



Bilancio di Sostenibilità 2023

Masseria Borgo dei Trulli Srl

MASSERIA BORGO DEI

TRULLI

Sommario

Bilancio di sostenibilità	3
Le nostre origini	3
I nostri vigneti	5
La nostra Politica per la Sostenibilità	8
I nostri valori e principi	9
Rapporti con gli stakeholder	10
Le nostre buone pratiche sociali	12
Risorse Umane	12
Formazione	14
Sicurezza nei luoghi di lavoro	15
Le nostre buone pratiche ambientali	15
Ottimizzazione e riduzione delle risorse idriche	16
Piano di efficientamento energetico	18
Riduzione degli input chimici in agricoltura e tutela della biodiversità	19
Tutela della biodiversità	20
Gestione dei sottoprodotti	22
Qualità e sostenibilità	24
Investimenti sulla sostenibilità	25
Obiettivi e piano di miglioramento	28

Bilancio di sostenibilità

Il Bilancio di Sostenibilità vuole rappresentare uno strumento attraverso il quale Masseria Borgo dei Trulli comunica agli stakeholder i risultati del proprio percorso di sostenibilità su base annuale. La Direzione, supportata dai suoi consulenti, ne ha coordinato la redazione, coinvolgendo attivamente i suoi dipendenti e collaboratori.

Il Bilancio è soggetto ad approvazione da parte del Consiglio di amministrazione.

Le nostre origini

È la Puglia, con i suoi vitigni, la regione principale dove la Orion Wines ha trovato le condizioni ideali per mettere in pratica e sviluppare la propria idea: produrre interessanti ed ottimi prodotti accessibili ad un largo pubblico di consumatori.

Negli anni la Orion Wines ha instaurato dei rapporti solidi e genuini con molti produttori di uva pugliesi, che hanno condiviso le tecniche agronomiche proposte dalla squadra dei suoi winemakers.

Anche la lavorazione delle uve è stata resa possibile nelle cantine selezionate sul territorio, dotate di una tecnologia moderna in grado di rispettare al massimo la materia prima. La squadra di winemakers ha elaborato i protocolli di lavorazione specifici per ottenere il massimo dalle uve, in base all'obiettivo enologico finale.

Con il passare degli anni, la conoscenza sempre più profonda del territorio pugliese ha confermato nella Orion Wines che la potenzialità di quella regione è ancora molto alta. I vini ottenuti dai vecchi vigneti, coltivati ad alberello e a spalliera hanno una qualità eccezionale, una personalità unica, che li possono far entrare pienamente nella classifica dei migliori vini italiani e mondiali.

Orion Wines ritiene che i vini pugliesi possano essere conosciuti ancora di più di quello che sono oggi, e guadagnarsi maggiori fette di mercato, in particolare quel mercato che ne riconosca la qualità eccezionale.

Orion Wines, con il passare delle vendemmie, ha individuato nella fascia tra i paesi di Manduria-Sava e le coste del mar Ionio, le zone migliori, per la qualità dei suoli, per le condizioni microclimatiche, per l'età delle vigne. È qui che ha concentrato il suo lavoro e le collaborazioni con i produttori di uva.

Orion Wines vuole divulgare tutta questa ricerca, e capisce che per far conoscere la qualità dei prodotti di questa terra, e le differenze che lei stessa ha potuto vedere, è necessario trasmettere al consumatore, insieme all'assaggio e alla spiegazione dei vini, anche un insieme di informazioni, di immagini, tradizioni, cibi tipici, punti distintivi chiari delle zone di origine.

Ad un certo punto, Orion Wines, matura l'idea di sviluppare un progetto nuovo, specifico e radicato nel territorio salentino. Costituisce l'azienda agricola con il nome di Masseria Borgo dei Trulli.



Masseria Borgo dei Trulli è un'azienda agricola che ha acquistato i terreni nelle migliori zone viticole del Salento, in particolare nei comuni di Sava, Manduria, Maruggio in provincia di Taranto e Guagnano in provincia di Lecce, dove coltiva principalmente primitivo, Negroamaro, Vermentino, Malvasia bianca, Fiano, Sauvignon bianco e nel comune di Guagnano, in provincia di Lecce, dove produce le uve Negroamaro e malvasia nera, per il Salice Salentino DOC. Individua un'antica masseria immersa nei vigneti, dove realizzare la cantina per vinificare le uve e creare degli ottimi vini. La cantina è situata nel comune di Maruggio, nella contrada denominata Roselle, dista 5 km in linea d'aria con il mar Ionio e si trova nel cuore della DOP Primitivo di Manduria. Nella zona, sparpagliati nelle terre, si possono trovare una miriade di antiche costruzioni molto caratteristiche, chiamate trulli saraceni, e da questo prende il nome l'azienda agricola Masseria Borgo dei Trulli. Masseria è il termine usato in Puglia per individuare l'edificio rurale principale, il centro aziendale dove avviene anche la trasformazione e la conservazione del prodotto agricolo.

La cantina è stata costruita nel rispetto del paesaggio circostante, a fianco di una vecchia masseria restaurata. Si nota il contrasto fra la cantina, costruzione moderna, tecnologica, dotata di impianti all'avanguardia per trasformare nella maniera migliore le uve e conservare il vino, e la vecchia masseria, un tempo adibita al ricovero degli animali, costruita con la pietra locale detta "tufo", con la caratteristica architettonica degli archi e volte a stella.

L'equilibrio e la sinergia architettonica e funzionale delle due aree fanno godere a pieno alle persone coinvolte il momento lavorativo in campagna e in cantina con i momenti di assaggio e consumo dei prodotti ottenuti.



I nostri vigneti

I vigneti sono dislocati principalmente in 4 zone: Roselle, Pasano, Salice Salentino e Monaco Mirante.

Roselle

Questa è la zona che circonda la cantina. Tra gli ultimi rilievi collinari della bassa murgia a nord, e il mar Ionio a sud, si estendono i vigneti.

I terreni sono di colorazione rossa, la tessitura è fine-sabbiosa, con substrato calcareo ricco in silicati e con una buona presenza di ossidi di ferro. In alcuni punti lo strato fertile è poco profondo e in alcune zone si nota della roccia affiorante, un tempo bagnata dall'acqua del mare. Questi terreni hanno una media dotazione di sostanza organica, la tessitura sciolta permette all'acqua di penetrare nel sottosuolo e arrivare sulla roccia madre, che riesce a trattenere parte di quest'acqua garantendo una certa umidità anche nei mesi estivi più caldi. Le viti in questa tipologia di terreno crescono bene, con un buon equilibrio vegeto-produttivo, senza eccesso di sviluppo fogliare.

