



REPORT

# SOSTENIBILITÀ

2022



VIVA LA SOSTENIBILITÀ  
NELLA VITIVINICOLTURA  
IN ITALIA



# Indice

## 1. Il concetto di Sostenibilità

- Fondazione e Programma SOSstain

## 2. Tenute Rapitalà: Panoramica Aziendale

- il Terroir
- Vigna Casalj – Vino Sostenibile
- I Protocolli Agronomici della Tenuta
- Portfolio Prodotti

## 3. I Requisiti SOSstain: Il Disciplinare

- Requisito 1: Gestione vigneto
- Requisito 2: Divieto diserbo chimico
- Requisito 3: Biodiversità
- Requisito 4: Utilizzo di materiali eco-compatibili nel vigneto
- Requisito 5: Materie prime locali
- Requisito 6: Calcolo degli indicatori VIVA:  
**Vigneto** **Territorio** **Acqua** **Aria**
- Requisito 7: Tecnologie energeticamente efficienti
- Requisito 8: Peso delle bottiglie
- Requisito 9: Trasparenza nella comunicazione: Final Standard Report SOSstain
- Requisito 10: Limite al contenuto di residui nei vini

## 4. Piani di Miglioramento

# Il concetto di Sostenibilità

La Sostenibilità ha un significato trasversale che incide sull'aspetto ambientale, economico e sociale di una Società volta alla creazione di progresso duraturo, compatibile con le risorse dell'ecosistema.

La definizione ufficiale di sostenibilità, più precisamente di sviluppo sostenibile, è stata fornita nel 1987 con il *Rapporto Brundtland* stilato dalla Commissione Mondiale per l'Ambiente e lo Sviluppo istituita dalle Nazioni Unite:

“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità di generazioni future di soddisfare i propri”

Esso quindi insegue il miglioramento economico e il progresso sociale nel completo rispetto dell'ambiente che ci circonda e delle sue risorse, al fine di renderle disponibili per le generazioni future.

La sostenibilità deve essere un obiettivo comune volto al perseguimento di una crescita economica che migliori la qualità della vita di ciascun individuo nel pieno rispetto dell'ecosistema.

SICILIA DOC  
CONSORZIO  
DI TUTELA VINI



## il Programma SOSTain



La **Sostenibilità** nella Viticoltura abbraccia contemporaneamente gli aspetti della viticoltura biologica, biodinamica ed integrata, e va oltre questi aspetti basandosi su un approccio scientifico di Misurazione e conseguentemente di riduzione, dell'Impatto che le pratiche agricole hanno sul Territorio.

La Fondazione SOSTain Sicilia è nata proprio con l'obiettivo di indirizzare le aziende vitivinicole siciliane e non, verso questo approccio, accompagnandole costantemente verso modelli di produzione e di sviluppo etico e sostenibile finalizzate al rispetto dell'ecosistema.

Le sue funzioni sono anche quelle di stimolare la ricerca e l'alta formazione al fine di sviluppare una cultura della Sostenibilità a tutti i livelli, sensibilizzando le aziende sull'Estrema Importanza del Programma di Azione ONU Agenda 2030 e contribuire quindi alla realizzazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

(SDGs - Sustainable Development Goals).

Questa sfida è stata messa in campo dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e Assovini Sicilia, attraverso il Programma SOSTain, avente come scopo la certificazione della Sostenibilità del comparto vitivinicolo della regione Sicilia.



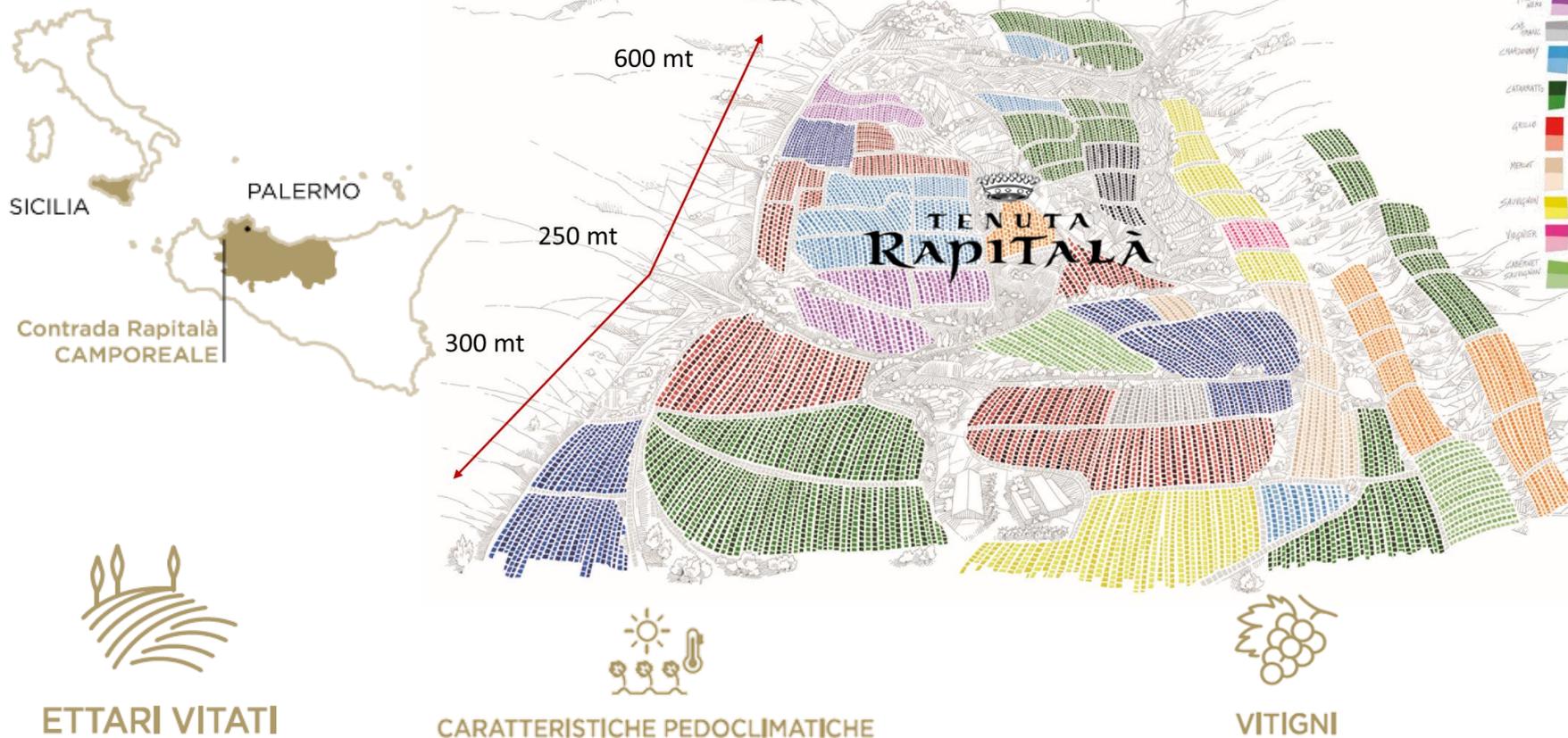
L'azienda Tenute Rapitalà è una delle più prestigiose cantine siciliane, nata alla fine degli anni 60 per iniziativa del Conte francese Hugues Bernard de la Gatinais e della moglie Gigi Guarrasi, che si lanciarono nell'imponente opera di ricostruzione dell'antica cantina distrutta dal terremoto della valle del Belice del 68' e nella riconversione varietale e colturale dei vigneti.



E' quindi una protagonista indiscussa del rinnovamento enologico dell'isola, prima in Sicilia nell'introduzione di grandi vitigni internazionali come lo chardonnay ed il pinot nero. Dal 1999, a seguito di un accordo societario con il Gruppo Italiano Vini, Tenute Rapitalà ha ricevuto un nuovo forte impulso al raggiungimento dei massimi livelli qualitativi e alla diffusione dei suoi vini nel mondo, grazie inoltre al costante impegno proseguito da Laurent Bernard Conte de la Gatinais.

La Tenuta è ubicata nel territorio di Camporeale, in provincia di Palermo, una delle città più antiche della Sicilia.

## il Terroir



### ETTARI VITATI

### CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

### VITIGNI

Si estende per circa 252 ha, di cui 179 a vigneto su dolci colline che declinano verso Alcamo, ad un'altitudine che va dai 300 ai 600 metri sul livello del mare, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

Il clima è tipico mediterraneo, caratterizzato da temperature fredde durante l'inverno, mentre il caldo estivo viene mitigato dall'altitudine e dalla costante brezza proveniente da Nord. I terreni sono franco-argillosi con presenza di sabbia che diventa più consistente a maggiore altitudine.

I vitigni coltivati sono: Nero d'avola, Syrah, Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Grillo, Merlot, Cabernet S., Pinot Nero, Perricone, Cabernet Franc, Fiano.

Portfolio Prodotti: *due Marchi Commerciali*



TENUTA  
RAPITALÀ



Potenziale  
utilizzo del  
Marchio  
SOS tain Su  
tutte le  
referenze  
imbottigliate  
nella Tenuta  
di Camporeale



TENUTA



FRIZZANTE  
BOUQUET

RAPITALÀ



Imbottigliati presso sede GIV Pastrengo : 635,000 bt.  
*Le Maioliche di Sicilia*

Imbottigliati  
nella Tenuta  
di  
Camporeale  
200,000 bt



Sfumature



GAMMA PRODOTTI Imbottigliati nella Tenuta di Camporeale: 880,000 bt.

di Sicilia

BOUQUET

## VIGNA CASALJ - Vino Sostenibile dal vigneto alla bottiglia

Tenute Rapitalà è da sempre attenta alle tematiche ambientali e di sostenibilità, mettendo in pratica interventi e soluzioni agronomiche innovative per la riduzione dell'impatto.

Non a caso è stata una azienda pilota nella realizzazione del Protocollo Magis a livello Nazionale, avviato nel 2009 dal comitato scientifico presieduto dal prof. Attilio Scienza, dell'Università degli Studi di Milano e seguito da Ignazio Arena, agronomo dell'azienda. Oggetto di studio è stato il vigneto di catarratto VIGNA CASALJ - ALCAMO CLASSICO BIANCO DOC, che ha ottenuto la relativa certificazione Magis, verificata da DNV, per l'annata 2012.

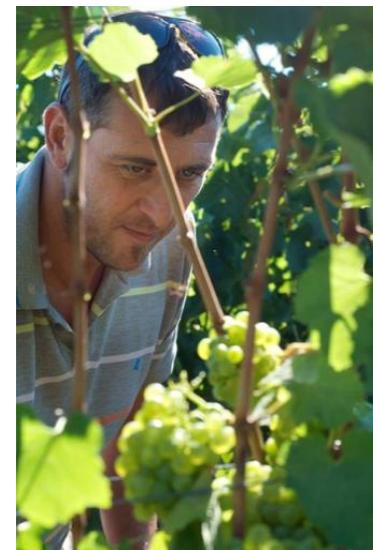
Il progetto è basato su una agricoltura denominata di precisione che interviene solamente dove e quando necessario con ciò che è necessario.

La gestione mirata degli interventi viene resa possibile dalla maggiore conoscenza della variabilità di ogni singolo appezzamento, che si ottiene applicando tutte le procedure di tracciamento informatico previste dal protocollo, nelle varie fasi di lavorazione.

Tenute Rapitalà è tra le prime aziende quindi a prendere coscienza dell'importanza di una metodologia in grado di misurare e di dimostrare la sostenibilità e non di raccontarla semplicemente.



Vigna Casalj – Catarratto di Montagna, 600 m. s.l.m.  
Camporeale – Palermo



Ignazio Arena  
Agronomo Tenute Rapitalà

# I Protocolli Agronomici della Tenuta



Gli attuali protocolli della Tenuta abbracciano il regime Biologico dal 2014 ed è certificata da CCPB dal 2017. Si basano sull'attenta valorizzazione delle peculiarità del Terroir nel pieno rispetto delle caratteristiche pedo-climatiche-ambientali della Tenuta e sono diversificati per ogni singolo appezzamento, adeguando le varie pratiche alle caratteristiche del vigneto e dei micro-terroir.

Gli interventi si possono raggruppare in tre macro categorie quali:



# i Requisiti SOStain

**SOStain** parte dalla consapevolezza che gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi che si coltivano, in quanto ricadono inevitabilmente sul benessere dei lavoratori e la salute dei consumatori, sul coinvolgimento delle comunità locali, la valorizzazione del territorio circostante, la conservazione delle risorse naturali.

Per questa ragione il Programma prevede un **Disciplinare** composto da

## **10 Requisiti minimi**

che includono aspetti legati alla misurazione della water footprint e della carbon footprint, al controllo del peso della bottiglia, alla conservazione della biodiversità floristica e faunistica, alla valorizzazione del capitale umano e territoriale, al risparmio energetico, alla salute dei consumatori.

Tali Requisiti **devono essere rispettati** fino al decimo punto dall'aziende che sono sia produttrici che vinificatrici ed imbottigliaci (Tenute Rapitalà rientra in quest'ultima categoria), per ottenere la certificazione e il **marchio SOStain** dalla **Fondazione**, previa verifica da parte di un ente terzo indipendente.

L'azienda nello specifico ha richiesto la Conformità al Disciplinare a livello di **Organizzazione.**





## Requisito 01: GESTIONE DEL VIGNETO

Le aziende sono tenute a soddisfare, nella produzione delle uve, almeno uno dei seguenti disciplinari:

- Disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale
- Produzione Integrata (SQNPI) Disciplinare regionale di Produzione Integrata
- Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b)
- Disciplinare di produzione biologica.

L'Azienda ha attuato nell'anno di riferimento metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b). Inoltre è conforme al Disciplinare di Produzione Biologica come evidenziato dalla Certificazione rilasciata dall'Ente di Verifica autorizzato dal MIPAF, CCPB e pertanto  
il 100% delle proprie uve è di provenienza biologica.

Inoltre il 96% delle UVE vinificate, comprensive degli acquisti da fornitori locali, considerando gli ultimi due anni (2021, anno di richiesta adesione al Programma SOSTain e 2022, anno di riferimento) sono BIO

Sono biologici anche il 67 % dei vini lavorati degli ultimi due anni, 2021+2022.

## Requisito 02: DISERBO CHIMICO



Le aziende che aderiscono al Programma SOSTain sono obbligate a non praticare il diserbo chimico con principi attivi di sintesi, a partire dall'inizio dell'anno solare di adesione

L'azienda da diversi anni non pratica il diserbo chimico, pratica negata anche dal regime biologico a cui è certificata.



## Requisito 03: BIODIVERSITA'

Le aziende con superficie > 15 ettari, devono mantenere zone naturali (non costruite e non coltivate o destinate a pascoli permanenti) per almeno il 5% della superficie aziendale al fine di costituire aree rifugio per le specie naturali.

Le aziende con una superficie superiore a 15 ettari che non raggiungono il 5% di zone naturali, al fine di favorire un incremento della biodiversità, devono adottare almeno due delle seguenti tecniche:

- siepi o muri a secco lungo i bordi degli appezzamenti
- appezzamenti confinanti con boschi o aree boscate
- nidi artificiali di uccelli e/o chirotteri
- confusione sessuale
- inerbimento temporaneo invernale
- sovescio

**Le aree naturali presenti in azienda rappresentano oltre il 17% della superficie totale**

**Si tratta di aree costituite principalmente da boschi, pascoli magri, e vegetazione spontanea**

**L'azienda oltre a mantenere tali aree attua i lavori volte a favorire un'elevata biodiversità della microflora e della microfauna del suolo ed una riduzione dei fenomeni di compattamento come:**

- confusione sessuale
- Inerbimento invernale
- Semina interfilare alternato di leguminose con conseguente sovescio



## Requisito 4: Utilizzo di Materiali Eco-compatibili nel Vigneto

Per la realizzazione dei nuovi vigneti vengono esclusi tutti i materiali che non siano riciclabili o biodegradabili.

Nell'impianto di nuovi vigneti e nella loro gestione devono essere impiegati materiali ecocompatibili. È ammesso l'uso di materiali non eco-compatibili se questi sono stati acquistati in anni precedenti all'adesione al Programma di sostenibilità.

**Nella realizzazione degli impianti viticoli l'azienda utilizza esclusivamente materiali che possono essere riutilizzati e dotati di un'alta percentuale di riciclabilità (es. pali di testata in legno, fili in zinco-alluminio, tutori in ferro-alluminio, ecc.)**

## Requisito 05: MATERIE PRIME LOCALI



Il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati devono essere di provenienza regionale. Si vuole incentivare la salvaguardia di mestieri, tradizioni ed economie locali, introducendo un percorso di miglioramento continuo. richiesto inoltre di redigere un piano di approvvigionamento di servizi di provenienza regionale e di motivare tecnicamente le scelte diverse.

L'azienda acquista le materie prime uve, mosti e vini grezzi esclusivamente da fornitori locali I servizi sono anch'essi forniti da manutentori e trasportatori e altre aziende locali.





## Requisito 06: Utilizzo degli Indicatori VIVA

**VIVA** «la Sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia» è il Programma del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica che dal 2011 promuove la sostenibilità del comparto vitivinicolo italiano.

Rappresenta lo standard pubblico per la misura e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia.

Verificato da parte terza indipendente, permette di misurare la performance di sostenibilità a livello aziendale, di processo e di prodotto.

Attraverso una specifica etichetta Garantisce una comunicazione trasparente, uniforme e pertinente, facilmente consultabile dal consumatore e promuove inoltre la cultura della sostenibilità a livello locale, nazionale ed internazionale attraverso la creazione di un sistema multistakeholder.

Con queste finalità Il MITE insieme ad OPERA - Centro di Ricerca per lo sviluppo sostenibile in agricoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - hanno sviluppato le modalità di calcolo di **QUATTRO INDICATORI** con l'intento di fornire alle aziende la possibilità di avere una diagnosi delle proprie prestazioni con un approccio a 360° che comprenda tutti i pilastri della Sostenibilità: Ambientale, Economico, Sociale e Culturale.

Requisito di SOSTain, a livello di Organizzazione, è il calcolo di tali indicatori denominati **ARIA**, **ACQUA**, **VIGNETO** e il soddisfacimento dell'indicatore **TERRITORIO**.



ARIA



ACQUA



VIGNETO



TERRITORIO



VIGNETO



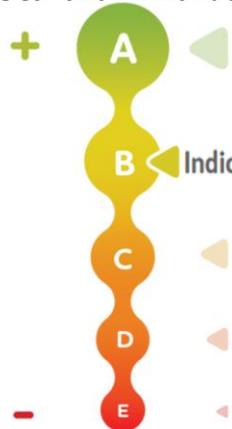
L'**Indicatore VIGNETO** di Organizzazione è uno strumento che serve per valutare gli impatti ambientali delle attività agronomiche legate alla conduzione di un vigneto e, indirettamente, il loro impatto sulla qualità del paesaggio, di cui spesso questa attività rappresenta uno dei fattori principali, nella maggior parte delle aree viticole italiane. La valutazione, attraverso l'applicativo web, viene effettuata su due livelli:

Il **primo livello** è quello dei singoli sotto-indicatori, per ognuno dei quali viene dato un valore di sostenibilità. Questo è molto importante, perché permette di evidenziare quali siano i settori in cui si è sostenibili, quali le criticità e quali i vigneti su cui occorre lavorare per migliorare la performance.

**Tabella 1. Dati relativi alla valutazione dei singoli sotto-indicatori – Risultati Tenute Rapitalà**

	Superficie (m <sup>2</sup> )	Difesa	Concimazioni	Sostanza organica	Compattamento	Erosione	Paesaggio
14 migliara	42000,79	0,00	0,50	1,00	0,32	1,00	0,50
bambina case	21092,01	0,00	0,50	1,00	0,34	1,00	0,50
bivio grisi	53438,06	0,04	0,50	1,00	0,23	1,00	0,50
ignoto basso	76704,40	0,00	0,50	1,00	0,35	1,00	0,50

Il **secondo livello** è il giudizio complessivo sulla gestione dei vigneti esaminati nel Percorso che si sta analizzando.



Indicatore Vigneto: **B – Buono [0,52]** - Valutazione complessiva Tenute Rapitalà

**B**



ACQUA



L'analisi dell'Indicatore ACQUA di Organizzazione è finalizzata alla valutazione dei potenziali impatti di tipo quantitativo e qualitativo, dovuti rispettivamente al consumo e alla degradazione della qualità dell'acqua dolce utilizzata in fase di campo e di cantina, per le attività svolte nel corso dell'anno 2022. A tal scopo sono state selezionate due categorie d'impatto e i rispettivi indicatori a livello midpoint:

- "Direct Water Scarcity Footprint"(Scarsità Idrica): misura della carenza idrica potenziale dovuta ai consumi diretti di volumi d'acqua blu, espresso in [m3 H2O-eq/anno].
- "Non-comprehensive Direct Water Degradation Footprint" (Degradazione della qualità idrica): fornisce una stima della potenziale degradazione dello stato di qualità delle acque, corrispondente al volume di acqua virtuale che permette di riportare sotto i limiti legislativi o eco-tossicologici l'eventuale contaminazione del corpo idrico dovuta ai trattamenti fitosanitari.

L'indicatore ACQUA di Organizzazione è stato calcolato per l'intera organizzazione sulla base dei risultati dei vigneti rappresentativi, ponderati in funzione della loro estensione.

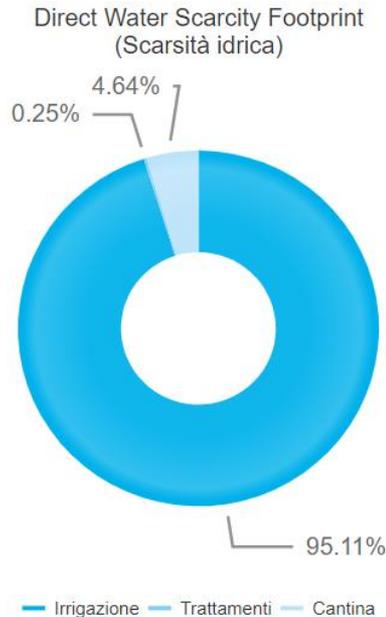


Tabella 1. Valutazione dell'indicatore Acqua dell'azienda Soc. Agricola Tenute Rapitalà S.p.A. (2022.)

	m <sup>3</sup> H <sub>2</sub> O-eq/anno	%
<b>Direct Water Scarcity Footprint TOTALE</b>	<b>5,56E+06</b>	
Vigneto (irrigazione)	5,29E+06	95,11%
Vigneto (trattamenti)	1,40E+04	0,25%
Cantina	2,58E+05	4,64%
<b>Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint TOTALE</b>	<b>m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>O/anno</b>	<b>%</b>
Vigneto	0,00E+00	0%

Tabella 2. Dettaglio della Direct Water Scarcity Footprint di cantina

	m <sup>3</sup> H <sub>2</sub> O -eq/anno	%	FC non-agri ( m <sup>3</sup> -eq/ m <sup>3</sup> )
<b>Direct Water Scarcity Footprint Cantina</b>	2,58E+05		
Contrada Rapitalà, 90043, 90043 Camporeale PA, Italia	2,58E+05	100,00	34,15



ARIA

**L'indicatore ARIA**, a livello di organizzazione, esprime l'impatto che le emissioni di gas a effetto serra generate, direttamente e indirettamente, dalle attività aziendali (GHGI), hanno sul cambiamento climatico.

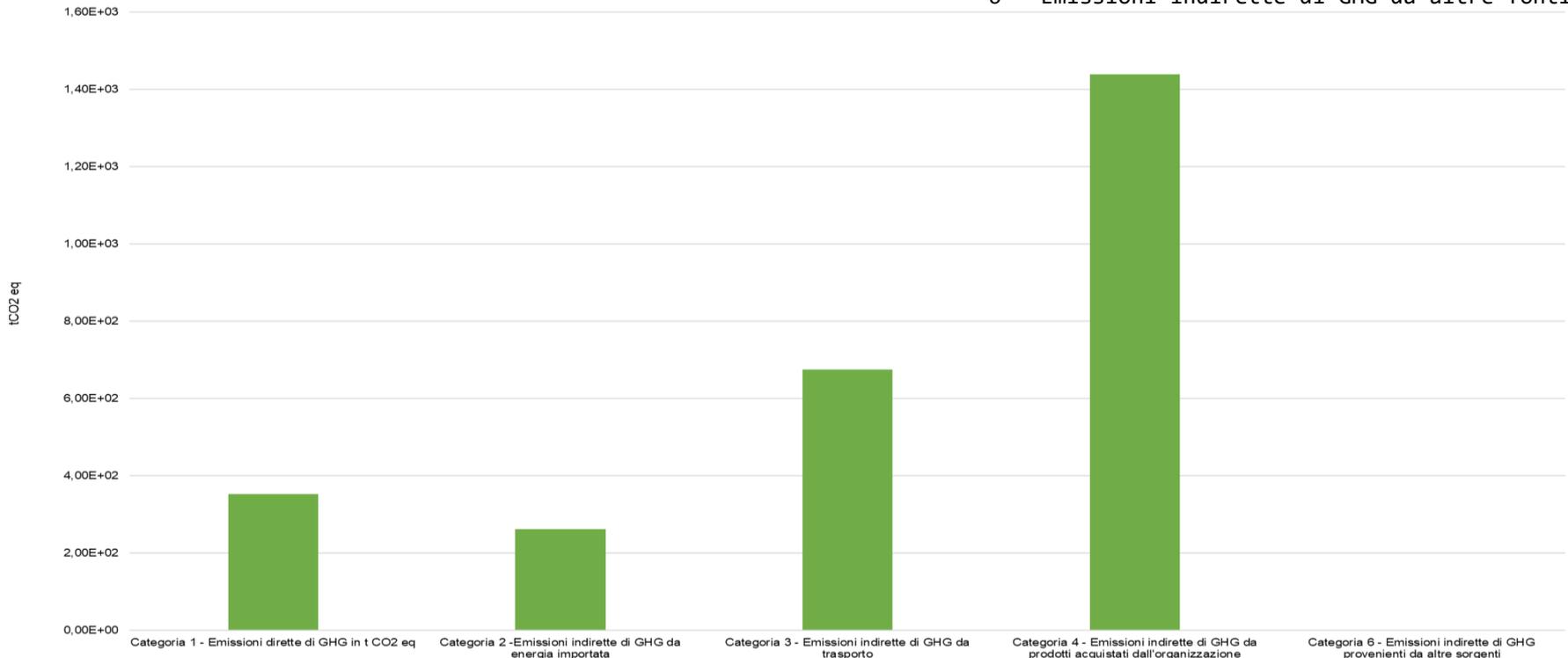
## Risultati Tenute Rapitalà

Totale impronta carbonica t CO2 eq	2.688,35
------------------------------------	----------

Incertezza risultato	1,3
	bassa

Le emissioni totali sono suddivise in sei categorie:

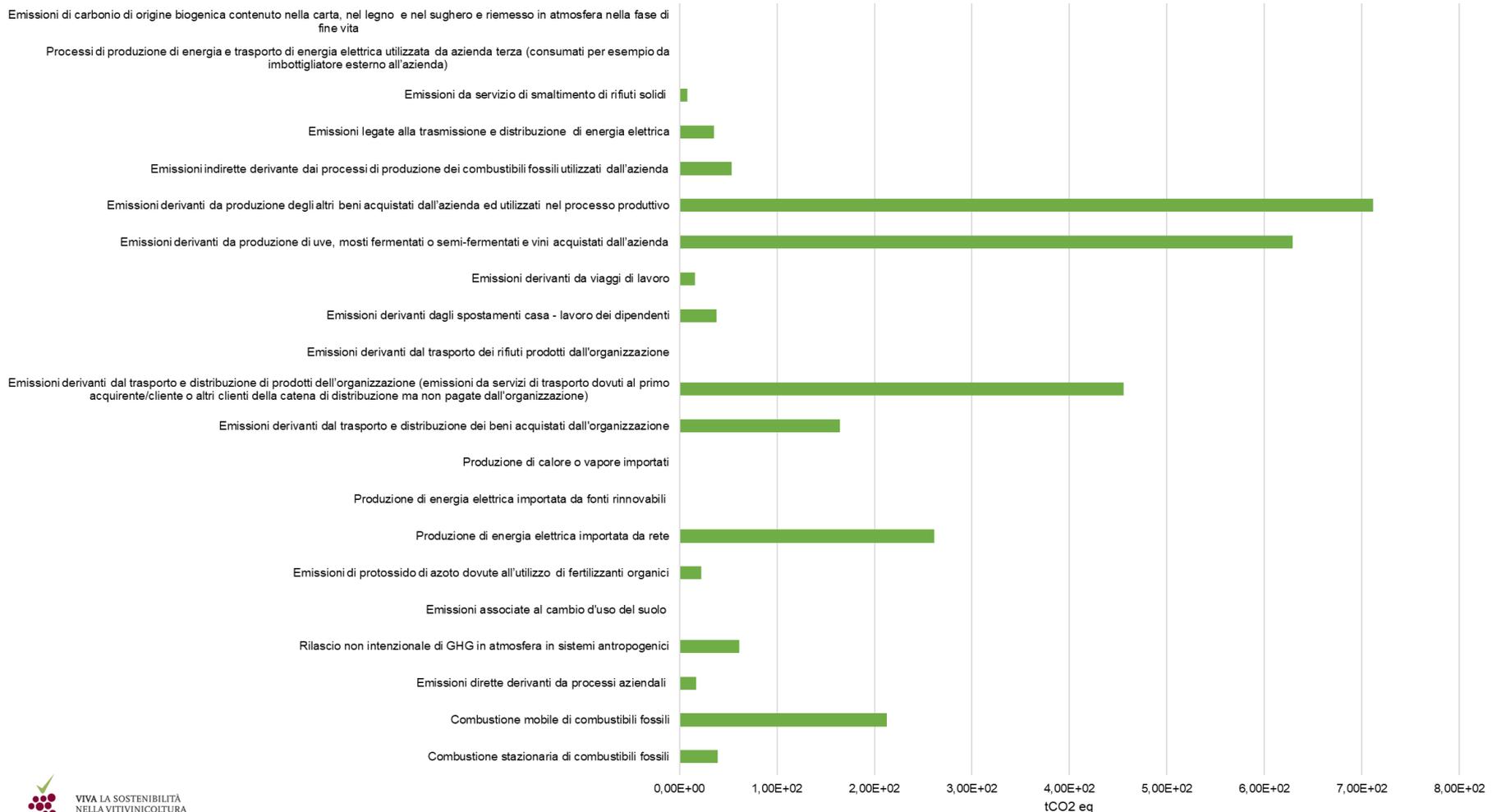
- 1 - Emissioni dirette di GHG
- 2 - Emissioni indirette di GHG da energia importata
- 3 - Emissioni indirette di GHG da trasporto
- 4 - Emissioni indirette di GHG da prodotti usati dall'organizzazione
- 5 - Emissioni indirette di GHG associate all'uso dei prodotti dell'organizzazione
- 6 - Emissioni indirette di GHG da altre fonti





# Quadro dettagliato - Emissioni GHG tCO2eq

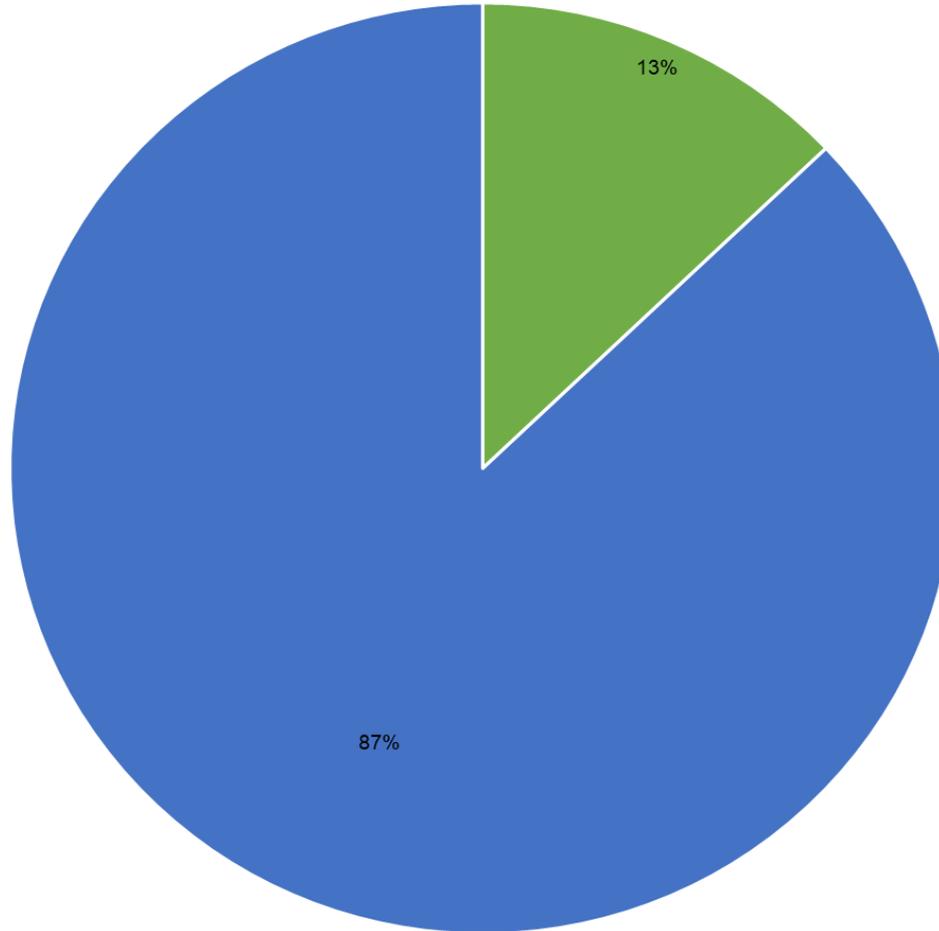
## ARIA





## Ripartizione percentuale delle emissioni dirette e indirette

ARIA



■ Emissioni dirette di GHG in t CO<sub>2</sub>eq

■ Emissioni indirette di GHG in t CO<sub>2</sub>eq



## TERRITORIO



**L'indicatore TERRITORIO** è stato creato per considerare, nella valutazione di sostenibilità, il paesaggio, così come gli aspetti sociali ed economici. A tal fine è stato elaborato un insieme di indicatori qualitativi e quantitativi capaci di misurare la ricaduta sul territorio e sulle comunità locali delle azioni intraprese dalle aziende.

Tali aspetti sono racchiusi in uno specifico questionario raggruppati in tre categorie:

**Paesaggio e Biodiversità**  
**Società e Cultura**  
**Economia ed Etica**

### **Tenute Rapitalà ha soddisfatto tutti i punti dell'Indicatore Territorio 2022**

(Soltanto uno, nella sezione «Paesaggio e Biodiversità è risultato non applicabile)





## Requisito 07: Tecnologie Energeticamente Efficienti

Nella vinificazione sono considerati efficienti i processi che consentono di produrre vini con un consumo energetico inferiore a 0,7 kwh/l di vino.

Ai fini della verifica il calcolo è stato effettuato rapportando i kwh acquistati da fornitori negli ultimi due anni (2021-2022), al totale del vino lavorato negli anni in questione.

Il risultato aziendale di tale rapporto è di 0,44 kwh/l di vino lavorato, con trend in diminuzione.

## Requisito 08: PESO DELLE BOTTIGLIE



Il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro (dato medio regionale).

Il **RISULTATO** aziendale è stato di 568 gr/0.750 l vino per il 2021; di 622 gr/0.750 per il 2022; **MEDIA** ultimi 2 anni: **585** gr/0.750 l.

*Ai fini del calcolo, non vengono considerate al momento Le bottiglie prodotte a Marchio «Rapitalà» presso altro stabilimento del «GIV» (Gruppo di Appartenenza). Le bottiglie a Marchio «Tenuta Rapitalà» sono imbottigliate totalmente presso lo stabilimento Legale ed operativo di Camporeale, oggetto di analisi per tutti gli indicatori e requisiti ai fini della conformità al Disciplinare SOSTain. Non si esclude in futuro di estendere la presente valutazione ai dati relativi agli imbottigliamenti realizzati presso altra sede in questione.*



# Requisito 08: CALCOLO COMPENSAZIONE

Poiché il valore del Peso Medio Ponderato delle bottiglie utilizzate negli ultimi due anni non soddisfa il requisito obbligatorio, è stata condotta un'analisi delle risorse aziendali in termini di capacità di assorbimento della CO2 equivalente, individuata nei 45 ha circa di aree naturali e mantenute come tali. (rif. requisito 3).

REQUISITO 8 - CALCOLO COMPENSAZIONE CO2 PRODOTTA IN ESUBERO

Cod./tipol. Bottiglia	N° di bottiglie	Peso unitario (kg)	Peso Totale	
12035	5.488	0,750	4116	Media ponderata (Kg) Anno 2021
12086	247.104	0,700	172972,8	
12178	175.500	0,500	87750	
12209	42.406	0,360	15266,16	
12246	71.344	0,410	29251,04	
12395	36.720	0,900	33048	
12418	30.576	0,550	16816,8	
12446	1.185.408	0,550	651974,4	
	<b>1.794.546</b>		<b>1011195,2</b>	<b>0,563</b>
12035	5.488	0,750	4116	Media ponderata (Kg) Anno 2022
12086	425.746	0,700	298022,2	
12208	42.406	0,360	15266,16	
12395	45.954	0,900	41358,6	
12418	61.152	0,550	33633,6	
12446	428.064	0,550	235435,2	
	<b>1.008.810</b>		<b>627.832</b>	<b>0,622</b>
			<b>Media Biennio</b>	<b>0,585</b>

## COMPENSAZIONE

N° medio di bottiglie	Peso medio Kg	Limite SOSTain Kg	Supero Peso unitario Kg	Supero Peso Totale Kg
1.401.678,00	0,585	0,550	0,035	48.590,58

Kg CO2 per Kg di vetro bottiglia (1)	CO2 prodotta con peso in esubero
0,79	38.240,79

Sup aree naturali (ha)	Superficie totale aziendale	Aree naturali su totale	Aree naturali minime da disciplinare 5%	supero aree naturali
45,00	252,00	17,86%	12,60	32,40

Kg CO2eq	CO2 Kg assorbita da prato ad ettato (2)	Sup Incolto (ha)	Sup aziendale	Compensazione
38.240,79	7.000,00	5,46	32,40	<b>POSITIVO</b>

Note:

(1) Dato inventario VIVA

(2) The role of turfgrass in environmental protection and their benefits to Human ( il dato da letteratura è riferito a prato verde pari a 20.000 Kg - Si stima per prato naturale con stagione vegetativa di sei mesi pari a

Le tabelle di calcolo riportate mostrano come l'assorbimento di CO2 naturalmente esercitato da tali aree, compensino ampiamente quella prodotta in esubero utilizzando bottiglie con peso maggiore rispetto allo standard regionale.

## Requisito 09: Trasparenza della comunicazione

Le aziende aderenti al programma di certificazione sono tenute a redigere un Report di sostenibilità, rendicontando le attività e i risultati raggiunti per ogni requisito del Programma, prima del 31 marzo di ogni anno.

Il presente Report è stato sviluppato a cura dello staff tecnico-agronomico e di produzione e certificazione della Qualità in sede a Tenute Rapitalà. È il primo Report che viene redatto dalla richiesta di adesione al Programma ai fini della verifica della conformità a livello di Organizzazione.

Di seguito viene riportata la tabella dello Standard Report di SOSTain, riepilogativa dei requisiti posseduti dall'azienda:

Requisiti	Valore obiettivo	Valore realizzato	Requisito soddisfatto
Disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)			
<b>Gestione sostenibile del vigneto</b> <b>Disciplinare di Produzione Biologica</b>			SI
<b>Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b)</b>			SI*
Disciplinare regionale di Produzione Integrata			
<b>Divieto diserbo chimico</b>			SI
<b>Protezione della biodiversità</b> , per le aziende con superficie maggiore ai 15 ha, le zone naturali devono corrispondere almeno al 5 % della superficie aziendale	5%	17%	SI
<b>Materiali ecocompatibili nel vigneto</b>			SI
<b>Materie prime locali</b> , il 100% delle uve acquistate devono essere di origine regionale	100%	100%	SI
<b>Utilizzo indicatori VIVA</b>			SI
<b>Utilizzo di tecnologie energeticamente efficienti</b> , il consumo energetico deve essere inferiore o uguale a 0,7 kwh/l	0,7 kwh/l	0,44 kwh/l	SI
<b>Peso delle bottiglie deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro.</b>	550 g/0,75 litro	585 g/0,75 litro	SI**
<b>Trasparenza della comunicazione</b>			SI
<b>Limite del contenuto dei residui nei vini</b> , analisi su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate ogni anno	Analisi su 25% Referenze Ogni Anno	100% delle Referenze	SI

\* solo per l'anno di riferimento

\*\* risultato ottenuto dopo compensazione



## Requisito 10: Limite al contenuto di Residui nei Vini

Annualmente devono essere effettuate analisi su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate allo scopo di verificare il rispetto della normativa vigente in tema di residui di agrofarmaci nei vini. L'analisi avrà la finalità anche di rilevare la presenza di residui, e di materiali tossici e dannosi per la salute umana (ocratossine, metalli pesanti, ecc.).

**L'Azienda monitora il 100 % delle referenze commercializzate al fine di tutelare la salute e sicurezza dei consumatori.**

**Le analisi vengono eseguite dal laboratorio accreditato esterno «Unione Italiana Vini» su tutte le partite di vino in preparazione per l'imbottigliamento, campionati dopo la fase di chiarifica. Nello specifico le analisi eseguite sono di tipo multi-residuale per gli agrofarmaci indagati secondo quanto previsto dal Reg. UE 848/2018. Contemporaneamente viene ricercata la presenza di metalli pesanti e altri agenti contaminanti di origine biologica quali ocratossina.**

**La ricerca di allergeni, quali caseina, lisozima, ovoalbumina e lattoglobuline viene invece affidata al laboratorio esterno accreditato «Vassanelli».**

**Tutti i relativi Rapporti di Prova sono ricevuti via mail con tempistiche congrue e regolari.**

## Piani di MIGLIORAMENTO



ARIA

Riduzione delle emissioni indirette da consumi energetici attraverso:

- Incremento della lavorazione delle uve in ore notturne
- Impegno nella riduzione della Carbon Foot Print attraverso il passaggio delle Referenze commercializzate su bottiglie di tipologia «light» con peso al di sotto del dato medio regionale.



ACQUA

Mantenere bassa la Water Footprint attraverso:

- Ottimizzare l'utilizzo dell'acqua nei vigneti di prossimo impianto attraverso l'installazione di sistemi di subirrigazione.
- Ottimizzare la quantità di acqua utilizzata nelle fasi di lavaggio dei pavimenti e delle attrezzature di cantina con sistemi più efficienti.



VIGNETO

Ridurre il pericolo di erosione, attraverso la semina e l'impianto di piante ed arbusti.

Incrementare le concimazioni annuali con sostanza organica.



TERRITORIO

Incrementare i requisiti ambientali, sociali, etici ed economici attraverso:

- Aumento delle attività di formazione sui temi di sostenibilità.
- Considerare maggiormente gli aspetti etico-sociali ed ambientali in fase di selezione e valutazione dei fornitori locali.
- Aumento delle attività di promozione e valorizzazione del territorio realizzate in cantina e nei vigneti, attraverso eventi, degustazioni dei propri prodotti abbinati alle tipicità locali e volte a sensibilizzare inoltre sul consumo responsabile del vino.
- Aumento della biodiversità attraverso la semina contemporanea di essenze aromatiche oltre alle specie leguminose già praticate.



# TENUTA RAPITALÀ



Contrada Rapitalà  
90043 CAMPOREALE (PA)  
ITALIA  
T 0924 37233 - F 0924 36115  
[www.rapitala.it](http://www.rapitala.it) - [rapitala@giv.it](mailto:rapitala@giv.it)