

Cantine

Rivella

Bilancio di Sostenibilità

2023







La tradizione non
consiste nel
conservare le
ceneri, ma nel
mantenere viva una
fiamma

- Jean Jaurés



Indice

- La sostenibilità per Cantine Rivella
- Lo standard Equalitas
- La politica per la sostenibilità
- Campo di applicazione del progetto
- Ambiti di intervento e risultati ottenuti
- Buone pratiche di lavorazione
- Buone pratiche sociali
- Buone pratiche economiche





- Buone pratiche ambientali
- Buone pratiche di comunicazione
- Gli indicatori ambientali
- Biodiversità
- Carbon Footprint
- Water Footprint
- Azioni attuate e da attuare: miglioramento continuo e obiettivi



La sostenibilità per *Cantine Rivella*

L'azienda **CANTINE RIVELLA srl** sorge nel Comune di Neive, a *308 metri sul livello del mare*. È questa l'altezza giusta per abbracciare con un unico sguardo le dolci colline coperte da vigneti a perdita d'occhio delle Langhe, dove da secoli la viticoltura costituisce il fulcro della vita economica e sociale. L'area, Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal giugno 2014, rappresenta la qualità eccezionale del paesaggio vitivinicolo piemontese e della sua profonda e viva cultura del vino.



L'azienda riceve l'uva di moscato da circa 100 fornitori storici. La produzione dei vigneti si aggira sui 30.000 quintali di uva da cui si ricavano circa 20.000 HL di mosto destinato alla vendita come prodotto sfuso per essere trasformato dai propri clienti. Inoltre l'azienda vinifica un piccolo quantitativo di uve di altre varietà (*arneis, chardonnay, dolcetto, barbera e nebbiolo*), anche esse destinate alla vendita come sfuso.



Sin dall'anno della sua nascita, **CANTINE RIVELLA srl** ha compreso l'importanza del territorio come elemento da sostenere e valorizzare con impegno costante. La certificazione a fronte dello standard volontario *Equalitas* è soltanto un tappa di un percorso già da tempo intrapreso dall'azienda.

Rispetto e cura

sono due parole naturali per **CANTINE RIVELLA srl** che applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

"... ogni uomo è un pezzo del continente..."

John Donne

La funzione principale di un'impresa consiste nel creare valore producendo beni e servizi, ma è altrettanto importante e fondamentale che lo sviluppo sia il più possibile sostenibile nel tempo, considerando quindi gli aspetti non solo economici ma anche ambientali e sociali.

« **Nessun uomo è un'isola,**
completo in se stesso;
ogni **uomo è un pezzo del**
continente, **una parte del**
tutto. Se anche
solo **una zolla** venisse lavata
via dal mare, l'Europa ne
sarebbe diminuita, come se
le
mancasse **un promontorio,**
come se venisse a
mancare **una dimora di**
amici tuoi, o la tua stessa
casa»

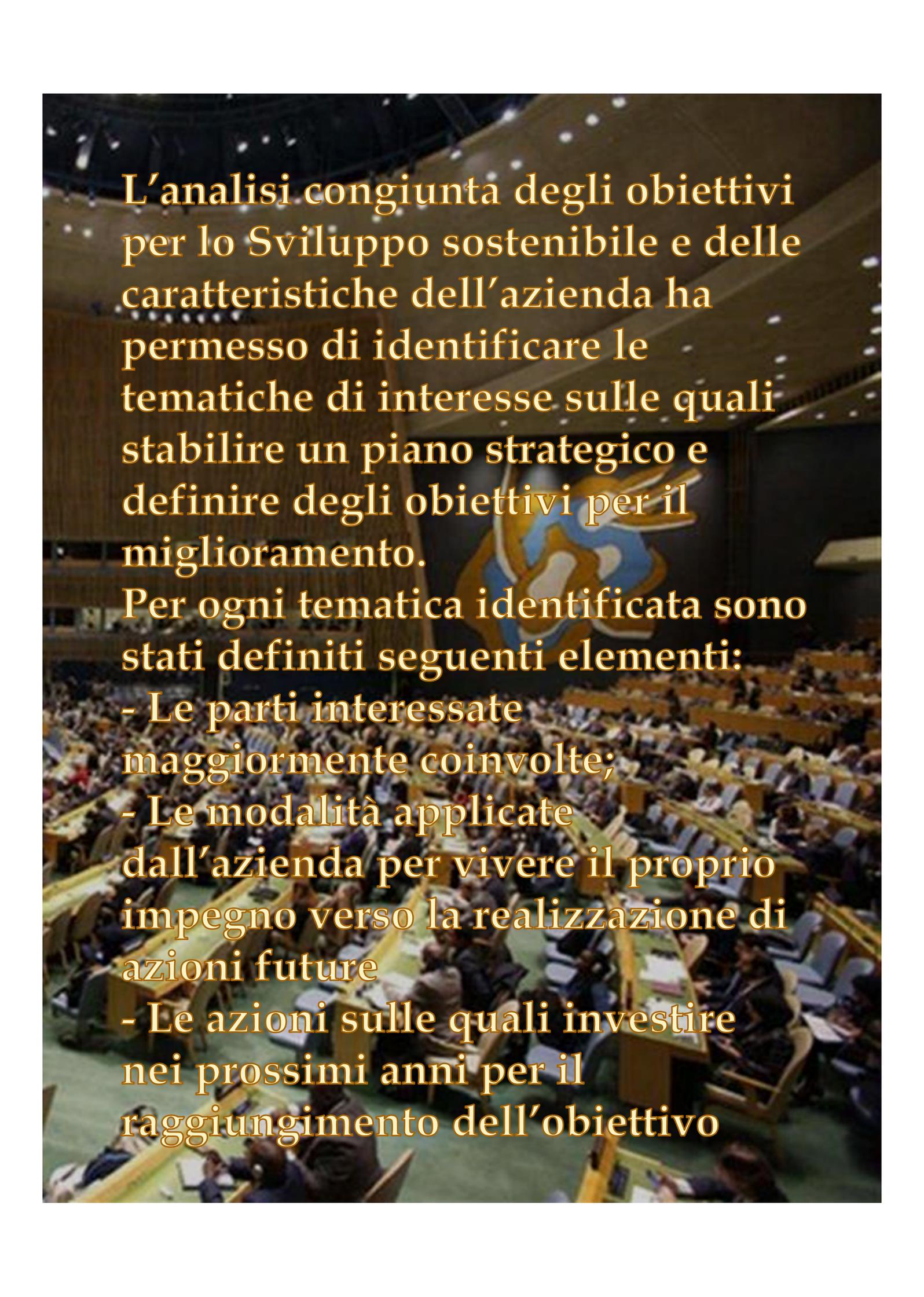
- John Donne





Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha definito un Programma di Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile focalizzato su 17 obiettivi



The background image shows a large, modern conference room. Numerous people are seated at long, light-colored tables arranged in a semi-circle, facing a stage area. On the stage, a large screen displays a stylized logo in blue and yellow. The room has a high ceiling with recessed lighting, and the overall atmosphere is professional and formal.

L'analisi congiunta degli obiettivi per lo Sviluppo sostenibile e delle caratteristiche dell'azienda ha permesso di identificare le tematiche di interesse sulle quali stabilire un piano strategico e definire degli obiettivi per il miglioramento.

Per ogni tematica identificata sono stati definiti seguenti elementi:

- Le parti interessate maggiormente coinvolte;
- Le modalità applicate dall'azienda per vivere il proprio impegno verso la realizzazione di azioni future
- Le azioni sulle quali investire nei prossimi anni per il raggiungimento dell'obiettivo

La sostenibilità e lo Standard Equalitas

“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento *“Our Common Future”*, conosciuto anche come *“Rapporto Brundtland”*, dal nome della coordinatrice della Commissione Mondiale sull’Ambiente e lo Sviluppo (WCED) che in quell’anno aveva commissionato il rapporto.

In questa definizione non si parla dell'ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale). Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: la responsabilità da parte delle generazioni d'oggi nei confronti delle generazioni future. Il riferimento è ad un’equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti.

Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale.



Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è quindi un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un processo continuo, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Partendo da queste basi, da un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola (azienda e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l'approccio dei 3 pilastri della sostenibilità:

- *Economica.*

capacità di generare reddito e lavoro;