Sviluppano le radici in profondità, alla ricerca di umidità e sostanze nutritive. Queste condizioni pedoclimatiche, grazie soprattutto alle frequenti brezze marine che soffiano da sud, inibiscono la proliferazione di malattie fungine, dannose per i germogli, per le foglie e per l'uva.

Su questi terreni, circa 12 ettari, sono coltivati principalmente le uve rosse, in particolare Primitivo ma anche Negroamaro.



Pasano

In un pianoro protetto dalle ultime colline della murgia a nord ovest, in un clima mitigato dal mare, con lunghe estati assolate, si estende l'appezzamento Pasano.

La tipologia di terreno è simile a quella di Roselle, ma con qualche piccola differenza, in particolare una maggiore componente di sostanza organica. La profondità dello strato fertile e la presenza di una componente argillosa ricca in silicati e ossidi di ferro, ne caratterizzano il colore rosso. La tessitura è fine-sabbiosa-argillosa e consente un buon drenaggio delle acque meteoriche. La roccia sottostante è calcarea, e riesce a trattenere bene l'umidità, che restituisce alle radici delle piante nei mesi estivi più caldi.

Le piante crescono bene, in equilibrio e senza eccesso di sviluppo della vegetazione. Queste condizioni sono ottimali per produrre un'uva concentrata, polpa ricca in zuccheri, e buccia ricca in sostanze aromatiche e polifenoli maturi e morbidi. È in questa zona, di circa 12 ettari, che si coltivano anche le varietà bianche come vermentino, sauvignon e malvasia, oltre a negroamaro e primitivo.



Salice Salentino

Questo vigneto dista 35 km di strada dalla cantina, nella piana salentina nel cuore della zona di produzione del Salice Salentino Doc. Il terreno è molto fertile, di colore grigio-nero, ricco di sostanza organica e humus. La tessitura presenta una buona componente di argilla. La forma di allevamento è l'alberello pugliese, e grazie all'età delle piante la quantità di uva prodotta è negli anni sempre equilibrata e ben bilanciata con il vigore delle piante. Grazie alla composizione del suolo e all'equilibrio delle piante, l'uva prodotta è sempre di eccezionale qualità. I grappoli sono di piccole dimensioni, con un peso medio di 150 grammi, la buccia è spessa e dura, ricca di sostanze polifenoliche.

Grazie all'equilibrio delle piante è possibile arrivare alla perfetta maturazione fenolica, che permette in cantina di effettuare delle macerazioni medio lunghe, per estrarre il massimo dalle bucce. Tannini morbidi, fitti che consentono l'invecchiamento del vino in botti in legno.

Per queste caratteristiche le uve che provengono da questo vigneto, di circa 4 ettari, sono utilizzate per fare il Salice Salentino doc Riserva.



Monaco Mirante

Un luogo immacolato a pochi passi dal Mar Ionio, senza compromessi, dal mutabile equilibrio tra mare, sabbia e piante selvatiche mediterranee.

Il nome Duna Mirante deriva da queste dune site a Campomarino (comune di Maruggio). I terreni si trovano a soli 400 metri dalla costa.

Sono così vicini al mare che sono composti prevalentemente di sabbia. Qui le viti, protette dalle dune, trovano condizioni molto particolari per crescere.



La nostra Politica per la Sostenibilità

Accrescere il benessere dei propri lavoratori e il senso di appartenenza all'azienda: Masseria Borgo dei Trulli riconosce la centralità delle risorse umane per la crescita e sviluppo aziendale e, pertanto, si impegna a valorizzare tutte le persone che vi lavorano, garantisce pari opportunità a tutti i propri collaboratori e favorisce la crescita professionale di ciascuno, garantendo un trattamento equo basato su criteri di merito, senza alcuna discriminazione.

Migliorare gli impatti ambientali in viticoltura: l'Azienda, di concerto con i suoi fornitori, vuole contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici in tutte le fasi del processo produttivo che la vedono coinvolta attraverso la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari, il mantenimento e il miglioramento della biodiversità, della fertilità del suolo, il controllo biologico delle avversità e la riduzione dei consumi idrici ed energetici;

Promuovere la cultura della sostenibilità lungo la filiera: l'Azienda organizza e sviluppa la propria attività imprenditoriale richiedendo a tutti i suoi stakeholder di recepire e applicare il Codice etico e di adeguare il loro comportamenti ai valori di condotta espressi nel Codice stesso.

Promuovere lo sviluppo sostenibile della comunità locale e del territorio: l'Azienda è fortemente radicata nella comunità locale nella quale opera e si impegna per consolidare le relazioni e i rapporti di collaborazione/partnership con le istituzioni, gli enti e le associazioni espressione della società civile sul territorio.



I nostri valori e principi

Trasparenza

La trasparenza verso tutti gli stakeholder è un principio essenziale che guida Masseria Borgo dei Trulli in tutte le attività e si traduce nella redazione del primo Bilancio di sostenibilità, il cui principale obiettivo è comunicare le performance aziendali e gli impegni futuri in un'ottica di massima trasparenza e rispetto verso i nostri fornitori, clienti, dipendenti e gli attori della comunità locale.

Rispetto delle persone

Masseria Borgo dei Trulli riconosce la centralità delle risorse umane per la crescita e sviluppo aziendale e, pertanto, si impegna a valorizzare tutte le persone che vi lavorano, garantisce pari opportunità a tutti i propri collaboratori e favorisce la crescita professionale di ciascuno, garantendo un trattamento equo basato su criteri di merito, senza alcuna discriminazione.

Sostenibilità

Masseria Borgo dei Trulli è da sempre impegnata a promuovere la cultura della sostenibilità attraverso il dialogo e il coinvolgimento di tutti i suoi stakeholder, consapevole che la sostenibilità rappresenta la principale leva strategica per iniettare competitività nel settore e promuovere lo sviluppo rurale.

Per Masseria Borgo dei Trulli, la sostenibilità, intesa nella sua accezione più ampia, rappresenta una straordinaria occasione per soddisfare un segmento di domanda in continua crescita che ricerca non solo la qualità ma anche la sostenibilità dei processi e il legame con il territorio di produzione e, contestualmente, accrescere la consapevolezza dei consumatori sulle metodiche di coltivazione rispettose dell'ambiente e delle persone.

Attraverso la certificazione Equalitas, l'Azienda intende comunicare il proprio impegno a realizzare servizi e prodotti nel rispetto delle buone pratiche ambientali, sociali ed economiche, in linea con i suoi principi e valori di sviluppo sostenibile.



Rapporti con gli stakeholder

Stakeholder: tutti coloro che sono in grado di influenzare la capacità dell'organizzazione di raggiungere i suoi obiettivi.

Stakeholder Engagement: l'impegno a far proprio il principio dell'inclusività, il che significa riconoscere agli stakeholder il diritto ad essere ascoltati e accettare l'impegno di rendicontare la propria attività (Accountability AA 1000 SES).

Masseria Borgo dei Trulli è fortemente radicata nella comunità locale nella quale opera e si impegna per consolidare le relazioni e i rapporti di collaborazione/partnership con tutti i suoi stakeholder: personale dipendente, consumatori, clienti, fornitori, comunità locale, istituzioni, mass media, enti e associazioni espressione della società civile sul territorio.

La capacità di rispondere alle loro aspettative e di fare rete con i più importanti attori diventa un fattore strategico che consente all'azienda di intervenire nel processo di miglioramento continuo delle aree segnalate dagli stessi stakeholder.

In coerenza con tali obiettivi e compatibilmente ai propri, Masseria Borgo dei Trulli si impegna costantemente per raccogliere le istanze degli stakeholder e promuovere la diffusione della cultura della sostenibilità attraverso iniziative sociali e eventi di informazione/animazione territoriale (visite guidate, attività dimostrative, degustazioni).

L'Azienda si impegna a mantenere con le Pubbliche Autorità locali, nazionali e sovranazionali relazioni ispirate alla piena collaborazione e trasparenza e nel rispetto della reciproca autonomia e dei valori espressi nel Codice Etico.

Di seguito è riportata la mappa degli stakeholder inclusiva delle relative aspettative e gli strumenti di dialogo.



STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
Personale Dipendenti Collaboratori	Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro Coinvolgimento nella vita aziendale Pari opportunità Promozione del benessere, della salute e della sicurezza Conciliazione vita personale/lavoro	Incontri e riunioni interne Colloqui Attività formative Condivisione del codice etico Indagine annuale sulla soddisfazione del personale tramite la somministrazione di appositi questionari
Clienti GDO Dettaglio E-commerce	Solidità aziendale Qualità e sicurezza del prodotto Correttezza delle informazioni Puntualità nelle consegne Risposte celeri	Incontri commerciali Condivisione di specifiche tecniche dettagliate dei prodotti E-mail con referenti interni Audit tecnici
Consumatori	Qualità, sostenibilità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet, Social network Eventi di animazione, informazione Vendita diretta dei prodotti
Fornitori di Materie prime Servizi Altro	Continuità della fornitura Rispetto delle condizioni contrattuali Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura Apertura nella risoluzione di eventuali problemi	Incontri commerciali Condivisione di specifiche tecniche dettagliate di prodotti E-mail con referenti interni Audit tecnici
Azienda	Creazione di valore Gestione trasparente e responsabile Adeguate gestione dei rischi inclusi quelli socio-ambientali	Sito web Social Networks
Media	Disponibilità e accuratezza delle informazioni	Stampa trade, stampa lifestyle, stampa locale, social media
Enti Pubblici	Gestione responsabile del business e pagamenti di tasse e imposte	Comunicazioni con uffici preposti
Comunità Locale Cittadini Scuole Enti no profit	Gestione responsabile del business Rispetto dell'ambiente Investimenti e sostegno alle iniziative del territorio Progetti a favore della comunità	Comunicazioni specifiche ai cittadini confinanti Compilazione questionari per la collettività Eventi di animazione, informazione Visite scolastiche in azienda

Le nostre buone pratiche sociali

Risorse Umane

Masseria Borgo dei Trulli sostiene che la creazione di valore di lungo periodo è strettamente legato al capitale umano, pertanto essendo una preziosa risorsa, è importante gestire correttamente il personale.

Nella gestione dei rapporti di lavoro è favorita la crescita professionale di ogni collaboratore, nel rispetto dei diritti dei lavoratori secondo quanto previsto dal CCNL, con particolare attenzione alle normative in merito alla sicurezza e alla salute sul luogo di lavoro.

Le persone, tutte assunte con regolare contratto di lavoro, sono tenute a prendere visione e rispettare il Codice Etico aziendale.

Sin dal momento dell'assunzione, ogni persona è informata in modo completo ed esauriente a proposito delle caratteristiche delle funzioni e delle attività da svolgere, degli elementi costitutivi del contratto di lavoro, delle normative e procedure aziendali, del codice etico e dei principali argomenti di interesse presenti nel CCNL di categoria.



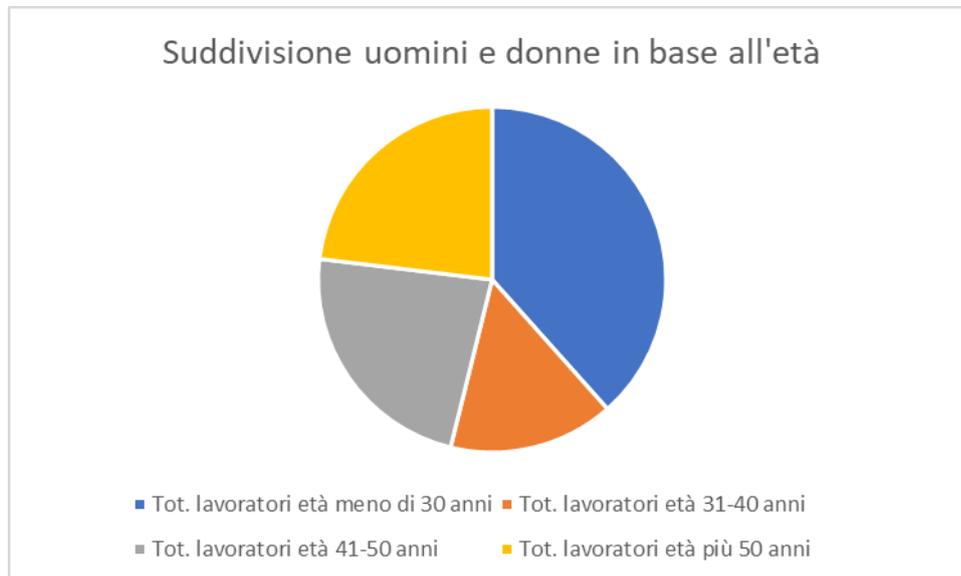
Masseria Borgo dei Trulli ha definito e messo a disposizione dei suoi lavoratori un'apposita istruzione operativa nella quale sono state definite le modalità operative per effettuare segnalazioni o esprimere suggerimenti, nonché monitorare il clima aziendale, la salute, la sicurezza e la soddisfazione del personale.

L'Azienda, in linea con i principi di etica sociale, non ammette e quindi non utilizza lavoro infantile, obbligato e soprattutto non hanno mai applicato criteri di discriminazione nei confronti dei dipendenti. L'Azienda, a tale proposito, vigila affinché non vi sia discriminazione tra i dipendenti circa l'assegnazione di attività e compiti se non l'idoneità alla funzione obbligato.

Nel 2023 l'organico medio, ovvero il numero medio di lavoratori occupati, è rappresentato da 24 dipendenti, il numero totale di dipendenti è pari a 21 persone, di cui 13 donne e 11 uomini (tab. 1).

L'organico è caratterizzato da una presenza del 90% di contratti a tempo determinato (operai assunti per lo svolgimento di mansioni agricole nei campi e in cantina) e del 10% di contratti a tempo indeterminato.

Tabella 1



Nel periodo compreso tra settembre e ottobre 2023, l'Azienda ha svolto un'indagine volta a monitorare il clima, la salute, la sicurezza, soddisfazione e dignità del personale, tramite la somministrazione, in forma anonima, di un apposito questionario.

L'esito dell'indagine è molto positivo: i lavoratori hanno espresso un giudizio soddisfacente sulle loro condizioni lavorative. I dati pervenuti denotano un ambiente lavorativo positivo, nel quale la motivazione al lavoro, l'opportunità di aggiornamento professionale, la convinzione di lavorare per un'organizzazione efficiente rappresentano un forte stimolo per assicurare una maggiore qualità lavorativa.

In tabella 2 sono riportati i tassi di turnover calcolati nel 2023. Si tiene a specificare che l'Azienda si avvale principalmente di operai agricoli per la gestione colturale della sua tenuta nei momenti cruciali della campagna vitivinicola. Si giustifica, pertanto, la percentuale alta di personale assunto a tempo determinato.

Tabella 2

Anno	Tot. NUOVI entrati nel periodo	Organico inizio periodo (01 gennaio)	Tot. dimessi/licenziati nel periodo	Tasso turnover compl.	Tasso turnover negativo	Tasso turnover positivo	Tasso compens. turnover	Organico medio
2023	7,0	23,0	24,0	8,3	4,3	4,3	100,0	24,0

Formazione

Un ruolo fondamentale nel processo di valorizzazione delle persone è svolto anche dalla formazione: essa costituisce uno strumento importante per la crescita dell'Azienda per le seguenti considerazioni:

1. **Consapevolezza:** la formazione sensibilizza il personale sulla necessità e sull'importanza della sostenibilità. Questo coinvolgimento consente loro di comprendere il contesto più ampio e i problemi ambientali e sociali che possono influenzare direttamente le attività aziendali e il suo sviluppo.
2. **Competenze specializzate:** la formazione fornisce competenze specifiche necessarie per identificare, misurare e gestire gli impatti ambientali, sociali ed economici dei processi aziendali. Queste competenze includono la valutazione del ciclo di vita, la gestione delle risorse, la valutazione degli impatti sociali e la rendicontazione.
3. **Adozione di pratiche sostenibili:** la formazione consente al personale di acquisire le conoscenze necessarie per implementare pratiche sostenibili, come l'uso efficiente delle risorse, la riduzione dei rifiuti e la tutela della biodiversità.
4. **Comunicazione efficace:** una formazione adeguata consente all'Azienda di comunicare in modo efficace i propri sforzi di sostenibilità agli stakeholder esterni, come clienti, fornitori, investitori e comunità locali. Una comunicazione trasparente e autentica può contribuire a costruire fiducia e reputazione.
5. **Innovazione:** la formazione può stimolare l'innovazione, incoraggiando il personale a identificare nuove opportunità per migliorare le pratiche aziendali e sviluppare prodotti e servizi più sostenibili.
6. **Conformità normativa:** la formazione assicura che il personale sia consapevole delle normative ambientali e sociali pertinenti e delle responsabilità dell'Azienda nei confronti dell'ambiente e della comunità. Ciò aiuta a evitare violazioni normative e a ridurre i rischi legali ed economici.

In sintesi, la formazione è essenziale per integrare la sostenibilità nelle operazioni quotidiane dell'Azienda, migliorando la sua performance complessiva e il suo impatto positivo sull'ambiente e sulla società.

Nel 2023 sono state erogate complessivamente 16 ore di formazione rivolte al personale dipendente e incentrate su sicurezza alimentare e sostenibilità.

Sicurezza nei luoghi di lavoro

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti, sia nel corso del lavoro e delle attività svolte, sia in conseguenza di esse, minimizzando, per quanto ragionevolmente prevedibile, i pericoli presenti nell'ambiente di lavoro. In Masseria Borgo dei Trulli la sicurezza è la conseguenza della centralità delle risorse umane e del rispetto delle procedure e dei protocolli, che va ben oltre i parametri imposti dalla legge.

Del resto, l'indagine di clima ha evidenziato come la gestione della salute e della sicurezza sia valutata dal personale dipendente in modo molto positivo.

In riferimento agli indici di gravità e frequenza, si attesta la registrazione di un solo infortunio nel 2023, come riportato in tab. 3.

Tabella 3

Anno	N. infortuni (A)	Tot. gg perse per infortuni (C)	Indice di Frequenza	Indice di Gravità	Tot. Dipendenti	Tot. Ore lavorate (B)	N. infortuni con prognosi > 30 gg
2023	1,0	14,0	50,5	0,7	11,4	19.821,5	

Le nostre buone pratiche ambientali

Da sempre Masseria Borgo dei Trulli si dedica con passione, dedizione e professionalità alla viticoltura di qualità attraverso un approccio di intervento ispirato ai principi dell'agroecologia.

Per Masseria Borgo dei Trulli un modello di viticoltura sostenibile non è solo compatibile con una produzione orientata al mercato ma costituisce un'opportunità da sfruttare come fattore competitivo. Un'agricoltura sostenibile affianca alla qualità e sicurezza dei prodotti, la conservazione del paesaggio rurale e lo sviluppo socio-economico delle comunità rurali, minimizzando le esternalità negative e cercando di risanare il debito ecologico dovuto alle attività umane.



Gli investimenti già realizzati e quelli pianificati nel breve-medio periodo sono coerenti con la politica per la sostenibilità aziendale, che intende promuovere una viticoltura competitiva e sostenibile.

Ottimizzazione e riduzione delle risorse idriche

Masseria Borgo dei Trulli adotta diverse strategie per ottimizzare e ridurre i propri consumi idrici, specifiche per le diverse fasi del processo produttivo, dal campo alla cantina.

Strategie in campo

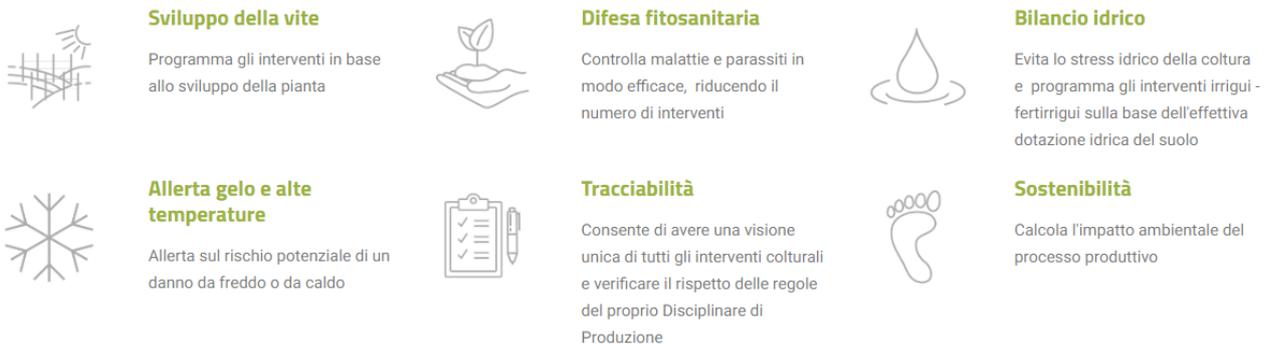
Nella gestione dei suoi vigneti, Masseria Borgo dei Trulli si è dotata di diverse stazioni meteorologiche collegate a DSS Sistemi di Supporto alle Decisioni tecniche/agronomiche (Vite.net® di Horta).

Trattasi di sistemi informatici che raccolgono, organizzano, interpretano e integrano in modo automatico le informazioni sullo stato idrico del suolo, permettendo di effettuare irrigazioni programmate e mirate. Vite.net® permette di stimare la dotazione idrica del terreno sulla base delle analisi del suolo, dell'approfondimento radicale, dell'evapotraspirazione della coltura, delle irrigazioni registrate e delle precipitazioni misurate dalla stazione meteo, effettuando interventi irrigui mirati, per evitare stress idrici prolungati.

Come funziona?

I DSSs di Horta sono sistemi esperti che integrano varie fonti d'informazione per produrre consigli e allarmi semplici ed efficaci. I DSSs non si sostituiscono al tecnico o all'imprenditore agricolo, ma forniscono loro informazioni aggiuntive per migliorare i processi decisionali relativi alla conduzione agronomica della coltura.





Strategie in cantina

Masseria Borgo dei Trulli ha revisionato il proprio piano di pulizia nell'ottica di ridurre i consumi di acqua nelle operazioni di lavaggio e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature presenti in cantina.

Le strategie attuate dall'Azienda sono:

- Applicazione di tecniche di pulizia a basso consumo idrico che sfruttano alta pressione e calore. Gli strumenti di pulizia tradizionali richiedono tempi lunghi, energia e spreco di risorse idriche per ottenere una pulizia profonda, veloce e sicura.
A tale proposito, in Azienda vengono adoperate diverse idropultrici che consentono un risparmio di acqua stimato fino al 60% rispetto all'utilizzo dei tradizionali tubi a manichette allacciati alla condotta principale dell'acqua.
- Impiego di detergenti e sanitizzanti degradabili e con ridotte necessità di risciacquo.
- Adozione di sistemi di lavaggio automatici CIP Clean in Place, che permettono di utilizzare e separare in ricircolo e fino al loro esaurimento le soluzioni di lavaggio, separandole dalle acque utilizzate nel risciacquo e facilitandone il riutilizzo.
- Produzione in situ di ozono con acqua pressurizzata (capacità 20 g/h) che consente ottimizzare notevolmente il consumo di acqua, sfruttando il potere disinfettante dell'ozono per tutte le operazioni di sanificazione delle cisterne, barrique, tubazioni, impianti e aree operative.

Da un'attenta analisi dei consumi idrici del 2023, determinati in parte da fonti primarie e in parte stimate, risulta che il quantitativo totale di acqua utilizzata dall'Azienda è pari a circa 6.606.156 lt, di cui 6.358.000 lt per uso irriguo.



Piano di efficientamento energetico

L'incremento delle concentrazioni di anidride carbonica (CO₂) nell'atmosfera terrestre è considerato uno dei principali fattori che causano il riscaldamento globale. La temperatura media del nostro pianeta è cresciuta più di 0,8°C nell'ultimo secolo, con conseguenze e stravolgimenti climatici.

Il processo di lavorazione all'interno di Masseria Borgo dei Trulli è composto da diverse fasi, dal ricevimento dell'uva alla distribuzione del vino sfuso. In tutte queste fasi si registrano consumi di energia principalmente dovuti al funzionamento dell'impianto di trasformazione e alla refrigerazione delle cisterne.

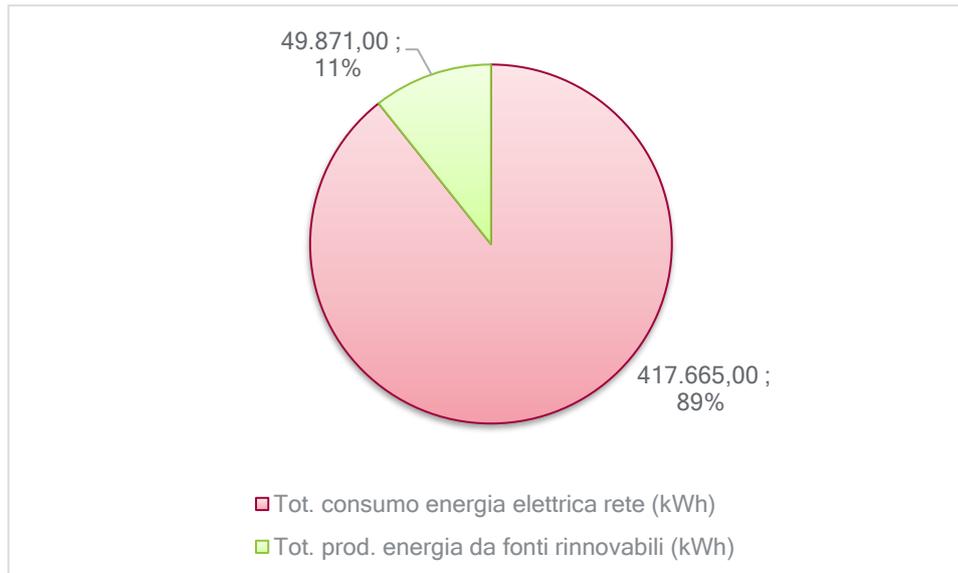
Pertanto, diviene fondamentale e strategico intervenire con sistemi altamente innovativi finalizzati al risparmio energetico.

Il piano di efficientamento energetico implementato da Masseria Borgo dei Trulli è articolato nelle seguenti azioni:

- Funzionamento di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica costituito da 280 moduli per una potenza complessiva di 72 kW.
- Funzionamento di un impianto solare termico costituito da 11 pannelli per solare termico da 28,5 mq. Trattasi di una tecnologia che sfrutta l'intensità della radiazione solare per produrre, quindi risparmiare, energia e ridurre al contempo le emissioni di GHG in atmosfera. L'impianto è finalizzato alla produzione di acqua calda sanitaria.
- Funzionamento di una pompa di calore idronica - marca Mitsubishi P500YA - specifica per la produzione di acqua calda sanitaria, potenza termica 45 Kw.

Per quanto riguarda i consumi energetici prodotti dall'Azienda nel 2023, in tab. 4 sono indicati i consumi e la produzione di energia da fonti rinnovabili.

Tabella 4



Riduzione degli input chimici in agricoltura e tutela della biodiversità

Masseria Borgo dei Trulli favorisce l'adozione in viticoltura di pratiche agronomiche ecosostenibili, incentrate sul metodo biologico, al fine di promuovere un sistema di produzione alimentare sostenibile e implementare pratiche agricole resilienti, in grado di aumentare la produttività e la qualità della produzione, contribuendo allo stesso tempo alla salvaguardia dell'ambiente e delle sue risorse.

Il piano di gestione ecosostenibile delle colture implementato dall'Azienda si traduce nelle seguenti azioni:

- applicazione del metodo di produzione biologico (registro nr. IT BIO '002 M006 01739000 rilasciato da Codex);
- implementazione del servizio DSS Vite.net di Horta: sistema informatico che raccoglie, organizza, interpreta e integra in modo automatico le informazioni sullo stato idrico del suolo e dello stato fitopatologico delle principali avversità, permettendo di effettuare irrigazioni e trattamenti fitosanitari programmati e mirati.
- interventi di potatura al fine di favorire l'arieggiamento della chioma e una minore incidenza degli attacchi fitosanitari, con conseguente riduzione di input chimici;
- impiego di atomizzatori muniti di ugelli antideriva.

Tutela della biodiversità

La diversità biologica è una delle risorse fondamentali per l'uomo, come le risorse idriche e quelle energetiche. Il mantenimento di un'elevata biodiversità nell'ambiente deve, quindi, rappresentare un obiettivo irrinunciabile per le attività produttive, soprattutto nel settore primario.

A tale proposito, l'Azienda implementa un piano di tutela del paesaggio e della biodiversità che si traduce nelle seguenti azioni:

- mantenimento di aree seminaturali per una superficie minima di circa 2 ha corrispondenti al 5 % della superficie vitata (circa 38,5 ha);
 - almeno una volta nel triennio, viene misurato il livello di biodiversità nel suolo, nell'aria e nell'acqua secondo la metodologia **Biodiversity Friend** per aree omogenee dal punto di vista pedologico e colturale; alcuni organismi, definiti indicatori biologici, sono particolarmente adatti come "spie dell'inquinamento" in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, bassa mobilità, capacità di accumulare sostanze nocive nei loro tessuti. Essi possono essere utilizzati nella valutazione della qualità di suolo, aria e acqua anche negli ambienti agrari.
 - nell'ottica di favorire l'azione degli insetti impollinatori in alcuni punti strategici della tenuta sono presenti le cosiddette "Cassette degli Insetti", costituite da materiali idonei alla loro nidificazione e riparo nella stagione invernale; tali strutture forniscono anche agli agricoltori e all'ambiente importanti servizi ecosistemici come l'impollinazione e il controllo dei parassiti che migliorano i raccolti, garantendo un'agricoltura sostenibile e l'equilibrio ambientale.
- Negli ultimi anni, gli impollinatori sono stati minacciati da una combinazione di cause, tra cui la perdita e la frammentazione dell'habitat, l'intensificazione dell'agricoltura, l'uso non sostenibile dei fitofarmaci, l'inquinamento ambientale, i patogeni e il cambiamento climatico.
- viene praticato il sovescio a file alterne;
 - mantenimento di fasce tampone di almeno 3 metri di larghezza, vegetate, non fertilizzate e non trattate con agrofarmaci;
 - partecipazione a progetti di ricerca.





Gestione dei sottoprodotti

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

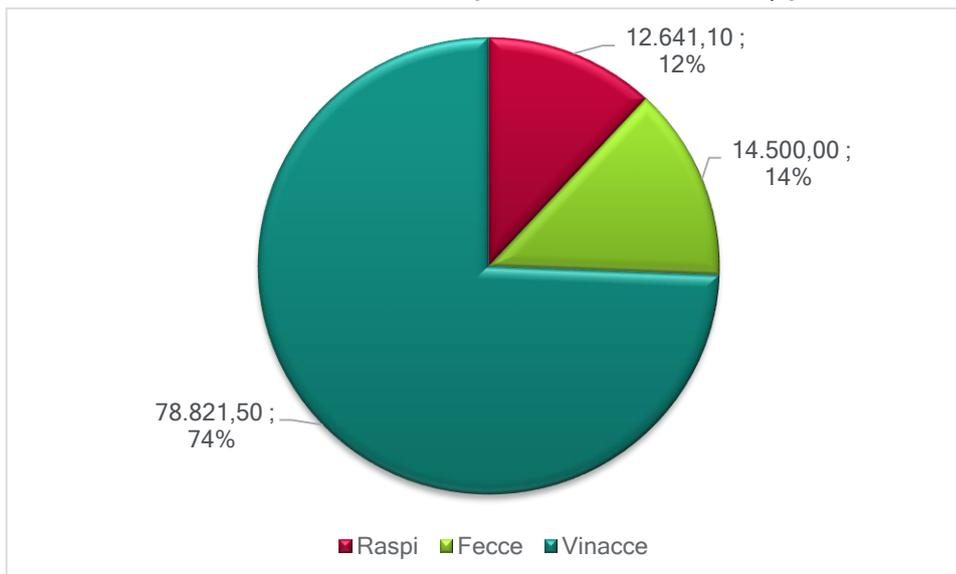
Dal processo di vinificazione si ottengono diversi sottoprodotti:

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

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

I sottoprodotti ottenuti nel 2023, da un quantitativo totale di 356.260 kg di uve trasformate, sono riepilogati in tabella 5.

Tabella 5 - Produzione sottoprodotti nel 2023 (quantità espresse in kg)



Le fecce e le vinacce prodotte sono destinate alla produzione di distillati, mentre i raspi sono distribuiti sui terreni di proprietà per fini agronomici.

La gestione dei rifiuti

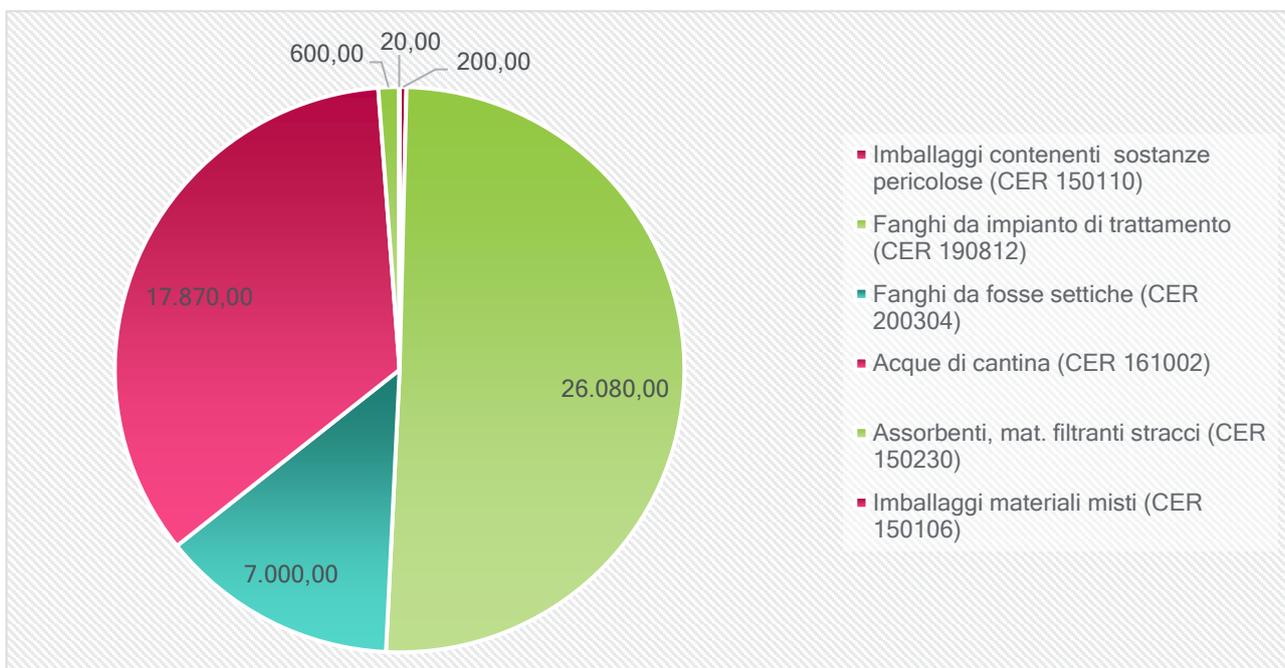
L'Azienda monitora costantemente la propria produzione dei propri rifiuti prodotti nelle diverse aree operative e si impegna ad attuare un piano per il loro contenimento.

Nel rispetto delle procedure interne, tutti i rifiuti prodotti e gestiti in Azienda sono registrati in un apposito elenco in cui sono indicate le tipologie dei rifiuti con i relativi codici CER.

Periodicamente, i rifiuti prodotti vengono ritirati da ditte specializzate per le successive operazioni di smaltimento.

Nella tabella 6 seguente sono riportati i rifiuti prodotti nel 2023 (quantità espresse in kg).

Tabella 6



Qualità e sostenibilità

L'impegno nel produrre vini di altissima qualità è uno dei principali driver di sviluppo di Masseria Borgo dei Trulli.

Il controllo e la supervisione delle attività aziendali sono una preconditione per poter adottare l'approccio del miglioramento continuo e per garantire un prodotto di qualità e allo stesso tempo sostenibile.

L'attività di controllo inizia dall'approvvigionamento delle materie prime e prosegue in tutte le fasi del processo di produzione: le materie prime e i vini sono infatti continuamente sottoposti ad analisi chimico-fisiche ed organolettiche anche con la finalità di ottimizzare l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.



Investimenti sulla sostenibilità

La strategia “Dal produttore al consumatore (Farm to Fork)”, lanciata dalla Commissione europea il 20 maggio, stabilisce un nuovo approccio per accelerare il passaggio verso un sistema di produzione e consumo sano e sostenibile, tale da ridurre gli impatti ambientali e tutelare la biodiversità degli agroecosistemi.

Progettare un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell’ambiente è una delle otto principali politiche messe in atto dalla Commissione europea per realizzare il Green Deal europeo.

Gli investimenti realizzati e pianificati da Masseria Borgo dei Trulli sono coerenti con la strategia europea per lo sviluppo sostenibile, in quanto intende promuovere la cultura della sostenibilità nell’accezione più ampia del termine, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Di seguito sono descritti i principali investimenti realizzati dall’Azienda nel 2023:

- a. **Installazione di una nuova stazione meteorologica Vite.net di Horta, spesa sostenuta € 3.500,00.**
- b. **Organizzazione di eventi di informazione/animazione territoriale (visite guidate, degustazioni) incentrati sui temi della sostenibilità e dell’alimentazione sana.**

Durante tutto l’anno la cantina vinicola offre ai turisti e wine lovers delle esperienze multisensoriali ed esplorative, guidate dal personale tecnico dell’azienda, visita guidata nei vigneti di proprietà, con spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite, sui principi della viticoltura sostenibile, nozioni base sulla viticoltura biologica e presentazione dei vitigni. In questo modo abbiniamo la visita dei luoghi e dei territori di produzione, alla conoscenza della cultura, delle tradizioni e della gente che qui vive.



Dopo una breve passeggiata tra i vigneti, segue la visita in cantina, con una spiegazione a cura dell’enologo, delle attrezzature e metodi di vinificazione.

La visita si conclude nell'affascinante sala barricaia dove il legno fa da cornice; qui sono illustrate le tipologie di legni presenti, delle botti, tonneaux, barrique e tini che allestiscono la sala. La visita della cantina prevede al termine del tour anche una degustazione di alcuni dei nostri prodotti abbinati a dei prodotti da forno tipici della zona: è il modo migliore per imprimere nella memoria le sensazioni di un luogo che emana la storia del territorio, la sapienza dei vignaioli, il profumo della vigna. Di ciascun vino viene spiegata la storia e la tecnica di produzione. L'azienda omaggia con dei gadget aziendali i visitatori.

Nel 2023 sono stati organizzati e svolti 53 eventi rivolti agli stakeholder e turisti/visitatori.

- c. **Acquisto nuova trattrice cabinata e nebulizzatore 4.0, spesa sostenuta € 105.000,00.** Si tiene a specificare che l'uso combinato di una trattrice cabinata e di un nebulizzatore 4.0 offre vantaggi significativi in termini di sicurezza, efficienza, precisione e sostenibilità, contribuendo a migliorare l'efficacia delle operazioni agricole e a ridurre l'impatto ambientale. Più nello specifico, la nuova trattrice offre notevoli garanzie in termini di:
- Efficienza e precisione: il nebulizzatore 4.0 utilizza tecnologie avanzate, come sensori e controllo elettronico, per regolare con precisione la quantità di prodotto erogato, riducendo sprechi e costi.
 - Riduzione dell'impatto ambientale: grazie alla precisione dei sistemi di nebulizzazione 4.0, è possibile limitare l'uso di pesticidi e altri prodotti chimici, riducendo l'impatto ambientale e migliorando la sostenibilità delle operazioni agricole.
 - Monitoraggio e gestione intelligente: il nebulizzatore 4.0 può essere collegato a sistemi digitali che permettono il monitoraggio in tempo reale, l'analisi dei dati e la creazione di report dettagliati, facilitando la gestione delle operazioni e il rispetto delle normative ambientali. Inoltre, il nebulizzatore in questione dimostra un alto grado di compatibilità con sistemi di agricoltura di precisione; infatti, può essere integrato con altri strumenti di agricoltura di precisione, come droni e sistemi di mappatura, offrendo una visione più completa delle condizioni del campo e ottimizzando le pratiche agricole.
 - Sicurezza dell'operatore: non per ultimo, la cabina chiusa riduce il contatto dell'operatore con pesticidi e altri prodotti chimici durante le operazioni di nebulizzazione o diserbo, migliorando la sicurezza e la salute.
- d. **Acquisito di nuove macchine agricole (es. frese, scalzatori, trivelle), spesa sostenuta € 37.400,00.**
- e. **Acquisito di nuovi impianti/macchinari (es. lava-serbatoi, piccola pressa), spesa sostenuta € 23.700,00.**

f. **Partecipazione a diverse manifestazioni fieristiche:**

- Vinitaly (aprile 2023), trattasi di Salone Internazionale dei vini e distillati. Quattro giorni di grandi eventi, degustazioni tecniche, prestigiose verticali, walk around tasting, aree ematiche e focus sui principali mercati. Spesa sostenuta circa € 1.000.
- Prowein a Düsseldorf, il più importante centro internazionale di commercializzazione di vini e liquori. Spesa sostenuta circa € 1.000.
- Radici del Sud - Salone dei vini da vitigno autoctono e degli oli del Sud Italia - è un multievento che si sviluppa nell'arco di sei giorni. Il valore aggiunto di Radici del Sud risiede nelle relazioni che riesce a intessere con tutti gli ospiti di fama nazionale ed internazionale. Spesa sostenuta circa € 1.000.
- I Migliori Vini Italiani 2024 di Luca Maroni - la kermesse volta a celebrare le aziende che, in vigna e in cantina, lavorano con costanza con lo scopo di ottenere prodotti di altissima qualità. L'evento mette in evidenza le eccellenze vitivinicole italiane attraverso interessanti degustazioni libere e guidate, workshop, incontri e presentazioni. Spesa sostenuta circa € 1.000.
- Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, partecipazione al piano di promozione del Consorzio in qualità di partner. Spesa sostenuta circa € 1.000.
- Gambero Rosso, partecipazione al piano di promozione del Gambero Rosso in qualità di partner. Spesa sostenuta circa € 1.000.

g. **Donazioni:** nel corso del 2023, l'Azienda ha sostenuto diverse società sportive locali attraverso donazioni, sponsorizzazioni e altre forme di supporto, per un importo complessivo di circa **euro 60.000,00**. Le società sportive rappresentano a livello locale dei centri di aggregazione, contribuendo a rafforzare i legami con la comunità, promuovere uno stile di vita sano e i valori dello sport, soprattutto tra i giovani. Le donazioni sono state utilizzate per acquistare attrezzature sportive, finanziare competizioni e sostenere attività di allenamento e sviluppo.

Obiettivi e piano di miglioramento

Masseria Borgo dei Trulli si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e investimenti concreti.

Nella tabella seguente, l'Azienda ha definito per la prossima campagna 2024 gli obiettivi della sostenibilità misurabili che intende perseguire.

La Direzione rinnova il proprio impegno nel sostenere l'implementazione del sistema di sostenibilità, con particolare riguardo agli aspetti inerenti la formazione del personale, il monitoraggio degli indicatori del corretto funzionamento del proprio Sistema di Sostenibilità ed il rispetto e l'applicazione costante della normativa di riferimento.

Piano d+B1:G11 degli obiettivi per la sostenibilità - ANNO 2024

Obiettivo	Descrizione intervento	Indicatore di performance	U.M.	Valore atteso	Investimento (euro)
Tutelare le aree ad elevato valore ambientale, paesaggistico	Mantenimento di aree destinate a prati naturali, incolte	Totale superficie destinata a prati naturali e/o bosco e/o incolte	Ha	circa 2	
Preservare le risorse naturali e la biodiversità nell'agroecosistema	Adozione di un sistema di coltivazione biologica ai sensi del Regolamento UE N. 848/2018 e s.m.i.	Mantenimento della certificazione bio	Certificato	1,00	1.500,00
Ottimizzare i consumi idrici e ridurre l'impiego di input chimici in agricoltura	Installazione di una nuova stazione meteorologica integrata al Sistema DSS (Vite.net di Horta)	Installazione di una nuova stazione meteorologica e attivazione del servizio	N.A.	1,00	1.000,00
Aumentare la quota di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili	Potenziamento dell'impianto fotovoltaico esistente con ulteriori 33 Kw	Incremento dei kWh prodotti da impianto fotovoltaico rispetto al 2022	kWh	33,00	60.000,00
Ridurre i consumi energetici e le emissioni di GHG	Installazione di una nuova stazione di ricarica per le auto elettriche da 50 Kw	Installazione di una nuova stazione	N.	1,00	40.000,00
Sensibilizzare il personale dipendente sui temi legati alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica	Organizzazione di periodici incontri formativi	Tot. n. ore di formazione a favore del personale dipendente	N. ore	12,00	480,00
Promuovere la cultura della sostenibilità e la partecipazione degli stakeholder	Organizzazione di eventi di informazione/animazione territoriale (seminari, visite guidate, fiere..) incentrati sui temi della sostenibilità	Tot. n. eventi svolti/partecipati dall'azienda	N.	10,00	10.000,00
Promuovere la partecipazione degli stakeholder e il benessere della comunità	Donazioni a favore di enti, società, ONG	Valore totale donazioni nell'anno di riferimento	Euro	-	30.000,00

Questo Bilancio di Sostenibilità è frutto del lavoro di squadra di tutto il gruppo Masseria Borgo dei Trulli. Un ringraziamento speciale va a tutti i colleghi, collaboratori, clienti e consumatori che con entusiasmo e devozione hanno reso possibile questo traguardo.

Progetto editoriale e supporto metodologico
L'Officina GBS Soc. Coop.

Seguici su:

www.masseriaborgodeitrulli.com

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



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI