonei a supportare la genitorialità, come ad esempio la flessibilità d'orario della pausa pranzo per genitori con figli fino a 8 anni, l'ampliamento della flessibilità nell'orario di ingresso e uscita del personale operante presso gli uffici, la valutazione della trasformazione dei contratti da full-time a part-time se si è genitori con figli fino a 3 anni, due giorni di permesso retribuito ai padri/genitori adottivi in occasione della nascita/adozione del bambino, ecc.

Il Gruppo Italiano Vini favorisce forme di flessibilità nell'organizzazione del lavoro che agevolino la maternità e, più in generale, tutti coloro che devono prendersi cura dei figli. Nel 2023 5 donne hanno usufruito del congedo parentale (obbligatorio e facoltativo) e sono rientrate in azienda al termine del periodo.

Nel contratto integrativo GIV tutela le denunce contro molestie e mobbing, impegnandosi a adottare misure adeguate, e regolamenta inoltre l'istituto delle ferie solidali tra lavoratori dipendenti al fine di permettere l'assistenza dei figli minori che si trovino in condizioni di salute grave.

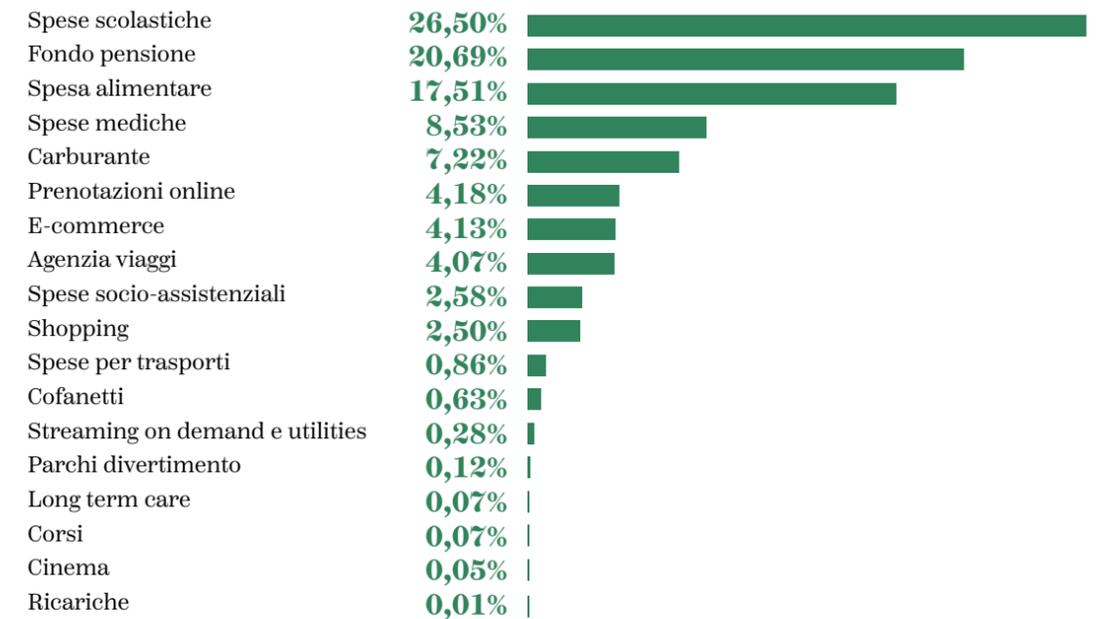
Al fine di introdurre un sistema aziendale integrativo e flessibile, offre, inoltre, la possibilità di convertire in welfare e servizi il premio di risultato variabile riconosciuto a tutto il personale della gestione industriale e agricola. Attraverso la piattaforma AON dedicata, i collaboratori possono scegliere tra innumerevoli servizi di sostegno al reddito e alle loro necessità, investendo così sul binomio benessere - produttività. Ai lavoratori che ne fanno richiesta è stata assegnata la quota welfare da spendere direttamente sul portale AON sulla piattaforma dedicata, scegliendo tra una vasta gamma di servizi e integrata dal contributo aziendale.

Nell'ottica di favorire una maggior produttività ed efficienza dei collaboratori, il Gruppo Italiano Vini ha istituito l'approccio Mbo - *Management by objectives* per quanto riguarda i direttori di cantina, i responsabili di funzione e gli agenti di vendita. Gli Mbo sono misurati in base al raggiungimento o al superamento di obiettivi quantitativi e qualitativi legati a:

- fatturato di cantina
- mantenimento della certificazione di qualità senza segnalazioni
- rispetto del budget personale
- indice di produttività (ettoltri imbottigliati/ore effettive)
- costi energetici (energia consumata kwh/ettoltri gestiti)
- tasso di smaltimento di Rol, permessi e ferie
- organizzazione del lavoro e gestione delle risorse.

Infine, nell'ottica di promuovere azioni concrete per la riduzione della mobilità casa-lavoro e di agevolare la conciliazione vita-lavoro dei propri dipendenti, GIV accorda, in via individuale, la possibilità del lavoro agile (o smartworking) qualora tale forma di lavoro sia compatibile con le mansioni svolte dal lavoratore.

### Categorie scelte sulla piattaforma di welfare AON



### Indagine sulla percezione della sicurezza sul lavoro, sviluppo professionale e cultura della qualità

Al fine di generare benessere lavorativo e monitorare, in ottica di miglioramento continuo, le politiche di qualità e sicurezza sul lavoro, il Gruppo Italiano Vini, congiuntamente al questionario di valutazione dei temi di sostenibilità sottoposto per il presente Bilancio, ha rivolto agli stakeholder interni alcune domande in tema di salute e sicurezza, ambiente lavorativo, sviluppo professionale, cultura della qualità e sicurezza alimentare.

Dall'indagine, a cui hanno risposto 101 persone tra responsabili e dipendenti, è emerso che l'82,2% ritiene di avere un buon equilibrio tra lavoro e vita privata, e per quanto riguarda lo sviluppo professionale quasi la metà dei rispondenti (48,5%) ritiene siano disponibili opportunità professionali in Gruppo Italiano Vini.

Rispetto al tema della salute e sicurezza sul lavoro, il 74,3% ritiene di disporre delle risorse necessarie per svolgere efficacemente il proprio lavoro e, in caso di dubbio su come svolgere i compiti, l'82,2% dichiara di sapere dove trovare le informazioni necessarie. La maggior parte dei rispondenti (60,4%) sostiene che l'ambiente di lavoro non abbia bisogno di miglioramenti. Sono tuttavia giunti alcuni suggerimenti, tra cui: maggior e continua formazione; migliorie rispetto alla postazione lavorativa e alla qualità degli spazi utilizzati; più controlli interni; maggior collaborazione e condivisione tra colleghi per una crescita sia personale sia aziendale. Ciò che emerge è che complessivamente i rispondenti si trovano d'accordo sulla diligenza e attenzione posta dal Gruppo Italiano Vini per garantire la salute e sicurezza sul lavoro, dichiarando di sentirsi tutelati e informati. Invitano l'azienda a mantenere tale sensibilità e cura, poiché la salute e sicurezza sul lavoro sono imprescindibili.

Infine, rispetto alla tematica della qualità e sicurezza alimentare, l'89,1% ritiene che il proprio lavoro sia significativo e contribuisca alla miglior qualità dei prodotti dell'azienda e il 97% dichiara di aver compreso le motivazioni per cui viene chiesto di rispettare determinate procedure nell'ambito del sistema per la sicurezza alimentare.

Tale sondaggio costituisce prova concreta del fatto che il Gruppo Italiano Vini presti attenzione al miglioramento degli ambienti di lavoro e della sostenibilità (sociale) aziendale interna, ascoltando le esigenze dei propri dipendenti e rendendosi disponibile a dare loro risposte ed evidenze.

# 07

## / Passi nel futuro

Obiettivi e azioni per orientare  
lo sviluppo verso le persone,  
il pianeta, la prosperità.



## Piano di sostenibilità

L'elaborazione di un Piano di sostenibilità dimostra l'impegno del Gruppo Italiano Vini per uno sviluppo sostenibile e responsabile nei confronti dell'ambiente circostante, delle persone e dei soggetti con cui interagisce. Il Piano si focalizza su quattro aree prioritarie di sostenibilità:

1. crescita economica e continuità del business
2. efficienza nell'uso delle risorse naturali
3. benessere e valorizzazione delle persone e della comunità locale
4. vigneti e produzioni di vino sostenibile.

Per ciascuna area GIV ha definito una serie di impegni e azioni con un orizzonte temporale diversificato, nell'ottica di massimizzare gli impatti positivi e minimizzare quelli negativi, tenendo in considerazione le sfide del settore e le aspettative degli stakeholder.

Area	Obiettivo generale	Azione	Orizzonte temporale		
			2025	2026	2027
<b>Crescita economica e continuità</b>  	Favorire la crescita aziendale e la continuità del business.	Ricerca e sviluppo in nuovi prodotti identificando tendenze e cambiamento dei consumi soprattutto nelle giovani generazioni. Incrementare l'enoturismo, per un'autentica conoscenza dei paesaggi e dei terroir vitivinicoli.	●	●	●
	Incentivare l'innovazione tecnologica, l'ammodernamento degli impianti e delle attrezzature e l'efficientamento produttivo e energetico.	Proseguire gli investimenti in ammodernamento ed efficientamento dei siti produttivi.	●	●	●
		Favorire la transizione verso investimenti sostenibili (in linea con la Tassonomia* Europea – Regolamento UE 2020/852).		●	
	Efficienza energetica e decarbonizzazione.	Aumentare l'uso progressivo delle energie rinnovabili.	●	●	●

\* Il Regolamento Tassonomia (Regolamento UE 2020/852) introduce nell'Unione Europea un sistema di classificazione che determina quali attività possono essere considerate sostenibili, incoraggiando finanziamenti dal settore privato per la transizione verso la neutralità climatica.

Area	Obiettivo generale	Azione	Orizzonte temporale		
			2025	2026	2027
<b>Benessere e valorizzazione delle persone e della comunità locale</b>  	Salute e sicurezza sul lavoro.	Diffondere e consolidare tra i dipendenti la cultura della sicurezza e la consapevolezza dei rischi attraverso una costante formazione per un atteggiamento co-responsabile.	●	●	●
		Integrare il DVR con la valutazione dei rischi climatici: identificare gli impatti climatici potenziali sull'azienda, valutando come il cambiamento climatico potrebbe influenzare le operazioni quotidiane.	●		
	Aumentare le opportunità e i benefit a favore dei dipendenti.	Informare internamente e a tutti i livelli dell'opportunità data dalla piattaforma di welfare aziendale e periodico monitoraggio della sua efficacia.	●	●	●
	Sostenere la comunità locale.	Mantenimento delle donazioni e progetti ad alto valore sociale.	●	●	●
	Monitorare l'equità di genere.	Sottoporsi a un <i>assessment</i> di sostenibilità su UNI/PdR 125:2022 per la parità di genere.		●	
	Aumentare la formazione tecnica e trasversale a management, collaboratori e dipendenti.	Elaborazione di un piano formativo periodico per il management aziendale sui temi ESG.	●		●
		Elaborazione di un piano formativo specifico per la formazione "non obbligatoria" dei dipendenti (competenze tecniche e trasversali).		●	
		Promuovere una cultura inclusiva attraverso l'erogazione di corsi di formazione su temi di: diversità, equità, inclusione, integrazione vita privata-vita lavorativa, leadership inclusiva.			●
	Attrattività e mantenimento delle persone, in particolare le giovani generazioni al lavoro.	Condurre periodicamente un'indagine di clima aziendale.	●		
		"Tutoraggio" dei neoassunti, migliorando la loro esperienza in GIV.		●	
Attivare tirocini e collaborazioni con le Università, al fine di monitorare attentamente l'esperienza delle nuove risorse per creare un bacino interno da cui attingere in futuro per nuove assunzioni.				●	
Stimolare i percorsi di carriera e di crescita professionale.				●	

Area	Obiettivo generale	Azione	Orizzonte temporale			
			2025	2026	2027	
<b>Efficienza nell'uso delle risorse naturali</b>  	Ottimizzare l'uso della risorsa idrica implementando strategie sostenibili per la gestione dell'acqua, riducendo gli sprechi e migliorando l'efficienza in tutte le fasi produttive.	Monitorare i consumi per rilevare e ridurre le perdite d'acqua all'interno della cantina, garantendo un uso più efficiente delle risorse.	●	●	●	
		Monitoraggio dei rifiuti prodotti in tutte le aree aziendali e ridurre la produzione.	Introdurre un sistema di monitoraggio per tracciare i rifiuti generati.	●		
	Ridurre le emissioni di gas serra in tutte le attività aziendali, con l'obiettivo di raggiungere la neutralità climatica entro il 2050.	Definire una road map per la decarbonizzazione e la transizione verso fonti energetiche rinnovabili	●			
		Calcolare emissioni di CO <sub>2</sub> e relative allo scope 3**.		●		
<b>Vigneti e produzione di vino sostenibile</b>  	Promuovere metodi di produzione agricola a favore della salute umana e della biodiversità. Supportare gli agricoltori nell'adozione di pratiche agricole sostenibili, con particolare attenzione alla gestione della risorsa idrica.	Mantenere la conduzione di vigneti, uve e vini SQNPI.	●	●	●	
		Adottare sistemi di irrigazione a basso consumo idrico, come l'irrigazione a goccia, fornendo formazione, consulenza tecnica e incentivi economici agli agricoltori partner per l'implementazione di tali tecnologie nei vigneti.			●	●

\*\* Le emissioni di CO<sub>2</sub> Scope 3 rappresentano le emissioni indirette legate all'intera catena del valore dell'azienda, cioè le emissioni che non provengono direttamente dalle attività operative o dall'uso di energia acquistata (che rientrano rispettivamente negli Scope 1 e 2), ma da fonti esterne connesse all'azienda.

## Indice dei contenuti GRI

L'approccio di gestione relativo a ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione e in ogni paragrafo specifico.

**Dichiarazione di utilizzo** Gruppo Italiano Vini Spa ha rendicontato il Bilancio di Sostenibilità secondo l'opzione *with reference to GRI Standards* per il periodo 1 gennaio 2023 - 31 dicembre 2023

**GRI 1 usato** GRI Standards: Universal Standards 2021 e Topic Standards

**GRI Sector Standard applicabile** -

### Informazioni generali

Indicatore GRI Standard	Capitolo/Paragrafo	Pagina/Note
<b>L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione</b>		
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	Note metodologiche 7
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Note metodologiche 7 Storia e assetto societario 12
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Note metodologiche 7
GRI 2-4	Revisione delle informazioni	Informativa non applicabile, poiché si tratta della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Gruppo Italiano Vini Spa
GRI 2-5	<i>Assurance</i> esterna	Non è prevista <i>assurance</i> esterna
<b>Attività e lavoratori</b>		
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Performance economico-finanziarie 39 Presenza nel mondo 44 Attività e processo di vinificazione 48 Catena di fornitura 51
GRI 2-7	Dipendenti	Collaboratori 75
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	Collaboratori 75
<b>Governance</b>		
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	Governance 21
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Governance 21
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	Governance 21
GRI 2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Integrità, etica e corporate reputation 25

GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Integrità, etica e corporate reputation	25
GRI 2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Note metodologiche	7
GRI 2-15	Conflitti d'interesse	Integrità, etica e corporate reputation	25
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità	Integrità, etica e corporate reputation	25
<b>Strategia, politiche e prassi</b>			
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder	5
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	Integrità, etica e corporate reputation	25
GRI 2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	Integrità, etica e corporate reputation	25
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Integrità, etica e corporate reputation	25
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Integrità, etica e corporate reputation	25
GRI 2-28	Appartenenza ad associazioni	Dialogo con gli stakeholder	29
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>			
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Dialogo con gli stakeholder	29
GRI 2-30	Contratti collettivi	Collaboratori	75
<b>Temi materiali</b>			
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Temi prioritari di sostenibilità	31
GRI 3-2	Elenco di temi materiali	Temi prioritari di sostenibilità	31
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Temi prioritari di sostenibilità	31

**Performance economica**

Indicatore GRI Standard	Capitolo/Paragrafo	Pagina/Note
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	Performance economico-finanziarie 39
GRI 201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	Patrimonio e investimenti 37
GRI 204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Performance economico-finanziarie 39 Catena di fornitura 51

**Performance ambientale**

Indicatore GRI Standard	Capitolo/Paragrafo	Pagina/Note
GRI 301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	Catena di fornitura 51
GRI 302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	Consumi energetici 63
GRI 303-3	Prelievo idrico	Gestione idrica 66
GRI 303-4	Scarico idrico	Gestione idrica 66
GRI 303-5	Consumo idrico	Gestione idrica 66
GRI 305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Consumi energetici 63
GRI 305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Consumi energetici 63
GRI 305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Consumi energetici 63
GRI 306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	Gestione dei rifiuti e sottoprodotti 68
GRI 306-3	Rifiuti generati	Gestione dei rifiuti e sottoprodotti 68
GRI 306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	Gestione dei rifiuti e sottoprodotti 68
GRI 306-5	Rifiuti conferiti in discarica	Gestione dei rifiuti e sottoprodotti 68

**Performance sociale**

Indicatore GRI Standard	Capitolo/Paragrafo	Pagina/Note
GRI 401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Collaboratori 75
GRI 401-3	Congedo parentale	Benessere dei lavoratori e welfare aziendale 84
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-3	Servizi per la salute professionale	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 403-10	Malattia professionale	Salute e sicurezza sul lavoro 79
GRI 404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Crescita professionale e formazione 82
GRI 404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	Crescita professionale e formazione 82
GRI 405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Governance 21 Collaboratori 75
GRI 405-2	Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Collaboratori 75
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Attività e processo di vinificazione 48 Attenzione a clienti e consumatori 55
GRI 416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Attività e processo di vinificazione 48 Attenzione a clienti e consumatori 55
GRI 417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Attenzione a clienti e consumatori 55

# GRUPPO ITALIANO VINI

A cura di Linfa Consulting Sas  
Editor: Fabio Fogacci  
Grafica: Lizart comunicazione visiva  
Dicembre 2024