- *Ambientale.*

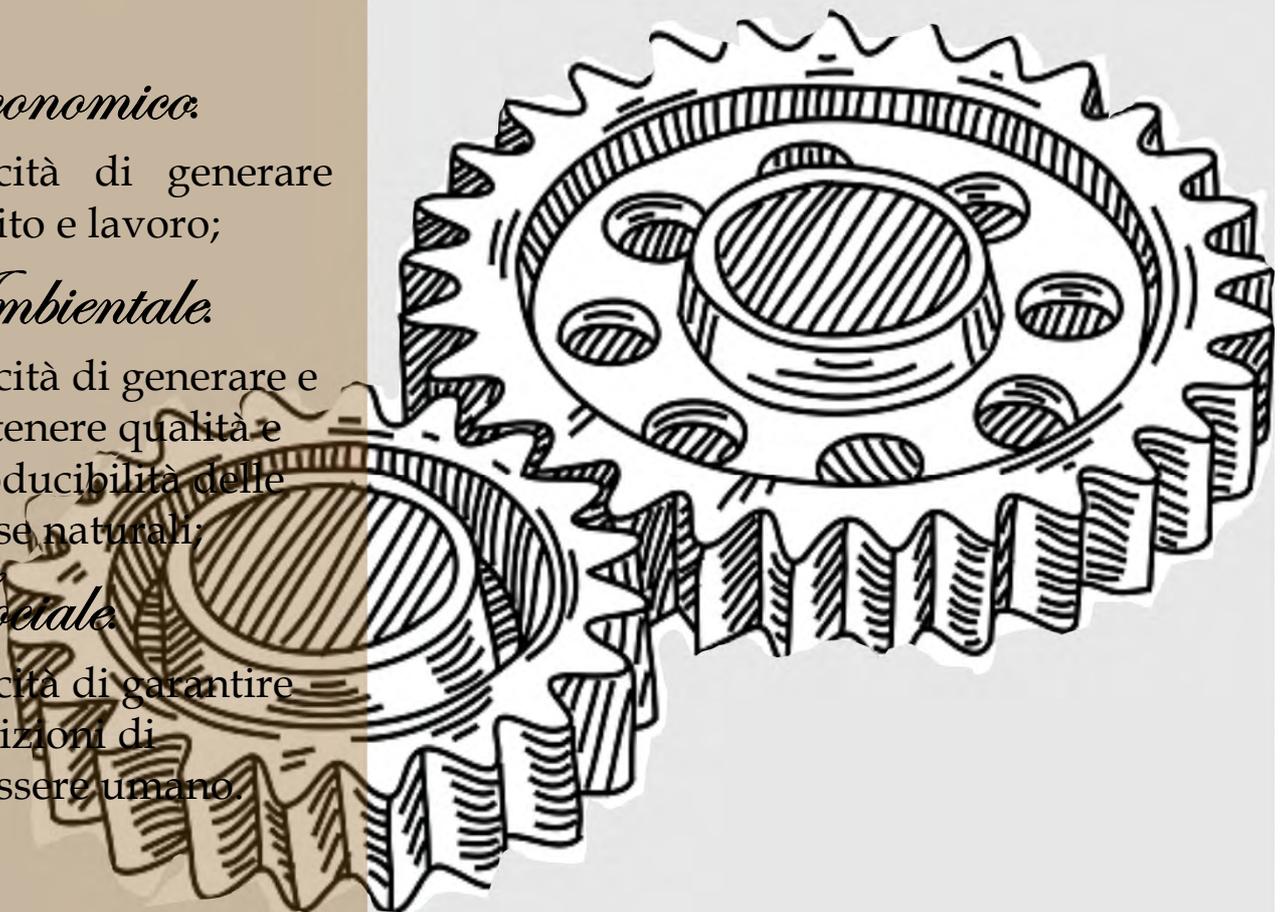
capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;

- *Sociale.*

capacità di garantire condizioni di benessere umano.

Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.

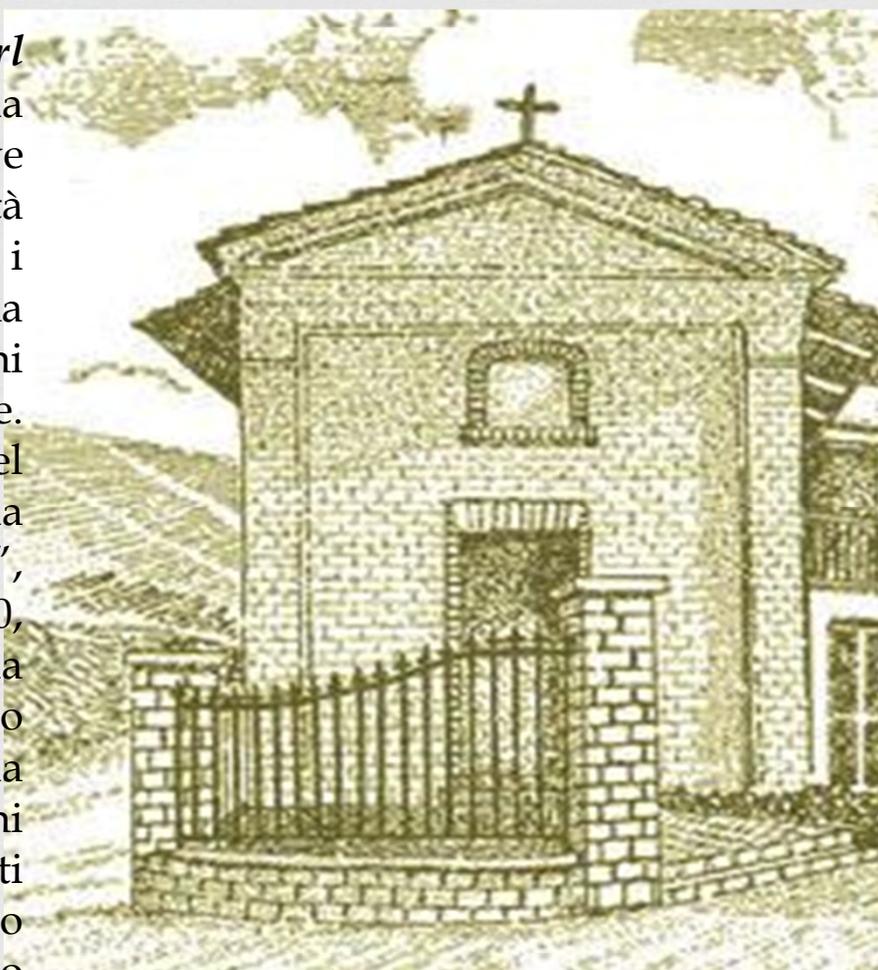
Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l'impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.



La politica per la Sostenibilità

L'azienda

CANTINE RIVELLA srl appartiene alla famiglia Rivetti, che proprio a Neive abita e lavora sin dalla metà dell'800 e fornisce con i propri prodotti una piena espressività dei vitigni classici del Piemonte. L'azienda è stata creata nel 2016 subentrando alla storica "Rivella Luciana", fondata negli anni 70, puntando ad assecondare la predisposizione del proprio territorio attraverso la produzione di mosti/vini aromatici dolci destinati alla vendita come prodotto sfuso per essere trasformato dai propri clienti.



La Direzione dell'azienda considera elemento fondamentale la responsabilità nei confronti della società, attuale e futura, il desiderio di soddisfare il cliente/consumatore e la dipendenza da un ambiente sostenibile che offra risorse eccellenti per prodotti di qualità

In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- Soddisfare i clienti, nell'ottica dell'aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto
- Garantire un operato conforme ai requisiti qualitativi e legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), nel rispetto delle prescrizioni ambientali e delle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati
- Garantire costantemente la sicurezza alimentare del prodotto, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare
- Ridurre il più possibile le non conformità in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti
- Condurre tutte le attività per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ricollegabili a tematiche d'interesse individuate dall'analisi degli obiettivi mondiali per lo sviluppo sostenibile.





PER IL PERSONALE AZIENDALE

- Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento.
- Promuovere l'educazione ambientale e gli stili di vita sostenibile tra il personale.
- Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori
- Garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso con retribuzioni eque per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità.
- Garantire i diritti del lavoro e promuovere un ambiente sicuro e protetto per tutti i lavoratori senza distinzioni



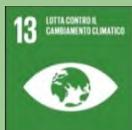
PER LE FORNITURE

- Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementare politiche agricole che proteggano l'ecosistema (in grado di ridurre l'emissione di sostanze chimiche che possano contaminare aria, acqua e suolo), e migliorino la qualità del suolo.
- Promuovere adeguate politiche economiche per garantire



PER IL TERRITORIO

- Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
- Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del territorio
- Ridurre l'impatto ambientale dell'azienda sul territorio
- Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale



PER L'AMBIENTE

- **Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale:**
- **Riduzione dei consumi (gas, acqua, ecc.);**
- **Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili;**
- **Protezione e salvaguarda dell'ambiente;**
- **Riduzione dell'impatto ambientale (suolo, acqua e aria).**
- **Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.**
- **Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.**
- **Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO2.**



L'Organizzazione intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.

In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda si impegna a:

- Comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale
- Conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni
- Utilizzare e/o predisporre comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti
- Disporre di risorse e procedure di controllo interno, idonee ad assicurare l'efficiente svolgimento della raccolta dati, delle valutazioni e delle comunicazioni.

L'azienda riceve l'uva di moscato da circa 80 fornitori storici. La produzione dei vigneti si aggira sui 30.000 quintali di uva da cui si ricavano circa 20.000 HL di mosto destinato alla vendita come prodotto sfuso per essere trasformato dai nostri clienti.

Inoltre l'azienda vinifica un piccolo quantitativo di uve di altre varietà (arneis, chardonnay, barbera), anche esse destinate alla vendita come sfuso.

Il sistema dell'autocontrollo dell'igiene e sicurezza alimentare è stato affiancato nell'agosto del 2020 da un secondo manuale sviluppato secondo i requisiti dello standard volontario *Equalitas*, revisionato a dicembre 2021 per conformarlo alla revisione 4 del suddetto standard. L'azienda ha scelto di adottare questo standard per dimostrare il proprio impegno verso la sostenibilità con l'obiettivo di realizzare nel tempo anche prodotti sostenibili da immettere nei mercati sempre più esigenti.

Campo di applicazione del Progetto

Coerentemente con quanto previsto dallo standard Equalitas, l'azienda si impegna, in quanto ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE, a mantenere la sostenibilità dei processi produttivi lungo l'intera filiera, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.

Il perimetro aziendale è limitato al ricevimento uva, ammostatura, con eventuale vinificazione, e stoccaggio del prodotto in attesa di essere consegnato al cliente. L'azienda non possiede vigneti.



Ambiti di intervento e risultati

Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2021 per ogni ambito d'intervento considerato.

Buone pratiche di lavorazione

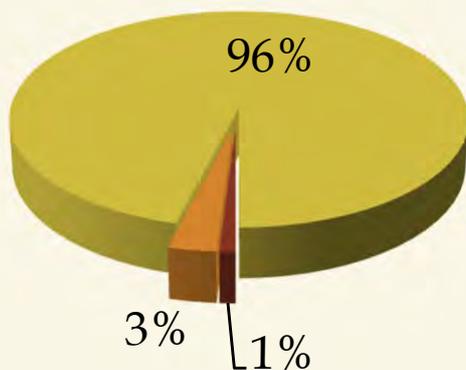
I fornitori della vendemmia 2023 sono stati 77, i cui vigneti sono dislocati nel territorio come indicato nel grafico



L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP - Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4-2003. L'azienda ha implementato n° 3 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati dei piani analitici di controlli. Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legati alla sicurezza alimentare.

Sono stati implementati nel 2020 n°3 piani di gestione della cantina applicati anche alla vendemmia 2023 nelle modalità operative. Le variazioni rispetto l'annata precedente si sono manifestate in minor misura sul moscato che però costituisce più del 90% della produzione aziendale; questo trova giustificazione nelle condizioni climatiche che hanno caratterizzato la composizione dell'uva e di conseguenza il quantitativo dei prodotti utilizzati.

Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto degli HL prodotti dalla vendemmia 2019 fino al 2023, per le diverse tipologie:



	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023	% var
Moscato	23.641	24.108	24.409	19.489	-20,2
Vinificazione in rosso	415	220	268	189	-29,5
Vinificazione in bianco	1.798	1.404	1.630	587	-64,0

Il piccolo quantitativo di uva vinificata produce dell'anidride carbonica nel quantitativo indicato nella seguente tabella:

	VENDEMMIA 2021		VENDEMMIA 2022		VENDEMMIA 2023	
	HL Vinificati	Tn CO2eq biogenico	HL Vinificati	Tn CO2eq biogenico	HL Vinificati	Tn CO2eq biogenico
CHARDONNAY	11	0,1	150	1,5	128	1,3
ARNEIS	338	3,5	383,5	3,9	390	4,1
BARBERA D'ALBA	136	1,5	130,05	1,4	99,3	1,1
BARBERA D'ASTI	109	1,2	138,05	1,5	112,9	1,2
CO2 eq biogenico (da fermentazione)	10,2 Tn		6,3 Tn		8,4 Tn	

Nella seguente tabella sono riportati i consumi di prodotti enologici suddivisi per le fasi produttive:

		Consumo annuo (per HL prodotto)	
	Flottazione	Kg	0,025
	Filtrazione	Kg	0,392
	Fermentazione	Kg	0,003
	Potassio metabisolfito	Kg	0,006

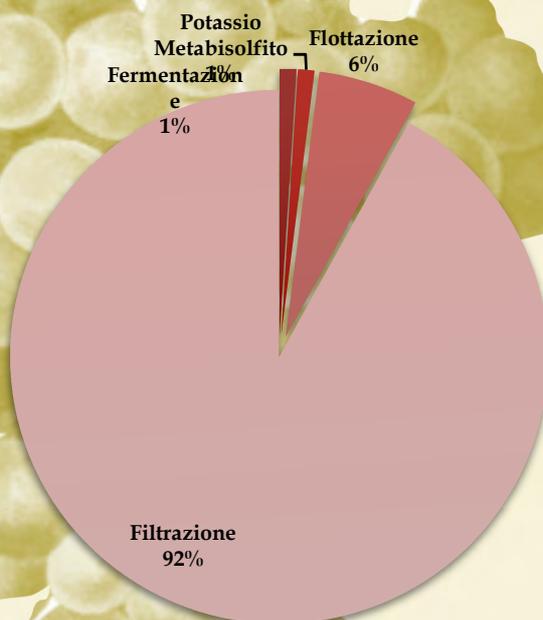
(*) Valore riferito al prodotto vinificato

Il contributo maggiore è dato dal processo di filtrazione (che rappresenta da solo l'83% del totale dei prodotti enologici (additivi e coadiuvanti))

Controlli di processo:

La società di consulenza enologica svolge anche il controllo di cantina. Inoltre, in azienda è presente un piccolo laboratorio dove viene controllato internamente il parametro dell'Anidride solforosa totale. Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelli effettuati esternamente.

L'azienda utilizza inoltre dei laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018: laboratorio Bilab (Accredia 0483L), Consorzio per la Tutela dell'Asti (Accredia 0396L) e Enocontrol (Accredia 0379L). Nel caso degli ultimi due laboratori le analisi sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valoritalia (nel 2022 sono state richieste idoneità per n° 3, nel 2021 sono state richieste idoneità per n° 7 partite di prodotto a fronte delle n° 8 partite nel 2020)





«Il vino mi
spinge,
il vino folle,
che fa cantare
anche l'uomo
più saggio e
lo fa ridere
mollemente e
lo costringe a
danzare»

- Omero

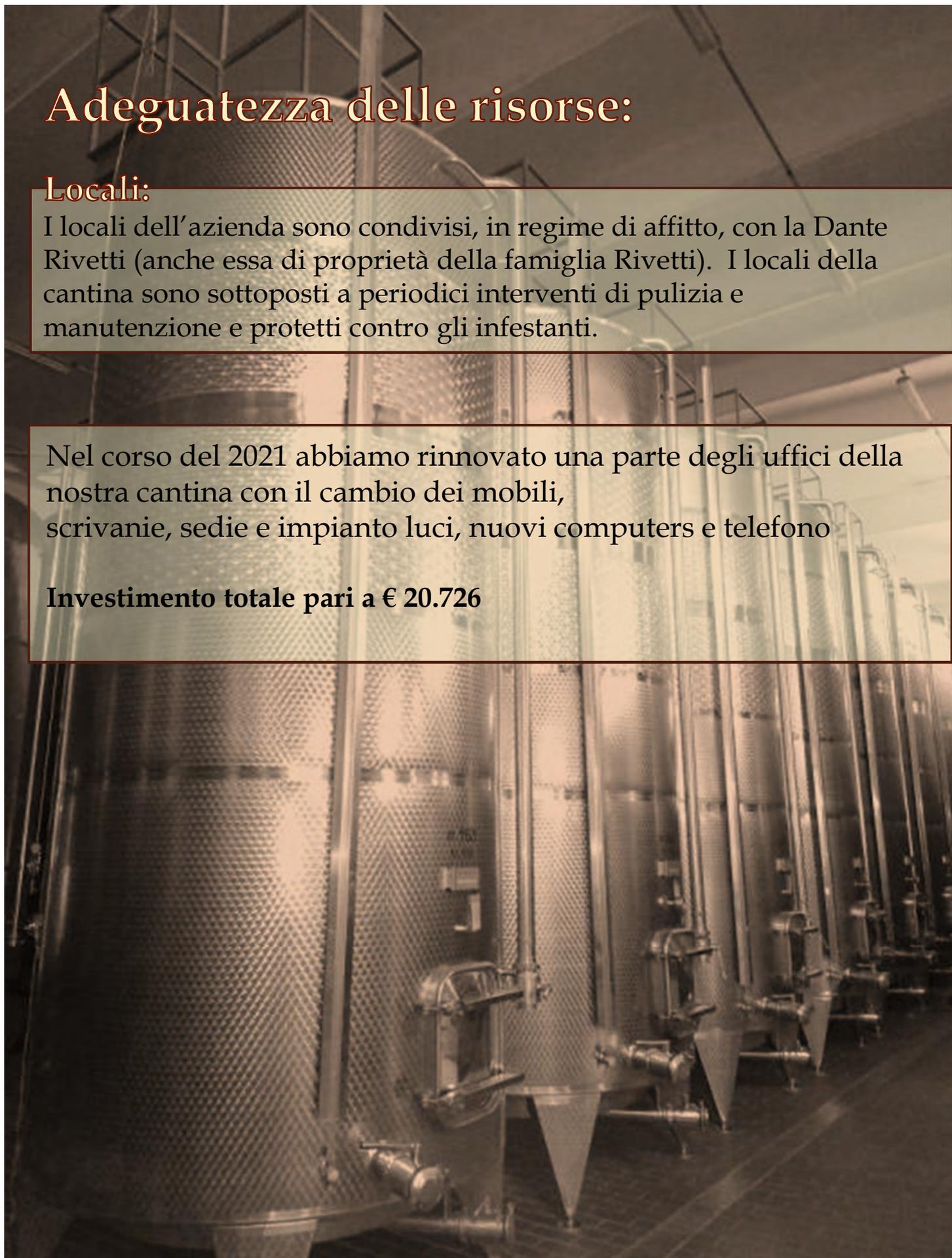
Adeguatezza delle risorse:

Locali:

I locali dell'azienda sono condivisi, in regime di affitto, con la Dante Rivetti (anche essa di proprietà della famiglia Rivetti). I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.

Nel corso del 2021 abbiamo rinnovato una parte degli uffici della nostra cantina con il cambio dei mobili, scrivanie, sedie e impianto luci, nuovi computers e telefono

Investimento totale pari a € 20.726



E' presente un locale adibito a sala degustazione e utilizzato per l'accoglienza dei visitatori (indistintamente da Cantine Rivella o Dante Rivetti).



Stato di avanzamento delle azioni da attuare previste nel precedente riesame:

L'azienda ha proseguito con i lavori di ristrutturazione del nuovo immobile che hanno però subito dei rallentamenti a causa del difficile reperimento di materiali dovuti alla situazione globale. Per lo stesso motivo, non sono ancora state fatte le migliorie per l'accesso ai disabili ed il sistema Wifi.

A hand holding a glass of red wine in a dimly lit setting with other glasses in the background.

“Mesci più
puro, da' la
sua coppa a
ciascuno:
son qui sotto
il mio tetto
gli uomini a
me più cari.”

- Omero

AZIONI DA ATTUARE



L'azienda sta costruendo, ampliando, la parte di produzione e vinificazione con sostanziali investimenti. Nella nuova costruzione, saranno presenti, aree per i dipendenti più performanti rispetto agli attualmente presenti, con nuovi spogliatoi, area cucina con zona pranzo e area relax. Il progetto è in via di sviluppo e sarà concluso nei prossimi anni



Miglioria per accesso dei visitatori disabili con la costruzione di WC idonei. Progetto in via di sviluppo



Il sistema Wifi sarà ampliato per poter gestire al meglio l'azienda. Progetto in via di sviluppo



Il nuovo immobile sarà costruito con materiali che abatteranno i costi di gestione con pareti arieggiate, tetto coibentato, pompe di calore, e utilizzo dei pozzi GEO TERMICI e possibile ampliamento del lastrico solare per utilizzo dell'energia solare. Progetto è in via di sviluppo



Adeguatezza delle risorse: attrezzature

Le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti e mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo di garantire la sicurezza del prodotto.

Le attrezzature rispettano le condizioni di pulizia e manutenzione in grado di garantire la sicurezza del prodotto.

Nel 2022 sono state acquistate attrezzature per la cantina che sono condivise con la Dante Rivetti: carrello elevatore, transpallet, barrique e caricabatteria dei transpallet.

Investimento totale pari a € 58.706





Validazione procedure pulizia

- L'azienda ha apposite procedure di pulizia che comprendono le seguenti tipologie di lavaggio:
- Modalità di lavaggio eseguita durante le normali lavorazioni sulle attrezzature (vasche, filtri, tubature...) Lavaggio manuale con acqua. Consumo idrico di circa 250L (vasche), 40L (tubature), 300L (filtri)
- Modalità di lavaggio eseguita a fine vendemmia sui filtri: Lavaggio automatico con l'utilizzo di sodio idrossido e successivo risciacquo con acqua. Consumo idrico di circa 150L
- Modalità di lavaggio eseguita a inizio vendemmia sulle vasche o dopo i travasi a seguito delle filtrazioni se ritenuto necessario (giudicata al controllo visivo, troppo sporca per essere lavata unicamente con acqua): Lavaggio meccanico con l'utilizzo di sodio idrossido e successivo risciacquo con acqua. Consumo idrico di circa 150-200L
- Modalità di lavaggio e disinfezione eseguita sulla pavimentazione se ritenuto necessario (giudicata al controllo visivo): Lavaggio manuale con clorodetergente e risciacquo con acqua

Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Il piano si ritiene adeguato alle richieste di pulizia e sanificazione delle attrezzature e rispettano le modalità già implementate l'anno precedente.

Per gli interventi di pulizia e sanificazione, l'azienda utilizza principalmente sodio idrossido.

Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici. La suddivisione dei prodotti è stata modificata rispetto all'anno precedente in quanto i consumi sono riferiti a HL prodotto e a campagna vendemmiale, anche se legate ad anni diversi.

			2020 (Agosto2020- Dicembre2020)	2021	2022
Prodotti chimici	sodio idrossido	Kg/HL	0,028	0,025	0,030
	sodio ipoclorito	Kg/HL	0,005	0,005	0,006
	Acido citrico	Kg/HL	0,004	0,0044	0,008
Acqua di rete		m ³ /HL	0,007*	0,008*	0,010*

* I valori si riferiscono a 12 mesi calcolati da settembre a settembre (es. per anno 2022: dati da 01/09/2021 a 01/09/2022)

AZIONI DA ATTUARE:

Come impegno al miglioramento continuo, per il 2021 era previsto di effettuare delle prove di lavaggio con l'utilizzo di un minore quantitativo di soda (12,5Kg al posto di 15 su 150L acqua). Tali procedure, svolta con 12,5Kg al posto di 15kg, sono state ritenute sufficienti a garantire la sanificazione dell'attrezzatura e si è quindi confermato il quantitativo per i lavaggi successivi.

Inoltre, l'azienda ha implementato delle procedure di sanificazione straordinarie dei locali e le superfici di lavoro che prevedevano l'utilizzo di sodio ipoclorito.



GESTIONE DEI RIFIUTI:

L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento. Nella sezione 11 del manuale "Buone pratiche di lavorazione" sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.). Per i rifiuti solidi urbani, l'azienda paga TARI direttamente al comune di Neive con codice utente 11560890011; questi vengono ritirati dal Comune di Neive (CN) con quota di 801 mq fissa come riportato nella Tassa Rifiuti TARI.

Non confezionando, i rifiuti prodotti dall'azienda sono legati al processo produttivo e sono riportate in un apposito registro e riassunti nella seguente tabella (riferiti a HL di prodotto lavorato):

			Vendemmia 2021 (Agosto2021- Luglio2022)	Vendemmia 2022 (agosto20212 a Luglio2023)	Vendemmia 2023 agosto2023 a Gennaio2024)
Residui di lavorazione	Vinacce e raspi	Kg/HL	15,6	15,3	15,13 (-0,81%)
	Feccia	Kg/HL	7,9	6,2	7,41 (18,77%)
Acque reflui enologiche		Kg/HL	7,8	8,9	6,38 (-27,96%)

(*) Questo dato è un bilancio provvisorio e sarà da implementare a fine campagna vendemmiale (31/07/2023)

STATO DI AVANZAMENTO DELLE AZIONI PREVISTE NEL PRECEDENTE RIESAME:

- Riprendere argomento “LAVAGGIO” nella primavera del 2022; saranno effettuate delle prove di lavaggio che prevedono l’utilizzo di un minore quantitativo di soda. Tale procedure, se ritenute sufficienti a garantire la sanificazione dell’attrezzatura, saranno validate e inserite a sistema.

L’argomento è stato ripreso ad agosto 2022 utilizzando 12,5kg di soda. In questo caso le verifiche sulla sanificazione dell’attrezzatura hanno dato esito positivo e si è quindi confermato il quantitativo per i lavaggi successivi.

- Valutare l’acquisto di un impianto di filtrazione tangenziale che permetterebbe di diminuire il consumo di materiale filtrante e dell’acqua di lavaggio:

Azione non implementata; da riproporre per il 2023. L’azienda si è concentrata sui lavori inerenti le strutture

AZIONI DA ATTUARE PER IL 2023:

- Valutare l’acquisto di un impianto di filtrazione tangenziale che permetterebbe di diminuire il consumo di materiale filtrante e dell’acqua di lavaggio

A large waterfall cascading over a stone wall into a pool of water, with trees in the background. The water is clear and blue, and the stone wall is covered in moss. The background shows trees with yellow and orange leaves, suggesting autumn. The sky is a pale blue.

«Anche una
goccia d'acqua
ha la capacità
di amare
quando cade su
di un filo
d'erba
ingiallito e lo
disseta.»

- Romano Battaglia

Valutazione del packaging:

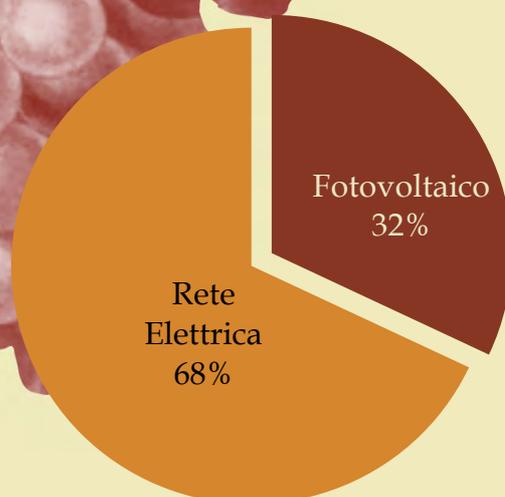
L'azienda non effettua confezionamento né imbottigliamento.
L'azienda consegna al cliente il prodotto finito sfuso in cisterne,
con trasporto a carico del cliente.

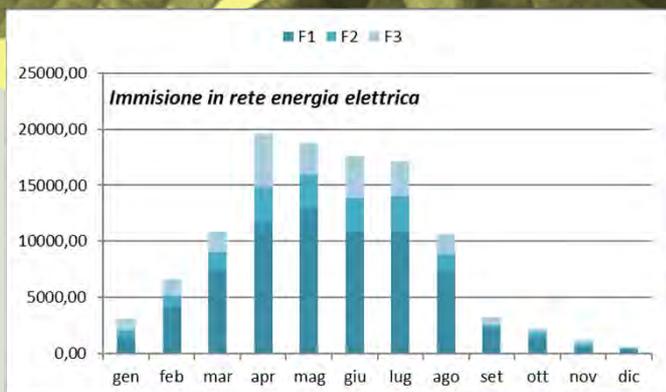
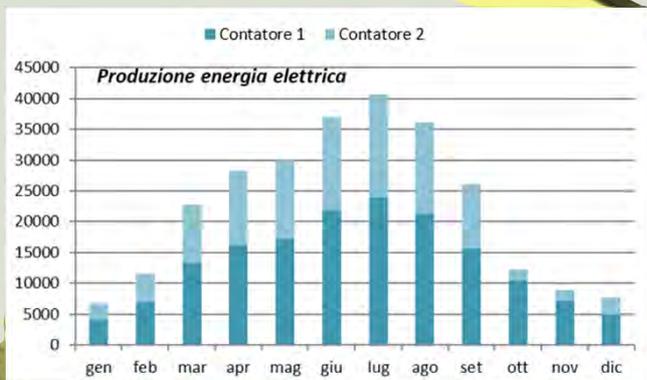
Consumi energetici/combustibile:

L'azienda vende l'energia prodotta dall'impianto fotovoltaico e
acquista energia dal gestore ENEL.

Energia elettrica		2021	2022	2023	
Consumo energetico annuo (per HL lavorato)	Kw	19,6	20,2	23,8	18,3%
di cui:					
prodotto internamente	Kw	6,1	5,9	7,7	
proveniente da fonti rinnovabili	Kw	11,2	11,6	13,7	

Impianto fotovoltaico	Totale prodotto	294.610	Kw
	di cui:		
	Consumato in azienda	58,3	%
	% bisogno energetico	32,3	%





Per quanto riguarda i consumi di gas metano, il quantitativo è da ripartire in parti uguali tra le due aziende di famiglia in quanto entrambe condividono la medesima sede:

Gas metano		2021	2022	2023
Consumo annuo (per HL lavorato)	m ³	0,11	0,10	0,13





«Un solo atto di
gentilezza mette
le radici in tutte le
direzioni, e le
radici nascono e
fanno nuovi
alberi»

- Amelia Earhart



Buone pratiche Sociali

Il personale aziendale è così distribuito:

	Totale	Maschi	Femmine	Impiegato	Cantiniere
Indeterminato	5	3	2	3	2
Stagionale	-	-	-	-	-
Totale	5	3	2	2	2

Si segnala unicamente l'uscita di un dipendente di produzione nel 2022 legata al suo pensionamento; non sono quindi stati presi provvedimenti specifici. L'azienda non ha assunto dipendenti stagionali neanche durante il periodo vendemmiale durante il 2023.

Nel 2022 si sono attivati i seguenti stage:

- n.1 stage con una studentessa dell'Università degli studi di Torino a settembre 2022;
- n.1 stage per alternanza scuola-lavoro con uno studente dell'Istituto di istruzione superiore di stato "Umberto I" Alba ad agosto 2022.
- Non sono stati attivati stage nel 2023.

L'attaccamento all'azienda si evince dal tempo di permanenza in azienda del personale.

	Permanenza in azienda			
	<5anni	tra 5-10	Tra 11-20	>20anni
Maschi	-	3	-	-
Femmine	-	2	-	-

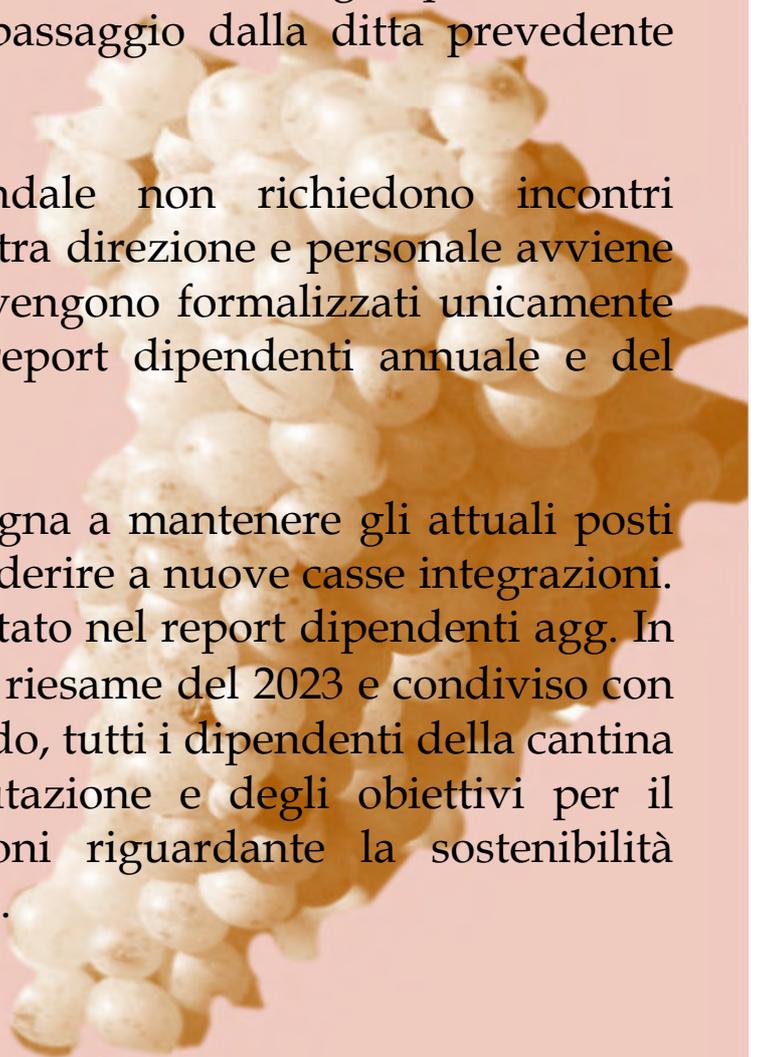
La retribuzione economica viene calcolata in base a CCNL e l'anzianità di servizio è riportata sulle buste paga. Nel 2023 l'azienda non è ricorsa alla cassa integrazione.

L'azienda conta uno staff composto da n° 2 donne (contratto di 5° livello) e n° 4 uomini (n° 1 di 2° livello e n°2 di 4 livello). Non ci sono discrepanze nella retribuzione economica in base al sesso, alla mansione. L'unica differenza è l'anzianità di servizio che viene indicata nella busta paga. Le buste paga sono fatte da un consulente del lavoro che applica tutte le normative vigenti al riguardo.

Le buste paga sono fatte da un consulente del lavoro che applica tutte le normative vigenti al riguardo. Tuttavia gli operatori NN e BR sono stati acquisiti nel passaggio dalla ditta precedente (Rivella Luciana).

Le piccole dimensioni aziendale non richiedono incontri periodici in quanto il rapporto tra direzione e personale avviene quotidianamente. Gli incontri vengono formalizzati unicamente al momento della firma del report dipendenti annuale e del presente documento.

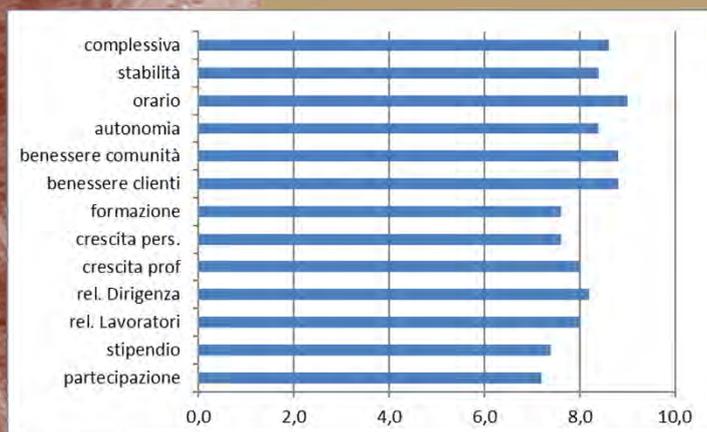
La direzione aziendale si impegna a mantenere gli attuali posti di lavoro e, se possibile a non aderire a nuove casse integrazioni. Si fa riferimento a quanto riportato nel report dipendenti agg. In data 01/02/2024 è inserito nel riesame del 2023 e condiviso con tutto il personale; in questo modo, tutti i dipendenti della cantina sono a conoscenza delle valutazioni e degli obiettivi per il miglioramento delle prestazioni riguardante la sostenibilità sociale, economica e ambientale.



Analisi del clima aziendale

Dall'analisi del clima aziendale rifatta a dicembre 2023 si evince una elevata soddisfazione del personale con agevolazione delle relazioni interpersonali: il punteggio minimo è 6 ed il valore medio è 8,1 (in leggera diminuzione rispetto alla precedente analisi, dove i risultati erano rispettivamente di 6 e 8,7).

Nel seguente grafico sono riportate le risposte sulla soddisfazione del personale relativamente:



*punteggio minimo di 7,2
valore medio di 8,1*

La partecipazione alle decisioni del gruppo di lavoro
Lo stipendio e gli altri benefici economici che l'azienda offre
Le relazioni sviluppata con gli altri lavoratori
Le relazioni con la dirigenza dell'azienda
La crescita professionale
La crescita personale
La formazione che ricevuta sul lavoro
Il benessere generato dall'azienda per i clienti
Il benessere generato dall'azienda per la comunità locale
L'autonomia e l'indipendenza sul lavoro
L'orario di lavoro
La stabilità occupazionale
Il lavoro nel complesso

	Totale
Complessivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi	7,6
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	8,0
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori della mia organizzazione	7,4
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	7,8
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni	7,4
I regolamenti interni garantiscono che i miei bisogni vengano tenuti in considerazione	8,2
L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	8,0
I responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiari feedback sul lavoro svolto	7,8
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	8,0
I miei orari di lavoro si conciliano con la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	8,2

punteggio minimo de 8,4 e valore medio di 8,6

L'operatore ritiene adeguata la sicurezza applicata sui luoghi di lavoro.

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - Dipendenti

- Polizze assicurative con massimale maggiorato in caso di infortunio o malattia professionale
- Partecipazione a fiere del settore con spostamenti e vitto tutto offerto dall'azienda
- Omaggio di Natale per i dipendenti
- Cena aziendale per la vendemmia e per Natale

Importo del 2023 degli investimenti per i dipendenti = circa 5.000 €*

**: dato da aggiornare con ultime fatture*



Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - Fornitori

- Prima della vendemmia, l'azienda ha ricominciato ad organizzare una cena con tutti i conferitori per ringraziarli della loro collaborazione
- A Natale la famiglia consegna di persona ad ognuno di loro un omaggio con gli auguri

Importo dal 2019 degli investimenti per i fornitori = 4.665 (Ass. benefiche e territorio)*

**: dato da aggiornare con ultime fatture*



Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - Comunità

Le Cantine Rivella appartiene alla famiglia Rivetti che è in prima persona impegnata socialmente con la comunità. Alcuni degli investimenti sono in capo alla Dante Rivetti, anche essa appartenente alla famiglia e marchio di punta nel territorio.

La famiglia mostra il proprio impegno mediante:

- Partecipazione economica membro del Consorzio per la Tutela dell'Asti che si occupa anche della promozione del prodotto dentro e fuori del territorio;
- Messa a disposizione dei propri locali per eventi dei confinanti, anche a titolo gratuito;
- Visite guidate dei propri locali a titolo gratuito con personale aziendale impegnato nella presentazione del ciclo produttivo e dei prodotti locali per classi di scuole superiori ad indirizzo viticolo enologico;
- Donazioni in bottiglie/prodotto per diversi eventi organizzati da associazioni nel territorio (Croce Rossa Italiana Alba, Avis, Fidas, Mango Bike, Istituto Piccole Sorelle dei poveri di Torino)
- Acquisto di biglietti teatrali/eventi per beneficenza (D&FG srl, Lega per la lotta ai tumori - sezione di Asti);
- Donazioni liberali (Futura Infanzia Onlus, Pallonistica neivese, Anvolt, ADP Castagnolese, Rally d'Alba il grappolo, Associazione fiori sulla luna Onlus)

Importo nell'anno 2022 per la Comunità = 4.665 €

«Una vita sociale sana si trova soltanto, quando nello specchio di ogni anima la comunità intera trova il suo riflesso, e quando nella comunità intera le virtù di ognuno vivono.»

- Rudolf Steiner



AZIONI DA ATTUARE:

- Mantenere le donazioni liberali alle associazioni con cui l'azienda ha un rapporto pluriennale;
- Rimanere attento ad altre esigenze della comunità per intervenire a sostegno della collettività in caso di bisogno;
- Mantenere le tradizioni della Famiglia Rivetti legate ai fornitori e ai dipendenti in ottica di favorire l'attaccamento all'azienda.

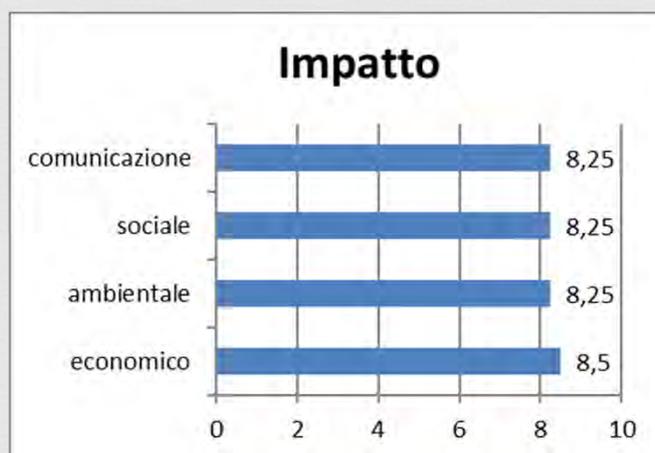


L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, a fine 2023 ha distribuito al vicinato ALL.AEQ.11 - QUESTIONARIO COLLETTIVITA'. L'azienda ha distribuito n° 5 questionari agli indirizzi nell'immediata vicinanza all'azienda. Di questi sono ritornati in azienda n° 4

In questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e comunità locale. Le informazioni emerse sono:

La collettività ritiene che l'azienda presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale

L'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è leggermente inferiore con un punteggio medio di 5,8;



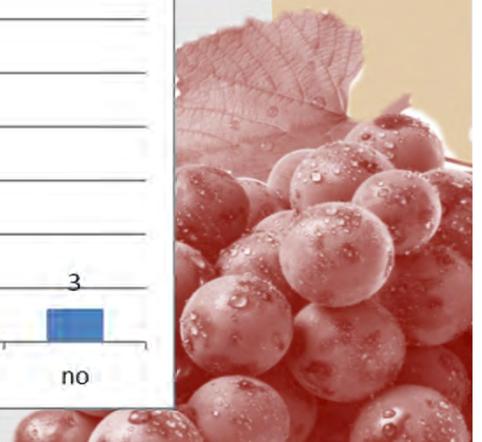
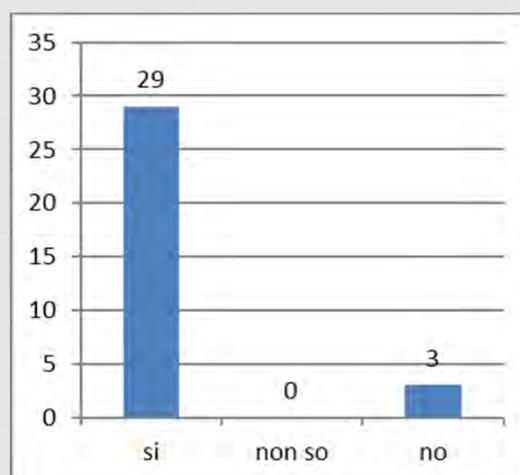
Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra di **essere a conoscenza** che l'azienda:

- organizza iniziative ed incontri territoriali per migliorare il rapporto con la comunità locale, tenendo conto delle eventuali segnalazioni
- effettua o ha effettuato azioni di volontariato
- è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legati alle realtà locali in cui opera
- partecipa ad iniziative sul territorio come fiere e festival per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni
- sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale e ambientale
- realizza attività di comunicazione e di coinvolgimento della comunità locale
- ha attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti
- realizza o ha realizzato iniziative locali a sostegno della valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale locali

La collettività recepisce che l'azienda dimostra abbastanza apertura e accoglienza nei confronti di gruppi di visitatori.

Punto di forza rilevato sono le donazioni e il rendere disponibili i propri locali per eventi.

Risposte		
si	non so	no
29	0	3
91%	0%	9%



STATO DI AVANZAMENTO DELLE AZIONI PREVISTE NEL PRECEDENTE RIESAME:

Per migliorare la comunicazione con la collettività, l'azienda ha messo a disposizione dei residenti confinanti, o di chiunque volesse partecipare, un modulo per comunicazioni di eventuali problemi.

Ha inoltre mantenuto il proprio impegno con donazioni economiche o in natura ad associazioni del territorio e le attività già promosse negli anni precedenti con i dipendenti ed i fornitori, ripristinando anche la cena pre-vendemmia con i conferenti.

AZIONI DA ATTUARE:

- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
- migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con le segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate;
- rendere possibile sul sito aziendale l'invio di comunicazioni inerenti il bilancio di sostenibilità
- Donazioni economiche o in natura ad associazioni del territori
- Mantenere le attività già promosse negli anni precedenti con i dipendenti e con i fornitori.

Formazione

In data 15/02/2022 è stato svolto un corso di formazione del seguente titolo "STANDARD EQUALITAS Revisione 04: MODULO ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE" rivolto a tutto il personale dove sono stati trattati i seguenti argomenti:

La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici;

Requisiti dello standard Equalitas specifico del settore vitivinicolo:

Assicurazione qualità: Gestione documentazioni e dei dati.

Tracciabilità

Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento;

Indicatori di sostenibilità ambientali: Biodiversità (acquatica, lichenica e del suolo), Impronta del carbonio e Impronta idrica;

Buone Pratiche Socio-Economiche verso i lavoratori, il territorio e fornitori con applicazione di un comportamento etico nei rapporti con terzi;

Buone Pratiche di comunicazione

Il corso di formazione, della durata di 2 ore, è stato erogato da SINERGO SOC COOP (Accreditamento Regione Piemonte per il riconoscimento corsi - Certificato n.1467/001 del 20/11/2019 - Codice anagrafico regionale: D564 - 02). *La docenza è stata a carico di ANA MARIA MOAR GROBAS (presente C.V aggiornato a dimostrazione delle competenze in materia del docente).*

Ulteriori corsi sono svolti in ambito della sicurezza alimentare e in ambito della salute e sicurezza dei lavoratori.

In sede del presente riesame si approva il piano formativo per il 2024.

Buone pratiche economiche

La titolarità dell'azienda appartiene a:

- Amministratore unico: Katia Rivella
- Soci procuratori: Luciana Rivella, Mara Rivetti, Ivan Carlo Giuseppe Rivetti

Negli anni si è cercato di instaurare rapporti di fiducia con i fornitori di uve e di servizi sulla base della fiducia, dell'etica e della trasparenza.

L'azienda si appoggia alla società esterna GISAF Consulting (Nizza Monferrato - Asti) per la redazione ed stesura del bilancio e della nota integrativa. Una volta approvato, il bilancio viene depositato in Camera di Commercio di Torino. L'ultimo bilancio approvato è quello del 2021 depositato in Camera di Commercio. Il bilancio 2022 sarà chiuso e depositato a norma di legge.

L'interpretazione dei dati di bilancio, per la tipologia di lavorazione, è fortemente influenzata sia dal quantitativo di materia prima (Uva) conferita che varia in funzione delle condizioni climatiche. Inoltre, la variazione dipende anche delle politiche regionali di resa (quintali/ettaro) per la varietà e delle politiche aziendali per il ritiro del prodotto finito stabilito dai clienti.

Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate. L'azienda:

- Definisce il prezzo delle materie prime acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio a riconoscimento della qualità del prodotto. Il prezzo consigliato delle materie prime, ovvero delle uve in acquisto, è indicato dalle Camere di Commercio di Asti e Cuneo (propongono, sulla base delle loro statistiche, un intervallo di prezzo per singola varietà). L'azienda acquista principalmente uva *Moscato* e, in piccola percentuale, *Arneis*, *Chardonnay*, *Barbera e Dolcetto*
- Inoltre, l'azienda riconosce la qualità del prodotto o il quantitativo acquistato aggiungendo una maggiorazione al prezzo sulla base all'accordo tra le parti. Nel 2022 l'azienda ha riconosciuto un premio qualità ad alcuni conferitori d'uva
- è favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo; tale prezzo è collegato alle tabelle mercuriali della Camera di Commercio di Cuneo (Ufficio Alba).

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili. L'azienda:

- Conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori ad eccezione dei soci conferitori di uva. Il pagamento della materia prima avviene, come da accordi tra le parti, in un'unica rata entro il 15 di dicembre.
- La cantina paga con le modalità (preferibilmente tramite R.I.B.A) indicate dal fornitore in fattura.
- E' favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.



Installazione impianto fotovoltaico da 330 Kw
installato sul tetto dal 2011/2012
Costo dell'investimento 834.500 €

Elettricità prodotta anno 2023

267,709 Kw

**Di cui il 58,35% consumata in azienda e il restante immesso
nella rete**

Azioni da Attuare

Valutare la diminuzione di prodotti chimici durante le operazioni di lavaggio automatico.

Il nuovo immobile sarà costruito con materiali che abatteranno i costi di gestione con pareti arieggiate, tetto coibentato, pompe di calore, e utilizzo dei pozzi GEO TERMICI.



Isolamento del tetto della cantina per migliorare l'efficienza energetica. Lavori effettuati prima del 2000. Costo dell'intervento **160.000 €**

- Sostituzione di parte dell'impianto di illuminazione con LED
 - Effettuato nel 2014/2015 nel locale della barricaia con un costo dei lavori di **10.410 €**
 - Svolto parzialmente in cantina dal 2018 al 2020 per un importo dell'investimento di **2.800 €**
- L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:
 - seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;
 - sensibilizza tutti gli operatori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
 - per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici

STATO DI AVANZAMENTO DELLE AZIONI PREVISTE NEL PRECEDENTE RIESAME:

L'azienda ha proseguito con i lavori di ristrutturazione del nuovo immobile che hanno però subito dei rallentamenti a causa del difficile reperimento di materiali dovuti alla situazione globale. Per lo stesso motivo, non è ancora stato ampliato il lastrico solare, che viene quindi inserito negli obiettivi a medio termine.

Per quanto concerne la riduzione dei prodotti chimici l'azienda ha effettuato delle prove ad agosto 2023 utilizzando 12,5kg di soda invece di 15kg. Le verifiche sulla sanificazione dell'attrezzatura hanno dato esito positivo e si è quindi confermato il quantitativo per i lavaggi successivi.



AZIONI DA ATTUARE NEL 2023:

Il nuovo immobile sarà costruito con materiali che abatteranno i costi di gestione con pareti arieggiate, tetto coibentato, pompe di calore, e utilizzo dei pozzi GEO TERMICI

Continuare la sostituzione dell'impianto di illuminazione a basso consumo

Per migliorare l'efficienza e le possibili dispersione nell'ambiente, è in previsione un profondo ammodernamento dell'impianto frigorifero della cantina



Buone pratiche di comunicazione

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate quello tramite a mezzo stampa e/o newsletter. Si ritiene che questo metodo sia il più veloce ed economico per raggiungere nel contempo tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo)

Nel caso di comunicazioni/pubblicità che, per loro natura sintetiche, non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

Il bilancio della sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate tramite la pubblicazione sul sito internet aziendale:

www.rivellasrl.it

LO STATO DELLE AZIONI DERIVANTI DAI PRECEDENTI RIESAMI DI DIREZIONE

Lo stato di avanzamento viene valutato nei singoli punti del presente documento .

VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE

(descrizione lo stato dell'arte relativo all'autocontrollo, audit eseguiti, risultati raggiunti).

In data 22/01/2024 è stato svolto l'audit interno per verificare la conformità allo standard Equalitas. Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni relative a requisiti applicati nel 2022 e quelli da applicare nei prossimi anni.

	Requisiti totali applicabili in azienda	Requisiti applicati		Requisiti da applicare nei prossimi anni	
Maggiori	49	49	100,0%	0	0,0%
Minori	9	7	77,8%	2	22,2%
Raccomandata	23	8	34,8%	15	65,2%

Non sono state rilevate non conformità. Tuttavia, alcuni requisiti minori e raccomandazioni non risultano perfettamente implementati.

L'audit interno è servito a verificare la conformità generale del sistema alla versione 04 dello standard senza andare in profondità negli argomenti per dare la possibilità all'azienda di diffondere nel tempo la cultura per la sostenibilità sociale, politica e ambientale dell'azienda.

Indicatori ambientali

Carbon footprint

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra (Greenhouse Gases - GHG) emessa in un anno, direttamente e indirettamente, nell'ambito della filiera produttiva vitivinicola.

Tutti i gas vengono trasformati, per convenzione, in unità equivalenti di anidride carbonica (CO₂), il principale gas ad effetto serra presente in atmosfera. Il calcolo delle emissioni viene effettuato seguendo le indicazioni della norma UNI ISO 14064:2012 (impronta carbonica aziendale).

Tramite la moltiplicazione del dato per un coefficiente o "Fattore di emissione" espresso in unità di CO₂-equivalente per unità di prodotto, si genera il valore di "Emissioni totali" espresso in CO₂-eq.

L'azienda **Cantine Rivella** in quest'anno ha calcolato la propria Carbon Footprint per la quale è disponibile report dedicato.

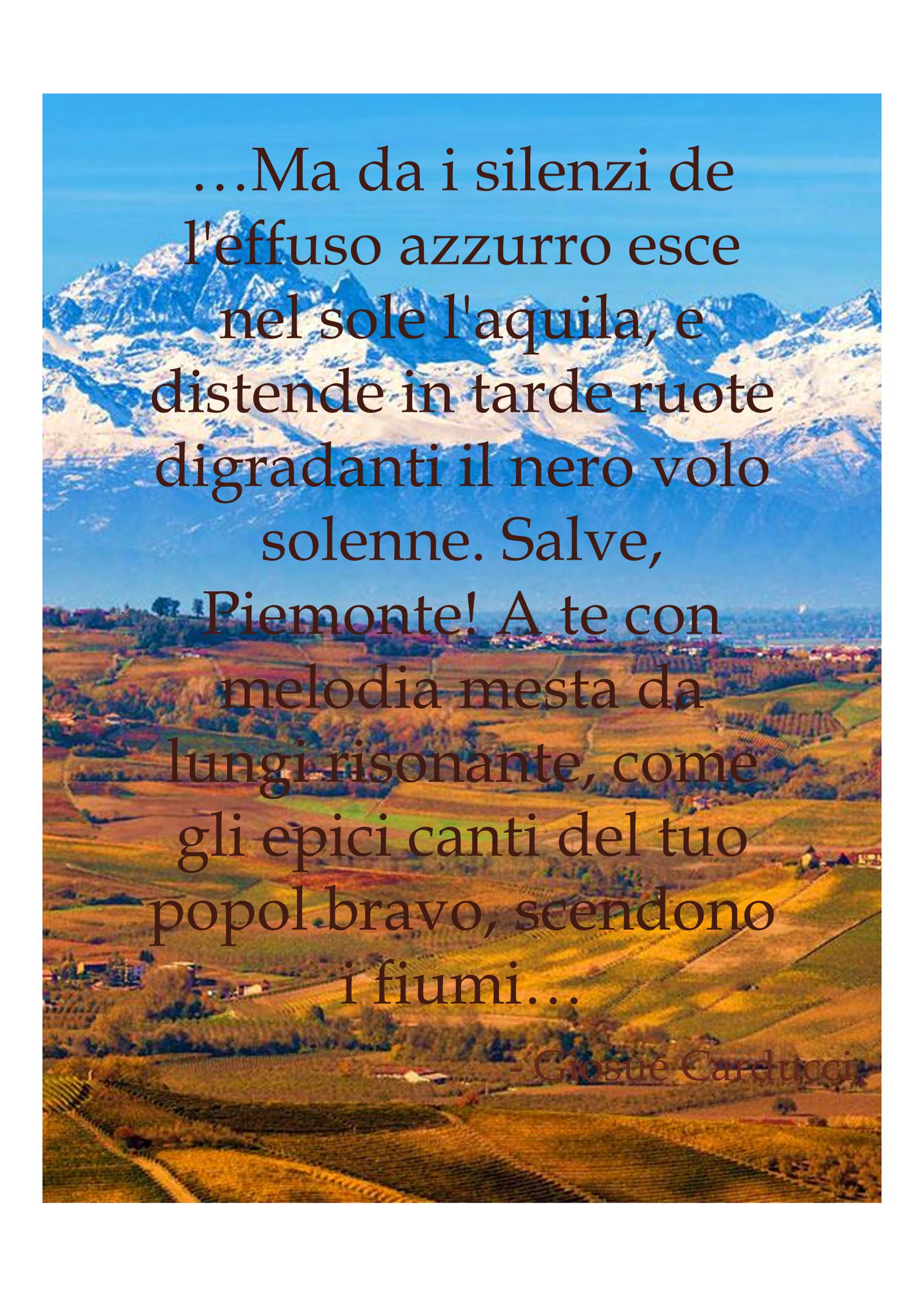
Water footprint

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua; questa, analizzata secondo l'analisi del ciclo di vita (ISO 14040:2006 e 14044:2006) e coerentemente ai criteri della norma ISO 14046:2014, stima gli impatti su vari indicatori, per descrivere nel modo più approfondito possibile gli effetti delle nostre attività.

Il calcolo prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre beni e servizi sia ai consumi e agli inquinamenti indiretti, derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione degli stessi.

L'azienda **Cantine Rivella** in quest'anno ha calcolato la propria Water Footprint per la quale è disponibile report dedicato.





...Ma da i silenzi de
l'effuso azzurro esce
nel sole l'aquila, e
distende in tarde ruote
digradanti il nero volo
solenne. Salve,
Piemonte! A te con
melodia mesta da
lungi risonante, come
gli epici canti del tuo
popol bravo, scendono
i fiumi...

- Giosuè Carducci



Da segnalare:

- le piccole dimensioni dell'azienda, a carattere familiare
- Il rapporto storico con i fornitori che provengono dal comune dove ha sede l'azienda o da comuni limitrofi
- L'impegno nella produzioni/utilizzo di energia pulita e allo smaltimento dei residui di lavorazione

Di seguito si riportano lo stato di avanzamento delle azioni programmate nel precedente riesame relativamente ai macro-argomenti:

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE - Legate all'azienda

L'azienda ha proseguito con i lavori di ristrutturazione del nuovo immobile che hanno però subito dei rallentamenti a causa del difficile reperimento di materiali dovuti alla situazione globale. Per lo stesso motivo, non sono ancora state fatte le migliorie per l'accesso ai disabili ed il sistema Wifi.

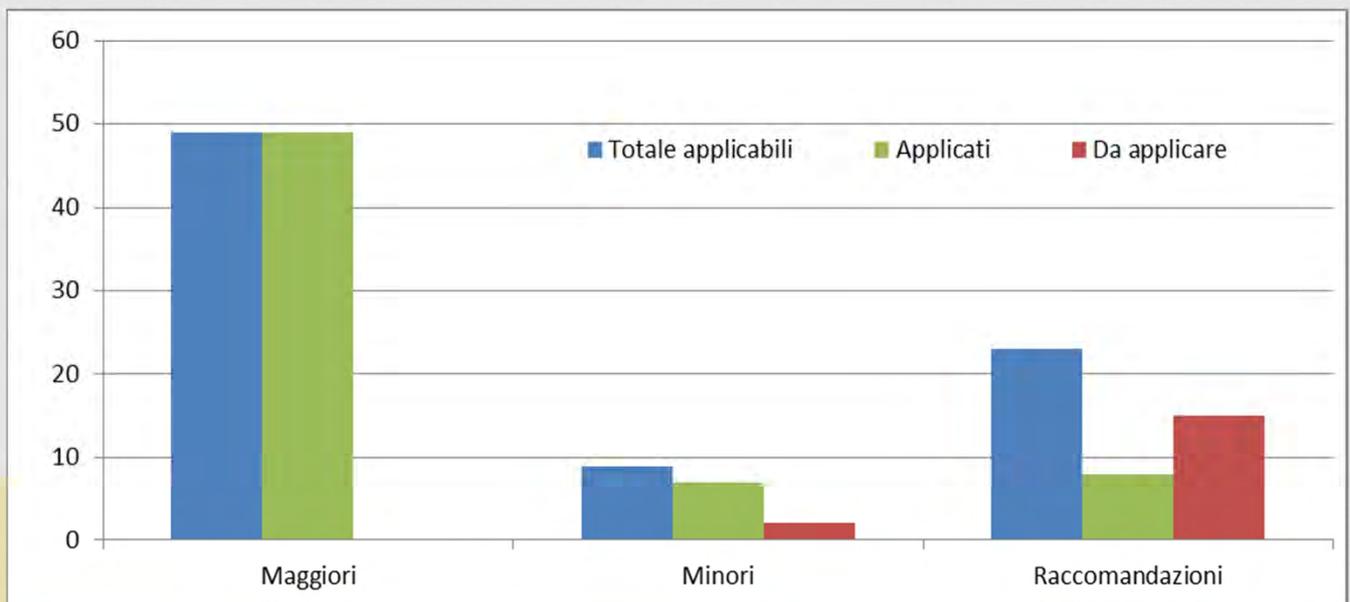
BUONE PRATICHE SOCIALI - AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA'

- Partecipazione economica membro del Consorzio per la Tutela dell'Asti che si occupa anche della promozione del prodotto dentro e fuori del territorio;
- Messa a disposizione dei propri locali per eventi dei confinanti, anche a titolo gratuito;
- Visite guidate dei propri locali a titolo gratuito con personale aziendale impegnato nella presentazione del ciclo produttivo e dei prodotti locali per classi di scuole superiori ad indirizzo viticolo enologico;
- Donazioni in bottiglie/prodotto per diversi eventi organizzati da associazioni nel territorio (Croce Rossa Italiana Alba, Avis, Fidas, Mango Bike, Istituto Piccole Sorelle dei poveri di Torino)
- Acquisto di biglietti teatrali/eventi per beneficenza (D&FG srl, Lega per la lotta ai tumori - sezione di Asti);
- Donazioni liberali (Futura Infanzia Onlus, Pallonistica neivese, Anvolt, ADP Castagnolese, Rally d'Alba il grappolo, Associazione fiori sulla luna Onlus)

BUONE PRATICHE AMBIENTALI

- L'azienda ha proseguito con i lavori di ristrutturazione del nuovo immobile che hanno però subito dei rallentamenti a causa del difficile reperimento di materiali dovuti alla situazione globale. Per lo stesso motivo, non è ancora stato ampliato il lastrico solare, che viene quindi inserito negli obiettivi a medio termine.
- Per quanto concerne la riduzione dei prodotti chimici l'azienda ha effettuato delle prove ad agosto 2022 utilizzando 12,5kg di soda invece di 15kg. Le verifiche sulla sanificazione dell'attrezzatura hanno dato esito positivo e si è quindi confermato il quantitativo per i lavaggi successivi.

Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti della versione 04 raggiunti nel 2023 e quelli che bisogna raggiungere ancora. Vedere anche tabella al punto 4 del presente documento



OBIETTIVI 2023

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI - AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA

- l'azienda sta costruendo, ampliando, la parte di produzione e vinificazione con sostanziali investimenti. Nella nuova costruzione, saranno presenti, aree per i dipendenti più performanti rispetto agli attualmente presenti, con nuovi spogliatoi, area cucina con zona pranzo e area relax. Il progetto è in via di sviluppo e sarà concluso nei prossimi anni
- Miglioria per accesso dei visitatori disabili con la costruzione di WC idonei. Progetto in via di sviluppo
- Il sistema Wifi sarà ampliato per poter gestire al meglio l'azienda. Progetto in via di sviluppo
- Il nuovo immobile sarà costruito con materiali che abatteranno i costi di gestione con pareti arieggiate, tetto coibentato, pompe di calore, e utilizzo dei pozzi GEO TERMICI e possibile ampliamento del lastrico solare per utilizzo dell'energia solare. Progetto è in via di sviluppo

BUONE PRATICHE SOCIALI - AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA'

- Mantenere le donazioni liberali alle associazioni con cui l'azienda ha un rapporto pluriennale
- Rimanere attenti ad altre esigenze della comunità, per intervenire a sostegno della collettività in caso di bisogno
- Mantenere le tradizioni della Famiglia Rivetti legate ai fornitori e ai dipendenti in ottica di favorire l'attaccamento all'azienda.
- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
 - migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con le segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate;
 - rendere possibile sul sito aziendale l'invio di comunicazioni inerenti il bilancio di sostenibilità

BUONE PRATICHE AMBIENTALI

- Il nuovo immobile sarà costruito con materiali che abatteranno i costi di gestione con pareti arieggiate, tetto coibentato, pompe di calore, e utilizzo dei pozzi GEO TERMICI
- Continuare la sostituzione dell'impianto di illuminazione a basso consumo
- Per migliorare l'efficienza e le possibili dispersioni nell'ambiente, è in previsione un profondo ammodernamento dell'impianto frigorifero della cantina
- Valutare l'acquisto di un impianto di filtrazione tangenziale che permetterebbe di diminuire il consumo di materiale filtrante e dell'acqua di lavaggio





*« Il vino muove la primavera,
cresce come una pianta di allegria,
cadono muri, rocce,
si chiudono gli abissi,
nasce il canto.*

*Oh, tu, caraffa di vino, nel deserto
con la bella che amo,
disse il vecchio poeta.
Che la brocca di vino
al bacio dell'amore aggiunga il suo
bacio*

*Amor mio, d'improvviso
il tuo fianco
è la curva colma
della coppa
il tuo petto è il grappolo,
la luce dell'alcol la tua chioma,
le uve i tuoi capezzoli,
il tuo ombelico sigillo puro
impresso sul tuo ventre di anfora,
e il tuo amore la cascata
di vino inestinguibile,
la chiarezza che cade sui miei sensi,
lo splendore terrestre della vita.*



*Ma non soltanto amore,
bacio bruciante
e cuore bruciato,
tu sei, vino di vita,
ma amicizia degli esseri,
trasparenza,
coro di disciplina,
abbondanza di fiori.
Amo sulla tavola,
quando si conversa,
la luce di una bottiglia
di intelligente vino.
Lo bevano;
ricordino in ogni
goccia d'oro
o coppa di topazio
o cucchiaino di porpora
che l'autunno lavorò
fino a riempire di vino le anfore,
e impari l'uomo oscuro,
nel cerimoniale del suo lavoro,
e ricordare la terra e i suoi doveri,
a diffondere il cantico del frutto.»*

- Pablo Neruda

Cantine

Rivella

Storia di una grande Storia





Con la collaborazione di



SINERGO

SOC. COOP.

CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI