



FIRRIATO

Bilancio di Sostenibilità 2024

Secondo i requisiti SOSTAIN – EQUALITAS

Aggiornamento del 30/06/2025 – Rev 4

Integrazioni paragrafo 2.1 del 03/10/2025

Sommario

1.	PRESENTAZIONE.....	4
1.1.	L'azienda.....	4
1.2.	IL MARCHIO.	5
1.3.	LA CANTINA	6
2.	POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ.....	7
2.1.	Cos'è EQUALITAS	9
3.	OBIETTIVI DI SOSTENIBILITA'	12
4.	RISORSE DELLA SOSTENIBILITA'	12
5.	STAKEHOLDER.....	13
6.	LAVORATORI	15
6.1.	Formazione.....	17
6.2.	Sicurezza sui luoghi di lavoro.....	17
7.	CLIENTI	17
8.	SICUREZZA DEL PRODOTTO	20
9.	SISTEMA QUALITÀ.....	20
10.	ETICHETTE.....	21
11.	COMUNICAZIONE	21
12.	PRIVACY	22
13.	PREMI E RICONOSCIMENTI.....	22
14.	FORNITORI	22
14.1.	Selezione e gestione dei fornitori.....	22
15.	RELAZIONE CON IL TERRITORIO.....	23
16.	OSPITALITÀ	23
17.	LA CURA PER L'AMBIENTE	24
18.	BUONE PRATICHE NEL VIGNETO	26
18.1.	Il terroir e i vigneti	27
18.2.	Gli obiettivi	29
18.3.	Le materie prime	30
19.	BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO	32
20.	INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI	33
21.	CARBON FOOTPRINT	33

22.	WATER FOOTPRINT	34
23.	MATERIE PRIME PER L'IMBOTTIGLIAMENTO	35
24.	ENERGIA.....	36
25.	ACQUA	38
26.	SCARICHI IDRICI	39
27.	RIFIUTI	39
28.	TERRITORIO	39
29.	OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO – ANNI 2019 – 2020 - 2021	40
30.	NOTA METODOLOGICA	41
31.	LINEE GUIDA	41
32.	PERIMETRO DEL DOCUMENTO.....	41

REVISIONE 2024

Aggiornamento dati anno solare 2023 e 2024

Periodo di riferimento: ultimi 5 anni

Approvato da:

Dott. Domenico Di Gaetano, Presidente del Consiglio di amministrazione

1. PRESENTAZIONE

1.1.L'AZIENDA

Agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Sono gli esordi di un giovane imprenditore, innamorato della sua terra e che a questa terra guarda con occhi nuovi, intravedendo le potenzialità di crescita e di sviluppo di un territorio viticolo d'eccellenza come è quello delle valli trapanesi, ancora però non espresse con il necessario impegno e il giusto approccio produttivo. Si parte dal vigneto, dai primi impianti di Nero d'Avola, Cataratto e Ansonica, condotti con lo scrupolo di una viticoltura moderna centrata su un concetto nuovo di qualità del vino che ha il suo primato proprio nel vigneto e nella sua gestione agronomica. In cantina devono arrivare uve perfettamente sane, organoletticamente complete, raccolte al giusto grado di maturazione. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. La Sicilia del vino di qualità sta uscendo dal cono d'ombra che per troppo tempo ha penalizzato territori ed imprese, sta per aprirsi una nuova ed entusiasmante stagione del vino italiano che ha nella Sicilia enologica il suo motore propulsivo. L'azienda Firriato e la famiglia Di Gaetano sono, insieme ai grandi marchi dell'enologia dell'isola, protagonisti di questa evoluzione così importante, non solo sotto l'aspetto economico produttivo, ma soprattutto per la qualità enologica dei vini e la capacità di comprendere l'evoluzione del gusto espressa dai consumatori. Sono anni tumultuosi, intensi, senza tregua: nascono nuovi vini, si acquisiscono nuove aziende agricole e si affinano le tecniche e le strumentazioni tecnologiche della Cantina. Si cresce e crescono i riconoscimenti, i premi e, ancora più importante, cresce il consenso dei consumatori. Si gira il mondo, perché il mondo ha scoperto la Sicilia e i vini siciliani. Firriato è tra le prime aziende siciliane del vino che riesce ad interpretare al meglio questa nuova dimensione e prospettiva internazionale, su questa investe con decisione e metodo, realizzando uno dei successi distributivi e commerciali tra i più solidi del settore in Sicilia. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni Novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. La spontaneità e la naturalezza comunicativa di questa signora del vino di Sicilia, diventa un valore aggiunto importante, capace di generare attenzione, curiosità e rispetto. Vinzia Novara vive l'azienda, si occupa delle tenute agricole, non si limita a gestire la comunicazione. È consapevole che per comunicare l'azienda al meglio bisogna starci dentro, conoscerla a fondo, poter chiamare per nome, nel vigneto come in cantina, le persone che condividono il Progetto Firriato. E così, nel 1998, inizia un legame straordinario tra Vinzia Novara Di Gaetano e Firriato, per ogni etichetta che suo marito Salvatore crea c'è il suo volto, con immagini che ci raccontano che Firriato ha un'anima, un colore, uno sguardo e che questi elementi coincidono perfettamente con una terra straordinaria per bellezza e generosità. Saper fare squadra, trasmettere entusiasmo, condividere valori ed emozioni nel mondo del vino di qualità è essenziale come lo è il respiro. Da Firriato, il senso di appartenenza e l'orgoglio di condividere tutti insieme quel progetto di crescita e di valorizzazione del territorio viticolo siciliano, lo vedi ovunque, lo leggi negli sguardi, lo ascolti dalle parole di chi vi lavora e si impegna, con vera e immutata passione. Firriato, in questo senso, è un'impresa di famiglia, perché è una grande famiglia che si riconosce nel sogno

di quel giovane imprenditore siciliano che seppe intuire e sollecitare il rinascimento del vino di qualità della Sicilia.

1.2.LA GOVERNANCE E LE PERFORMANCE ECONOMICHE

L'esercizio 2024 della Firriato s.r.l. è stato caratterizzato dal completamento in data 1° ottobre 2024 del procedimento di fusione per incorporazione, ai sensi dell'art. 2501- ter del Codice civile con la società correlata Firriato distribuzione S.r.l

L'operazione ha trovato ragione e giustificazione nell'esigenza di addivenire ad una riorganizzazione delle attività sociali da considerarsi di filiera, volte alla semplificazione della struttura della catena partecipativa, nonché al perseguimento di una maggiore efficienza ed integrazione gestionale e alla riduzione dei costi amministrativi, le finalità principali dell'operazione di Fusione possono essere così riassunte:

- maggiore competitività nel settore di riferimento
- integrazione verticale e recupero dei margini dei clienti, nonché un maggiore rapporto diretto con la clientela di riferimento in termini di customer satisfaction. In tal senso, si integrerà la catena del valore della produzione fino alla commercializzazione, con evidenti efficienze in termini di processi, di margini, di economie di scale e di risparmi di costi amministrativi e gestionali
- miglioramento degli indici finanziari e reddituali per un miglioramento delle condizioni di approvvigionamento nel mercato dei capitali;

Per effetto della fusione si è attuata la concentrazione in capo all'Incorporante delle attività svolte in precedenza dalla società incorporata con un incremento delle risultanze contabili sia sotto l'aspetto patrimoniale che economico, per cui si rimandano le considerazioni economiche al prossimo aggiornamento del presente bilancio di sostenibilità.

A seguito della fusione per incorporazione ed in relazione al rapporto di cambio stabilito, il capitale sociale della Firriato s.r.l. è stato incrementato con la compagine sociale che ha visto l'ingresso come socio della Dott.ssa Irene Di Gaetano.

Contestualmente, l'assemblea dei soci ha deciso di eseguire una modifica nell'assetto organizzativo della governance, nominando un consiglio di amministrazione con durata a tempo indeterminato salvo dimissioni e/o revoche, così composto:

- Dott. Domenico Di Gaetano, Presidente del Consiglio di amministrazione con delega;
- Dott.ssa Irene Di Gaetano, Consigliere delegato;
- Prof.ssa Vinzia Novara, Consigliere delegato.

1.3.IL MARCHIO

È nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome FIRRIATO, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Anche in Sicilia, nelle contrade di campagna, lungo le antiche strade che attraversano i feudi della nobiltà agraria dell' Isola, che il firriato ha la sua storia. Attraversa i secoli per giungere sino a noi con la fierezza degli anni delle vendemmie trascorse, non dimenticate nel solco di una civiltà della vite e del vino che, nel trapanese, ha radici antiche. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è

quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. È un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda: metodo, territorio, fierezza e amore ferreo. In "nome omen", ancora una volta, la cultura classica ha ragione, perché proprio a quel "clos" francese ed al "girato" piemontese si ispira la produzione vitivinicola di FIRRIATO. Dietro ad un grande vino c'è sempre un grande territorio viticolo con condizioni pedoclimatiche caratterizzanti. Tutte le tenute agricole di Firriato hanno una particolarità, per esposizione, microclima, composizione dei suoli e ventilazione. Ciascuna esprime una propria identità. Questa diversità è una ricchezza che va tutelata e valorizzata sino alla "bottiglia"

1.4.LA CANTINA

Quando innovazione e tecnologia esaltano il valore della natura. La chiave di volta del successo di Firriato poggia su un ineluttabile assioma: la perfetta e meticolosa cura in tutti gli aspetti del ciclo produttivo dal vigneto alla cantina. Firriato, con il tempo, ha saputo conquistarsi un posto nel gotha dei brand più apprezzati dalla critica enologica internazionale e dai consumatori poiché si è fatto custode di un patrimonio ampelografico di grande spessore e di elevata qualità che è riuscito a mettere a frutto con vini unici per complessità e stile produttivo. Vendemmia dopo vendemmia la sfida è stata quella di riuscire a mantenere standard elevati di eccellenza, con lo scrupolo di valorizzare le caratteristiche uniche di ogni tipologia di uva proveniente da contesti produttivi esclusivi. Ogni anno in cantina non si eseguono operazioni standardizzate: diraspature, pressature, follature, rimontaggi e affinamenti non sono passaggi sequenziali ma interpretazioni uniche attente a svelare e ad esaltare ciò che la natura ha plasmato durante la fase di accrescimento e di maturazione dei grappoli. La cantina è organizzata in modo da preservare quei valori organolettici delle uve, ricercando quei caratteri di unicità che i vini Firriato, già nella fase di concepimento, sono in grado di esprimere. In ogni fase, la squadra dei tecnici, dei cantinieri e di tutti gli addetti, ha il compito di preservare con premura, l'eccellenza di una materia prima che, per integrità e complessità organolettica, non ha eguali. Le strutture di trasformazione all'avanguardia, la tecnologia del freddo e le adeguate capienze dei vasi vinari, sono tutti quanti ordinati secondo un disciplinare di produzione cucito su misura per ogni singola partita di uva in grado di conferire al vino nel bicchiere quella personalità coerente all'identità del territorio da cui prende vita. Ogni passaggio in cantina ha la supervisione di Salvatore Di Gaetano che, con ogni componente della squadra, verifica che ci sia corrispondenza, intervenendo con precisione nei processi in corso per garantire e migliorare di anno in anno l'identità e le caratteristiche di ogni etichetta. Tutte le fasi di vinificazione vengono svolte con rigore e scrupolo e sono figlie di un patrimonio di conoscenze acquisito in anni di ricerca e studio con l'utilizzo di tutte le innovazioni in campo tecnologico.

AGGIORNAMENTO IMPIANTI

La ditta "FIRRIATO" S.r.l. è un'azienda, tecnicamente ben organizzata, dotata di macchinari ed impianti moderni ed efficienti, che effettua la trasformazione delle uve in mosti e vini, nonché l'imbottigliamento di vini da tavola, vini frizzanti, vini liquorosi, vini DOC, vini aromatizzati, ecc., nello stabilimento enologico sito in Via Trapani n. 4 -Paceco (TP).

Nell'arco temporale degli ultimi decenni la ditta "FIRRIATO" S.r.l. è diventata un'azienda leader nel settore della produzione di vini di qualità, apprezzata oltre che in Italia anche in molti altri paesi esteri.

Molti dei prodotti della "FIRRIATO" S.r.l., hanno avuto prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali.

La "FIRRIATO" S.r.l. è in possesso della Registrazione rilasciata in data 17/06/2011 dal 'ASP di Trapani N. 081013110210907M 100028 per la produzione di Vini da tavola, produzione di mosto da uve fresche imbottigliamento di vini da tavola, ecc. con relativi depositi, nel tempo sono stati richiesti degli "Aggiornamenti" per la modifica di alcuni impianti in particolare l'ampliamento dell'attività con la produzione e l'imbottigliamento di vini frizzanti, liquorosi, vini D.O.C., vini aromatizzati, vino spumante con relativi depositi.

La ditta "FIRRIATO" S.r.l., oltre alle strutture, impianti e tecnologie autorizzate, ha presentato a partire della fine del 2022, al Competente SUAP nuovi progetti che riguardano:

a) La Costruzione di un nuovo capannone, inteso come unità produttiva per la trasformazione delle uve, all'interno del lotto di terreno limitrofo a quello dove insiste lo stabilimento esistente, distinto al Catasto dei terreni del comune di Paceco

b) La Riqualificazione dell'area esterna della struttura esistente

Il SUAP dell'Unione dei Comuni Erimo Ericini a seguito del progetto presentato ha rilasciato il Provvedimento Unico Conclusivo n. 271 del 10/10/2023 per interventi di Edilizia produttiva, per la costruzione di un capannone per la trasformazione delle uve e con la successiva variante in corso d'opera, ha avuto rilasciato il Provvedimento Unico Conclusivo n. 214 del 28/05/2025.

Nel nuovo capannone, dalla data del 30/06/2025 già operativo, si realizzeranno le operazioni di ricevimento delle uve da parte dei conferitori e la prima lavorazione delle stesse, consistente nella diraspatura e pressatura delle uve con gli stessi impianti che la ditta utilizzava nella parte esistente del capannone

Il prodotto ottenuto dopo la fase di pressatura verrà trasferito nella struttura produttiva esistente, tecnicamente già organizzata ed autorizzata per completare il ciclo di vinificazione, affinamento, conservazione e successiva fase di imbottigliamento con deposito del prodotto confezionato.

I due capannoni, quello esistente ed autorizzato che viene riqualificato e quello di nuova costruzione, formano di fatto un unicum dei locali utilizzati dalla ditta esistente, FIRRIATO S.r.l., che diversifica alcune fasi di lavorazione: ricezione uva e pigiatura soffice nel nuovo capannone, mentre le altre fasi di lavorazione continuano ad essere eseguite nei locali e con gli impianti della struttura esistente.

Negli ambienti liberati dalle vasche di ricezione e dalle presse trasferite nel nuovo capannone si è realizzata una riqualificazione degli ambienti per l'accoglienza dei clienti, realizzando anche una zona vendita/degustazione, arredando il locale con un grande tavolo posto al centro, la collocazione di serbatoi in cav ed una serie di scaffalature per l'affinamento di bottiglie di vino, abbellendo gli spazi esistenti.

Di fatto si sono realizzati due ambienti (reparti) separati, posti in lotti distinti ma confinanti e connessi rispetto alla produzione dei vini ed alla successiva fase di imbottigliamento, degustazione e vendita del prodotto confezionato

Nella parte esistente non vi sono variazioni di impianti e macchinari connessi alla produzione già autorizzati.

2. POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

Un'azienda sostenibile a livello ambientale richiede alti livelli di operatività, focalizzati sul raggiungimento di obiettivi misurabili e comparabili nel tempo. Dalla vigna alla distribuzione finale del vino, Firriato ha adottato standard internazionali, aventi il massimo rigore scientifico. Il prodotto finale, quale il vino, è il

frutto di una serie di processi concatenati, passaggi chiave di cui è necessario analizzare singolarmente, l'impatto ambientale, prevedendo le modalità di riduzione e compensazione, e inserendolo in una visione organica di funzionamento sostenibile, per verificare il raggiungimento degli obiettivi ambientali.

La nostra politica ambientale è semplice quanto diretta: fare tutto il possibile per ridurre la nostra "impronta" sull'ambiente, misurando il nostro impatto e attuando tutte le azioni economicamente e socialmente sostenibili atte a ridurlo sul breve, medio e lungo periodo. Proprio per questo motivo interveniamo su diversi indicatori, che circondano tutte le attività che la cantina attua, dalla vigna, fino alla bottiglia consegnata a destinazione al nostro winelover. Aria, Acqua, Suolo, Vigneto, Energia, Materiali, Biodiversità, Organizzazione non sono solo parole, ma variabili prese in considerazione in quanto parte integrante delle azioni attuate per l'obiettivo comune: il minor impatto sull'ambiente. Tutto questo è "pane quotidiano" per Firriato, dove tutti i nostri dipendenti, dalla campagna alla cantina, passando per i ruoli commerciali ed amministrativi sono e si sentono parte attiva sempre e comunque.

FIRRIATO ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile.

Dotarsi di una politica ambientale è una scelta importante, poiché segna un passaggio fondamentale con il quale l'azienda si approccia alla tematica. Si passa quindi dalla sostenibilità ambientale come entità esterna da inserire nel contesto, ad una filosofia dove il rispetto dell'ambiente sono allo stesso tempo: materia prima, obiettivo e prodotto finale del processo produttivo. Firriato è stata caratterizzata sin dalla sua fondazione nell'integrazione della sostenibilità ambientale nella propria visione aziendale, combinando le dimensioni economica e la responsabilità sociale in maniera equilibrata e prioritaria.

Nel corso della sua storia, Firriato ha cercato l'armonia con l'ambiente, l'uso responsabile delle risorse naturali e la cura dell'ambiente dalla vigna al prodotto finale. Lo sviluppo, la promozione e il benessere delle persone sono diventati priorità, il che ha incoraggiato un rapporto costruttivo con le comunità circostanti. In questo schema, l'area di sviluppo sostenibile funge da collegamento e coordinatore tra le diverse gestioni dell'azienda e per la gestione delle questioni economiche, sociali e ambientali.

L'azienda è impegnata a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività nel rispetto dei principi sotto riportati.

Quando si parla di sostenibilità ambientale riteniamo più importante il "come" rispetto al "cosa". Proprio per questo abbiamo scelto di adottare standard internazionali aventi il massimo rigore scientifico per trasformare il rispetto dell'ambiente in un obiettivo primario. La differenza sostanziale sta che quando si guarda al "cosa", al vino, al prodotto finale, si rischia di perdere la cognizione del singolo passaggio che potrebbe essere invece cruciale. Firriato ha scelto di agire invece su tutto il processo produttivo, estendendo questo "perimetro", non al singolo vino, ma a tutto quel che c'è tra la vigna e la bottiglia, indipendente dal vino, sia esso spumante, rosso o bianco. La conseguenza di questa scelta è che la sostenibilità ambientale è diventata parte integrante della filosofia produttiva, non semplicemente un qualcosa che bisogna fare per un motivo specifico. In Firriato la sostenibilità ambientale è pervasiva e condivisa da tutta l'organizzazione.

2.1.COS'È EQUALITAS

EQUALITAS nasce con l'obiettivo di promuovere la sostenibilità delle filiere agroalimentari e del vino in primis, attraverso una visione ed un approccio che unisca le istanze delle imprese, della società e del mercato.

Primo obiettivo di Equalitas è la condivisione a livello italiano di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato su quattro pilastri di Governance, ambientale, sociale ed economico ed alla diffusione di un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Grazie alle risorse tecniche, culturali e politiche dell'ampia compagine sociale, Equalitas intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale.

Pertanto, il presente bilancio di sostenibilità include i seguenti contenuti minimi: (in parentesi il paragrafo del presente bilancio nel quale l'aspetto viene considerato)

1. Periodo di riferimento della rendicontazione (33)

2. Rendicontazione sugli obiettivi prefissati, sui miglioramenti programmati, sugli indici e sugli indicatori di sostenibilità ambientale previsti dallo Standard almeno con riferimento ai seguenti ambiti:

A) GOVERNANCE:

I. Inquadramento dell'Organizzazione (1.1)

II. Profilo organizzativo e governance (1.1 – 1.2)

III. Approvvigionamenti (23)

B) PILASTRO AMBIENTALE:

I. Materiali (prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti, packaging) – (23-24)

II. Energia (25)

III. Acqua (26)

IV. Biodiversità (N.A)

V. Emissioni (22)

VI. Acque reflue e rifiuti (27-28)

C) PILASTRO SOCIALE:

I. Salute e sicurezza dei lavoratori (6.2)

II. Formazione ed istruzione (6.1)

III. Diversità e pari opportunità (6)

IV: Rapporti con la comunità locale (15)

D) PILASTRO ECONOMICO:

I. Performance economiche (1.2)

La norma Equalitas-Vino Sostenibile, permetterà alle imprese del vino di adottare un Sistema interno di Gestione della Sostenibilità e di poter pubblicare un Bilancio Annuale di Sostenibilità, garantendo ai propri clienti come a tutti i portatori di interesse un continuo miglioramento dei propri standard di sostenibilità. Il Comitato Scientifico di Equalitas, composto da illustri membri della comunità tecnico-scientifica del settore ([clicca qui per l'elenco dei suoi membri](#)), garantirà il continuo adeguamento della norma alle più avanzate conoscenze disponibili, fungendo anche da comitato di imparzialità per la gestione della norma stessa.

Il piano strategico di Equalitas prevede:

La diffusione della cultura della sostenibilità nel settore vitivinicolo italiano attraverso l'adesione alla norma Equalitas-Vino Sostenibile;

- Il riconoscimento dello standard da parte della GdO nazionale ed internazionale;
- La diffusione della norma e dei suoi contenuti tecnici e culturali presso i canali di distribuzione Horeca e presso i media di settore;
- Il riconoscimento dello standard da parte degli organi competenti in materia di normazione (es. UNI, ISO) e di sistemi qualità (es. MIPAAF);
- La diffusione della norma Equalitas-Vino Sostenibile nei principali mercati produttivi mondiali quale standard di riferimento per la gestione e la promozione del vino sostenibile.

L'adozione degli standard Equalits e Sustain riguarda attualmente la cantina di Paceco.



Certificato n. **CC/021_rev.02**
Certificate no.

Si certifica che il sistema di gestione della sostenibilità di
We hereby certify that the sustainability management system operated by

Firriato S.R.L.

Via Trapani, 4 – 91027 Paceco (TP)

Tipologia di azienda: **Cantina – Imbottigliatore [E]**
Company type: Cellar [E]

Unità operativa / *operative unit:*
Via Trapani, 4 – 91027 Paceco (TP)

È conforme allo Standard
Is in compliance with the Standard

EQUALITAS – Standard SOPD
MODULO “Organizzazione Sostenibile - OS”
Rev. 04 del 01/08/2021

EQUALITAS – Standard SOPD “Sustainable Organization – SO” rev. 04 of the 01/08/2021

Per le seguenti attività
For the following activities

**Produzione e affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, tranquilli e spumanti e
imbottigliamento in bottiglia di vetro.**

*Production and aging of white, red and rosè still and sparkling wines and
bottling in glass bottle.*

Esclusioni / *Exclusions:* nessuna / *none.*

Indicatori ambientali valutati / *Evaluated environmental indicators:*

Impronta Carbonica di Organizzazione (2022), Impronta Idrica di Organizzazione (2022) /
Organization Carbon Footprint (2022), Organization Water Footprint (2022)

This certificate remains the property of: Valoritalia S.r.l., Via Venti Settembre 98/G – 00187 Roma [info@valoritalia.it – www.valoritalia.it]
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento Valoritalia. La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by Valoritalia. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 06/09/2021
First issue
Emissione corrente: 16/09/2024
Current issue
Scadenza: 05/09/2027
Expiry date

Il Direttore Generale Valoritalia
The General Manager of Valoritalia

Giuseppe Liberatore

3. OBIETTIVI DI SOSTENIBILITA'

1. Etica e Responsabilità – FIRRIATO si impegna a svolgere le proprie attività nel rispetto degli standard etici, professionali e legali, integrando nei propri processi decisionali e di controllo gli aspetti economici, sociali e ambientali.
2. Crescita sostenibile – FIRRIATO si impegna ad offrire ai propri clienti servizi e prodotti ad alto valore aggiunto, che contribuiscano a migliorare il benessere del territorio e delle comunità residenti nelle aree limitrofe.
3. Sviluppo condiviso – FIRRIATO intende crescere adottando un modello di business e operatività volto a creare valore per i propri soci, attraverso il perseguimento di obiettivi di solidità finanziaria, redditività e sostenibilità nel lungo periodo
4. Eccellenza e innovazione – FIRRIATO collabora attivamente con i propri partner per sviluppare le migliori scelte produttive e impiegare le migliori soluzioni tecnologiche disponibili al fine di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti.
5. Tutela e valorizzazione delle persone – FIRRIATO si impegna a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici, in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto delle diversità, dei diritti umani e lo sviluppo professionale siano priorità, capaci di attirare e trattenere i migliori talenti, assicurando in tal modo il raggiungimento degli obiettivi presenti e futuri dell'azienda.
6. Coinvolgimento della catena di fornitura – FIRRIATO intende promuovere l'adozione di pratiche di sostenibilità presso i propri fornitori, al fine di migliorare continuamente le performance complessive delle proprie attività e contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo.
7. Sviluppo socio-economico dei territori – FIRRIATO adotta un modello di operatività orientato a contribuire alla crescita delle aree in cui opera, mediante creazione di nuova occupazione, formazione professionale, impiego di fornitori locali, iniziative a favore della comunità.
8. Salvaguardia e protezione dell'ambiente – FIRRIATO conduce le proprie attività individuando le migliori soluzioni in ambito tecnico e organizzativo al fine di limitare quanto più possibile i potenziali effetti negativi sull'ambiente, contribuendo attraverso le proprie attività al riutilizzo dei prodotti di scarto.
9. Dialogo e trasparenza – FIRRIATO si impegna a sviluppare e mantenere relazioni solide e durature con i propri stakeholder, ascoltandone le legittime aspettative e adottando idonee forme di coinvolgimento

4. RISORSE DELLA SOSTENIBILITA'

Al fine di valutare e minimizzare l'impatto sulla natura, implementare la politica ambientale e misurare gli effetti del proprio operato sull'ambiente, Firriato ha proceduto nel corso degli anni con l'identificazione e la classificazione di quelle che sono le variabili che concorrono a costruire il sistema virtuoso della sostenibilità ambientale, questo con il fine di verificare il proprio operato, misurarne l'impatto ed implementare azioni di miglioramento delle proprie prestazioni ambientali.

A tal fine Firriato ha identificato le cosiddette "risorse della sostenibilità", ad ognuna delle quali ha applicato con rigore scientifico un programma di misurazione e miglioramento delle proprie performances ambientali. Agricoltura, Aria, Acqua, Suolo, Vigneto, Energia, Materiali, Biodiversità, Organizzazione non sono solo parole, ma variabili prese in considerazione in quanto parte integrante delle azioni attuate per l'obiettivo comune: il minor impatto sull'ambiente. Tutto questo è "pane quotidiano" per Firriato, dove

tutti i nostri dipendenti, dalla campagna alla cantina, passando per i ruoli commerciali ed amministrativi sono e si sentono parte attiva sempre e comunque.



RISORSA VIGNETO



RISORSA ENERGIA



RISORSA SUOLO



RISORSA BIODIVERSITÀ



RISORSA ACQUA



RISORSA TERRITORIO



RISORSA ARIA



RISORSA GESTIONE DEI MATERIALI

5. STAKEHOLDER

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è per FIRRIATO molto importante, per esprimere la responsabilità che tiene nei confronti del contesto sociale in cui interagisce. Ogni categoria di stakeholder rappresenta interessi diversi dalle altre, stabilire e mantenere relazioni durature con essi è elemento fondamentale per creare valore condiviso di lungo periodo.

Attraverso l'ascolto e la comprensione delle specifiche necessità FIRRIATO può gestire anticipatamente l'insorgere di eventuali criticità e veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

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



Una volta determinati i fattori rilevanti del contesto interno ed esterno è possibile determinare in modo corretto e preciso il perimetro del sistema di gestione. All'interno del perimetro di progettazione del sistema di gestione occorre prendere in considerazione, al pari dei fattori di contesto, gli Stakeholder rilevanti e le loro aspettative.

Sono state identificate n. 6 grandi categorie, queste categorie principali sono state a loro volta suddivise in sottocategorie:

CATEGORIE	SOTTOCATEGORIE
PROPRIETARI	
ISTITUZIONI	Comuni; Province; Regioni; Enti regolatori e di controllo
BUSINESS PARTNER	Partner finanziari e creditizi; Associazioni di categoria
UTENTI/CLIENTI	GDO – HORECA e privati Cittadinanza e collettività
LAVORATORI	Dipendenti; professionisti
FORNITORI	Fornitori di materie prime; Fornitori di servizi; Fornitori di attrezzature

Per ogni categoria di stakeholder sono stati individuati i requisiti che devono essere rispettati per la soddisfazione degli stakeholder stessi.

	STAKEHOLDER / PARTI INTERESSATE RILEVANTI	REQUISITI RILEVANTI
ESTERNE	ISTITUZIONI	Rispetto requisiti contrattuali e requisiti cogenti Crescita reputazionale del prodotto
	BUSINESS PARTNERS	Continuità collaborazioni Sviluppo nuove collaborazioni
	UTENTI/CLIENTI	Rispetto delle norme Continuità della fornitura Puntualità della fornitura
	FORNITORI	Trasparenza sistema di qualifica e valutazione Pagamenti puntuali Continuità della fornitura
	PROPRIETARI	Mantenimento o crescita del valore Distribuzione dividendi
INTERNE	LAVORATORI	Continuità occupazionale Retribuzioni adeguate Tutela diritti Crescita professionale

Il processo di identificazione del perimetro di progettazione o validazione del sistema di gestione e del campo di applicazione è definito attraverso la relazione tra le parti interessate e di fattori di contesto.

DIMENSIONI DI CONTESTO	FATTORI
Politica e Istituzioni	Politiche del Governo, delle Regioni e azioni dei Partiti Relazioni sindacali
Norme e regolamentazione	Regolamentazione Regionale Regolamentazione Nazionale Regolamentazione comunitaria
Innovazioni tecnologiche	Sistemi informatici, di climatizzazione, impianti termici, ecc.

	Innovazioni tecnologiche
Sistema della fornitura	Offerta locale di materia prima e servizi Offerte/appalti sul territorio di interesse Solidità tecnico-economica dei fornitori
Sistema socio-economico	Sistema di associazioni Distribuzione demografica Sistema produttivo
Cultura aziendale e valori	Valori e comportamenti auspicati Cultura aziendale radicata nelle prassi quotidiane
Governance	Amministratori locali Organi di governo
Struttura Organizzativa, Processi, servizi	Relazioni tra i responsabili dell'organizzazione Erogazione del servizio/prodotto
Sistemi informativi	Sistema HW, SW e reti di comunicazione Archivi e sicurezza
Rapporti con il Cliente	Sistemi di ascolto del cliente Comunicazione esterna
Gestione Risorse umane	Politiche di sicurezza e tutela Piani di reclutamento e formazione Gestione delle performance
Impianti e strumentazione	Obsolescenza / manutenzione / taratura
Gestione finanziaria	Rapporto con sistema bancario e assicurativo

6. LAVORATORI

FIRRIATO sostiene che la creazione di valore di lungo periodo è strettamente legato al capitale umano, pertanto investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del benessere.

Dall'analisi dei dipendenti per fascia d'età effettuato alla data odierna emerge che il 48% ha un'età inferiore a 50 anni, il 48 % ha un'età inferiore a 60 anni e il 5% un'età maggiore di 60 anni.

Il livello di scolarizzazione dei lavoratori dell'azienda è medio alto, FIRRIATO vanta infatti la presenza di 4 laureati e 12 diplomati su 21 dipendenti.

In Firriato S.r.l. vi sono alla data del presente bilancio 21 uomini e 9 donne

L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. Nel 2020 è stato assunto un enologo in sostituzione di analoga posizione in pensionamento. Il tasso di turnover è stato del 5%. Nel 2021 vi è stato l'inserimento di un Direttore di produzione e la dimissione di un Enologo per altri incarichi. Nel 2022 e primo semestre 2023 sono stati assunti 3 dipendenti, 1 in produzione e due in ufficio. Sempre nel 2023 vi è stato un pensionamento. Nel 2024, con l'accorpamento nella Firriato S.r.l. della Firriato Distribuzione e la riorganizzazione interna si è avuta una dimissione e un'assunzione. Il tasso di turnover è del 3,33 %

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL per gli operai e impiegati (contratto industria alimentare).

I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione. Copia del contratto viene consegnata al dipendente. Il responsabile del personale è disponibile per qualsiasi chiarimento in merito al contratto collettivo.

Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso la bacheca aziendale o nel corso di apposite riunioni. Attraverso gli stessi mezzi sono esposti e divulgati i regolamenti disciplinari.

Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.

Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta.

L'azienda non utilizza lavoratori con età inferiore ai 16 anni, e nemmeno con età inferiore ai 18 anni.

L'azienda rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.

Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico e dal Codice Disciplinare. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima attraverso il modulo segnalazioni.

L'azienda garantisce che la composizione dei salari e delle indennità retributive, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, vengano indicate chiaramente e che gli stessi vengano erogati in piena conformità alle leggi vigenti. Sono vietate le trattenute illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.

Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, FIRRIATO ha fatto rientrare nel CCNL un'assicurazione medica per tutti i dipendenti impiegati. Inoltre, alcuni dipendenti dispongono di un'abitazione data in uso come fringe benefit.

L'azienda rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

L'orario di lavoro, la gestione degli ingressi e dei ritardi, è riportata nel contratto di lavoro e in regolamenti interni.

L'azienda da sempre ha tra i propri obiettivi quello di favorire un ambiente di lavoro sempre più sereno e stimolante sotto il profilo professionale e di rappresentare un punto di riferimento anche per il territorio e il contesto sociale in cui opera.

6.1. Formazione

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. È, infatti, un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

FIRRIATO pianifica le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone a adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti ed aggiornarli sui contenuti dello standard Equalitas. Annualmente vengono condivisi i risultati raggiunti e pianificate nuove attività, anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne.

Nel corso degli anni precedenti al 2020 sono state eseguite diverse attività formative su vari ambiti: sicurezza sul lavoro, HACCP, qualità e gestione ambientale e sicurezza alimentare, il cui dettaglio è riportato all'interno di apposito database Access.

Per il 2020 e 2021, stante l'emergenza sanitaria COVID 19 non è stata erogata formazione. La formazione pianificata per il 2021 è stata erogata nel 2022. Nel 2023 effettuata formazione sugli standard di sicurezza alimentare e vari incontri sulla sicurezza del lavoro. Nel 2024 non è stata svolta formazione, che risulta pianificata nel 2025.

6.2. Sicurezza sui luoghi di lavoro

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel rispetto del D.Lgs. 81/2008. A tale scopo FIRRIATO ha:

- messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori
- redatto un Documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente
- nominato le figure chiave richieste dalla normativa (DL, RSPP, RLS, medico competente)
- dotato i locali di segnaletica ed estintori
- adottato misure di mitigazione dei rischi, in cantina, nei siti di imbottigliamento ed in ogni altro luogo interno all'azienda
- formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale sul tema della salute e sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

FIRRIATO cura tutti gli spazi per garantire a tutti i lavoratori un ambiente confortevole nel quale svolgere la propria attività.

7. CLIENTI

FIRRIATO attribuisce al cliente un ruolo centrale della sua strategia, per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

Di seguito le statistiche per canale e per zona negli ultimi 5 anni.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024	30/06/2025
Macro canale cliente	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta
INGROSSO	607.767	552.024	659.694	630.053	515.767	474.041	216.488
DETTAGLIO	160.005	183.887	53.024	115.985	137.772	333.357	8.007
GDO	136.436	148.756	188.014	114.374	135.983	116.792	49.512
HO.RE.CA	1.355.982	873.821	1.233.312	1.280.112	1.219.356	1.106.612	552.221
ESTERO	1.439.196	1.277.979	1.289.499	1.227.223	1.109.351	842.345	467.101
Totale complessivo	3.699.386	3.036.467	3.423.543	3.367.747	3.118.229	2.873.147	1.293.329

	2020	2021	2022	2023	2024	30/06/2025
Stato	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta	Qta Venduta
ALBANIA	966	1.628		2.958	660	
AUSTRALIA	9.008	3.300	4.095	4.670	7.420	4.500
BELGIO	39.286	51.531	47.883	46.908	41.020	18.536
BIELORUSSIA		6.070	3.630			
BULGARIA	13.294	19.016	41.140	24.808	19.457	20.836
CANADA	617.683	540.659	469.873	400.878	347.070	201.444
CINA REPUBBLICA POPOLARE	9.840	18.060	14.490		7.020	
CIPRO		102				
COLOMBIA		3.980	5.346	3.953	1.254	
COREA DEL SUD	1.206	1.140		2.160		600
DANIMARCA	6.205	6.962	4.943	5.076	6.240	1.398
ESTONIA	594			624		661
FEDERAZIONE RUSSA	13.296	13.944	15.324	12.684	1.290	
FRANCIA	20.506	28.588	18.247	13.056	11.196	7.303
GERMANIA	254.854	244.974	176.509	141.454	106.934	59.668
GIAPPONE	87.398	33.420	78.558	81.060	38.346	5.010
HONK HONG						1.320
IRLANDA	695	1.642	2.250	2.508	1.733	2.039
ISLANDA		1.110	600			
ISRAELE	5.850	7.381	3.576	2.820	3.573	2.136
ITALIA	2.551.837	2.430.685	3.051.844	2.432.982	2.342.253	1.868.273
KAZAKISTAN					600	
KENIA					745	
KIRGHIZISTAN						
LETTONIA	1.082	595	565		592	
LIECHTENSTEIN						
LITUANIA	540	1.159		31		
LUSSEMBURGO	2.515	2.602	1.850	1.872	1.879	642
MALAYSIA		480	440			
MALTA	6.194	8.759	7.944	5.439	5.693	1.518
MESSICO	5.460	8.610	14.571	7.326	13.254	5.741
NORVEGIA						720
NUOVA ZELANDA	660	1.278	2.059	1.260		
OLANDA - PAESI BASSI	7.441	9.076	9.369	9.548	7.051	2.641
PERU'						772
POLONIA	1.975	1.176	511	4.452		
REGNO UNITO	27.786	43.937	45.507	28.905	18.891	9.958
REPUBBLICA DI SAN MARINO	2.144	2.418	1.593	1.722	1.594	882
REPUBBLICA DOMINICANA	18.983	34.128	14.141	25.801	7.862	13.083
ROMANIA						1.095
SENEGAL						
SINGAPORE	1.302	504			28	252
SLOVACCHIA	1.739	1.758	2.436	3.402	2.982	1.200
SPAGNA	26.111	51.730	62.401	67.699	68.062	39.771
STATI UNITI D'AMERICA	79.447	128.525	140.115	133.147	64.263	35.534
SUD AFRICA REPUBBLICA		84				
SVEZIA	11.760	13		2.215	258	
SVIZZERA	64.797	51.160	55.329	48.256	42.639	23.358
SWAZILAND	18					
TAIWAN	678	936	1.806	504	420	900
THAILANDIA			4.620	1.680	2.010	
UCRAINA	28.993	15.135	15.614	17.121	9.435	5.955
Totale complessivo	3.922.143	3.778.255	4.319.179	3.538.979	3.183.724	2.337.746

8. SICUREZZA DEL PRODOTTO

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'esperienza e dalla competenza del personale interno che da anni lavora in azienda.

FIRRIATO lavora seguendo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale HACCP e dallo standard Equalitas sulla sostenibilità della filiera vitivinicola.

FIRRIATO ha predisposto un piano di analisi che monitora tutti i parametri previsti dalla legge in ogni fase della lavorazione dalla verifica delle uve in ingresso al prodotto imbottigliato. Le analisi vengono distinte in standard (che riguardano parametri comunemente ricercati nel vino e legati maggiormente al processo di produzione) e analisi straordinarie legate maggiormente ai contaminanti.

Le analisi vengono eseguite:

- in parte dal laboratorio interno alla cantina , secondo il piano di analisi interno definito.
- per la maggior parte dal laboratorio dell'Unione Italiana Vini , secondo il piano di analisi interno definito.
- per alcuni parametri specifici l'azienda affida a laboratori esterni certificati (esempio pesticidi etc..)

Nel 2020 e 2021 non ci sono stati contenziosi con i clienti di rilevante importanza.

Nel 2021 è stato eseguito un campionamento di 6 referenze (corrispondenti a circa il 25% delle referenze commercializzate, per verificare il rispetto del **limite al contenuto di residui nei vini**.

I 6 rapporti di prova, emessi dal Laboratorio ISVEA dimostrano l'assenza di agrofarmaci (RAPPORTO DI PROVA da n° 22037247 a n° 22037252 del 17/05/2022 disponibili.)

Nel 2022 non sono state ancora effettuate analisi.

Nel 2023 e primo semestre 2024 sono state effettuate 19 analisi presso laboratori esterni riguardanti i contaminanti che dimostrano la totale assenza di tali analiti nel vino. Anche nel rimanente periodo le analisi dimostrano la totale assenza di contaminanti.

9. SISTEMA QUALITÀ

FIRRIATO adotta un sistema qualità in conformità a quanto previsto dallo standard Equalitas, per il quale ha un iter di certificazione avviato e che riguarda la cantina di Paceco.

Il sistema di gestione include anche la gestione delle non conformità interne, la tracciabilità dei prodotti, il piano dei controlli analitici e quanto necessario a garantire l'applicazione dello standard, compreso la selezione di qualifica dei fornitori e la gestione dei reclami.

Con frequenza annuale saranno effettuate verifiche ispettive interne sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard ed evidenziare le aree di miglioramento rispetto ai requisiti.

Annualmente un ente terzo indipendente, VALORITALIA, effettuerà la verifica per il rinnovo della certificazione. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive FIRRIATO definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.

10. ETICHETTE

Per l'azienda dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto molto importante, per questo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa.

Molte informazioni aggiuntive dei prodotti rispetto a quelle riportate sulle etichette sono riportate nelle schede prodotto pubblicate nel sito aziendale (se ne fornisce esempio).

Nel periodo di riferimento non si sono verificati casi di non conformità su etichette ed imballaggi, né su altre questioni di veridicità della comunicazione aziendale.

HARMONIUM SUA MAESTÀ IL NERO D'AVOLA SICILIANO

Linea TOP

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta Borgo Guarini

TIPO DI TERRENO: Medio impasto, argilloso limoso

ESPOSIZIONE: Nord-Est (Cru della Ferla), Sud (Cru della Beccaccia) Sud-Est (Cru della Lepre) a 300 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/5.500

RESA PER ETTARO: 6.300 kg

VENDEMMIA: Manuale: dalla prima all'ultima decade di settembre a seconda del Cru

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 14 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocostrate

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di rovere francesi e americane

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.80 % vol. | PH: 3.55 (val.medio) | ACIDITÀ TOTALE: 6.67 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1997

PRODUZIONE ANNATA: 45.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl, 1.5 L e 3 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CALICE CONSIGLIATO: Ballon ampio e panciuto, da vini importanti

CARATTERISTICHE: è un vino che ha fatto la storia della moderna enologia siciliana, da sempre apprezzato su tutti i mercati internazionali, complesso e di caratura superiore, di immensa bevibilità e piacevolezza, dal frutto quasi "carnoso", un fuoriclasse della sua categoria.



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee.



OLFATTO

Si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, tabarano, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicinano e intersecano a fascinosi sentori di liquizia, inchiostro e foglie di tabacco.



PALATO

Soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.

11. COMUNICAZIONE

L'organizzazione ha definito le regole aziendali precise e trasparenti per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato. In particolare ogni documento o altre forme di comunicazione vengono verificate e approvate dai referenti dell'ufficio comunicazione. Tutte le informazioni riportate nei vari documenti o altre forme possono essere verificabili e di facile comprensione attraverso opportuni documenti di approfondimento. Tutte le informazioni comunicate devono essere coerenti con la politica di sostenibilità e coerenti tra loro.

FIRRIATO informa costantemente partner, stakeholders e media di settore in merito ai progetti di sostenibilità che sviluppa in tenuta, attraverso:

- l'invio di presentazioni via e-mail;
- la pubblicazione di comunicati stampa inviati a target specifici e poi pubblicati sul sito aziendale;

- la condivisione di contenuti green sui canali social Facebook e Instagram e con la pubblicazione del bilancio di sostenibilità Firriato sul sito web della stessa.

12. PRIVACY

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR. Nessun reclamo riconducibile all'ambito privacy è stato segnalato nel periodo di riferimento.

13. PREMI E RICONOSCIMENTI

Di seguito un esempio



FIRRIATO
Terroir Autentico

PALMARES



HARMONIUM 2014
• I Vini di Veronelli | 3 Stelle Rosse



HARMONIUM 2013
• Falstaff Trophy Nero d'Avola | 91 punti
• Wine Spectator | 90 punti
• Wine Enthusiast | 90 punti
• James Suckling | 91 punti
• Vinous | 91 punti
• Falstaff | 91 punti
• The Tasting Panel | 91 punti
• International Wine Report | 92 punti
• Gambero Rosso | 3 bicchieri rossi | 3 bicchieri verdi*
• Wines Critic | 91 punti

* Premio riservato a cantine cui produzione segue gli standard della sostenibilità aziendale



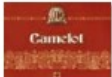
RIBECA 2015
• Vini Buoni d'Italia | 1 corona
• Gambero Rosso | 3 bicchieri rossi
• Vitae | 3 viti



RIBECA 2014
• James Suckling | 91 punti
• Falstaff | 91 punti
• Doctor Wine | 93 punti
• Wines Critic | 92 punti



RIBECA 2013
• James Suckling | 91 punti
• Robert Parker | 90 punti
• The Tasting Panel | 92 punti



CAMELOT 2015
• Vitae | 3 viti



Wine Spectator
JAMESSUCKLING.COM
vincous
falstaff
the tastingpanel
GAMBERO ROSSO
WINESCritic.COM



WINE ENTHUSIAST
international WINE REPORT
WINE ENTHUSIAST



VINIBUONI D'ITALIA
GAMBERO ROSSO
vitae



Doctor Wine
JAMESSUCKLING.COM
WINESCritic.COM
the tastingpanel



falstaff
JAMESSUCKLING.COM
the tastingpanel



Palmare



vitae

Per la situazione aggiornata:

<https://firriato.it/palmares/>

14. FORNITORI

FIRRIATO ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico, per questo ha definito una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità che si estende a tutte le sue Tenute.

14.1. Selezione e gestione dei fornitori

Nel questionario di qualifica utilizzato da FIRRIATO per la selezione dei suoi fornitori vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica. Ai fornitori viene assegnato un punteggio più o meno alto sulla base del possesso di tali informazioni.

FIRRIATO si occupa anche della gestione delle eventuali non conformità ai fornitori per gli eventuali materiali difettosi forniti.

FIRRIATO esegue frequenti audit ai fornitori di uva sulla base della propria valutazione del rischio e di quanto previsto dalle certificazioni possedute (ISO 9001:2015, BRC, IFS, Biologico).

15. RELAZIONE CON IL TERRITORIO

FIRRIATO è una azienda storica nel Comune di Paceco, ed è ormai parte integrante del suo territorio.

Coerentemente con i principi di sostenibilità, Firriato si è posta come obiettivo la valorizzazione del territorio in cui opera, attraverso interventi di recupero di antiche strutture preesistenti la sua fondazione, inserite all'interno dei suoi Terroir. L'azienda ha dato il via a interventi di ripristino, volti al recupero del baglio seicentesco di Sorìa nell'agro di Trapani e al recupero di un antico casale/Palmento in Contrada Verzella, presso Castiglione di Sicilia. È così che, nel 2015, sono nati i due wine resort dell'azienda: Baglio Sorìa e Cavanera Etnea, testimonianza granitica della ricerca storico-architettonica sottesa al recupero di queste antichissime strutture, indissolubilmente legate al mondo dell'agricoltura.

FIRRIATO si dimostra sempre aperto ed attento alle esigenze dei confinanti e dei vicini di casa, che possono sentirsi liberi di rivolgersi direttamente al personale dell'azienda in caso di necessità. Nessuna segnalazione importante è mai pervenuta all'azienda dai cittadini del Comune di Paceco.

Ogni tre anni, nell'ambito di Equalitas, l'azienda predispone un questionario scritto con il quale sollecita i residenti confinanti la cantina di Paceco a fornire informazioni utili per migliorare i rapporti di convivenza.

Nel 2021 sono stati inviati n.2 questionari.

Programmato l'invio di ulteriori questionari nel 2024 ad inizio vendemmia.

FIRRIATO garantisce l'accesso ai visitatori disabili nelle principali aree aziendali e in particolare nei Resort Aziendali di Baglio Sorìa e Cavanera Etnea.

16. OSPITALITÀ

E' un viaggio eno-sensoriale nella Sicilia dell'eccellenza, quello proposto da Firriato nelle sue degustazioni vino. Il wine-lover di provata esperienza come il neofita che si accosta al vino per la prima volta, troveranno – in una cornice di pura convivialità – un interlocutore attento a presentare i vini Firriato e i terroir di riferimento. Favignana, le diverse Tenute agricole dell'Agro di Trapani e L'Etna potranno essere sperimentate direttamente nei calici, aderendo ad una delle sei formule di degustazione guidate proposte.

Due sono le bellissime dimore antiche che FIRRIATO offre per un soggiorno indimenticabile.

BAGLIO SORIA

Nel cuore della campagna siciliana, a pochi passi dal mare, il Baglio seicentesco di Sorìa sorge lungo i pendii di una collina che domina uno scenario d'incanto. Con la sua architettura, simbolo di un'organizzazione sociale che ha contraddistinto i territori della Sicilia più occidentale, il Baglio era il luogo di lavoro e di vita delle comunità rurali: un vero e proprio punto di riferimento di uomini e donne che hanno condiviso, di generazione in generazione, un modo di essere dei siciliani e della Sicilia. Il Baglio originario era costituito dalla casa padronale, dai magazzini, dalle botteghe per le lavorazioni artigiane e da alcune abitazioni dei contadini. La Famiglia Di Gaetano ha deciso di valorizzare questo luogo, custode della civiltà agricola

siciliana, realizzando un progetto di recupero e di valorizzazione alberghiera dell'intero complesso, dando vita al Resort & Wine Experience. L'armonia è il segno distintivo di questo luogo, ricercato ma autentico, rispettoso della storia che l'ha generato. Il forte legame con il vino e la civiltà della vite è rimasto pressoché intatto. L'areale agricolo, simbolo dell'eccellenza del vino siciliano, è anche un luogo dove si celebra la convivialità, attraverso il vino e la buona tavola. I ritmi del lavoro seguono l'andamento delle stagioni e delle attività colturali, tra i filari di vite e gli uliveti che scendono verso la strada. Trascorrere un soggiorno al Resort & Wine Experience di Firriato, consente a tutti i wine lover di entrare a contatto diretto con i protagonisti, la filosofia, il modo di essere e lo stile produttivo dell'azienda.

Il Resort & Wine Experience di Baglio Sorìa racchiude quel concetto di terroir autentico, tanto caro alla famiglia Di Gaetano, che si svelerà in modo completo, affascinante e istruttivo agli occhi dei visitatori. Un'occasione più unica che rara per vivere, in presa diretta, l'universo Firriato, partecipando alle attività sui diversi vigneti, assistendo alle diverse lavorazioni che, dal germogliamento delle piante, arrivano sino alla raccolta dei grappoli.

CAVANERA ETNEA

Nel cuore della campagna siciliana, a pochi passi dal mare, il Baglio seicentesco di Sorìa sorge lungo i pendii di una collina che domina uno scenario d'incanto. Con la sua architettura, simbolo di un'organizzazione sociale che ha contraddistinto i territori della Sicilia più occidentale, il Baglio era il luogo di lavoro e di vita delle comunità rurali: un vero e proprio punto di riferimento di uomini e donne che hanno condiviso, di generazione in generazione, un modo di essere dei siciliani e della Sicilia. Il Baglio originario era costituito dalla casa padronale, dai magazzini, dalle botteghe per le lavorazioni artigiane e da alcune abitazioni dei contadini. La Famiglia Di Gaetano ha deciso di valorizzare questo luogo, custode della civiltà agricola siciliana, realizzando un progetto di recupero e di valorizzazione alberghiera dell'intero complesso, dando vita al Resort & Wine Experience. L'armonia è il segno distintivo di questo luogo, ricercato ma autentico, rispettoso della storia che l'ha generato. Il forte legame con il vino e la civiltà della vite è rimasto pressoché intatto. L'areale agricolo, simbolo dell'eccellenza del vino siciliano, è anche un luogo dove si celebra la convivialità, attraverso il vino e la buona tavola. I ritmi del lavoro seguono l'andamento delle stagioni e delle attività colturali, tra i filari di vite e gli uliveti che scendono verso la strada. Trascorrere un soggiorno al Resort & Wine Experience di Firriato, consente a tutti i wine lover di entrar a contatto diretto con i protagonisti, la filosofia, il modo di essere e lo stile produttivo dell'azienda.

Il Resort & Wine Experience di Baglio Sorìa racchiude quel concetto di terroir autentico, tanto caro alla famiglia Di Gaetano, che si svelerà in modo completo, affascinante e istruttivo agli occhi dei visitatori. Un'occasione più unica che rara per vivere, in presa diretta, l'universo Firriato, partecipando alle attività sui diversi vigneti, assistendo alle diverse lavorazioni che, dal germogliamento delle piante, arrivano sino alla raccolta dei grappoli.

Nonostante il forte impatto che la pandemia da COVID-19 ha avuto sulle attività di ospitalità nel corso del 2020, FIRRIATO è riuscita, nel periodo estivo, ad offrire servizi di accoglienza e di promozione dei propri prodotti, applicando tutti i protocolli di sicurezza con il massimo rigore.

Disponibili le presenze alberghiere del triennio precedente.

17. LA CURA PER L'AMBIENTE

Nel corso della sua storia, Firriato ha cercato l'armonia con l'ambiente, l'uso responsabile delle risorse naturali e la cura dell'ambiente dalla vigna al prodotto finale. Lo sviluppo, la promozione e il benessere

delle persone sono diventati priorità, il che ha incoraggiato un rapporto costruttivo con le comunità circostanti. In questo schema, l'area di sviluppo sostenibile funge da collegamento e coordinatore tra le diverse gestioni dell'azienda e per la gestione delle questioni economiche, sociali e ambientali. L'approccio alla sostenibilità ambientale richiede alti livelli di operatività, focalizzati sul raggiungimento di obiettivi misurabili e comparabili nel tempo, per verificarne i progressi.

Con il fine di garantire l'oggettività dei dati raccolti e delle migliorie apportate all'intera catena di produzione, dalla vigna alla distribuzione finale del prodotto, si è proceduto ad adottare standard internazionali, aventi il massimo rigore scientifico per trasformare il rispetto dell'ambiente in una priorità inderogabile.

Il prodotto finale, quale il vino, è il frutto di una serie di processi concatenati, passaggi chiave su cui è necessario focalizzare l'attenzione singolarmente. Di ogni step è fondamentale considerare l'impatto ambientale, prevederne le modalità di riduzione e inserirlo in una visione organica, per verificare l'intera somma dei risultati raggiunti.

Acqua, terra, territorio, energia sono gli elementi chiave della filosofia sostenibile dell'azienda. Gli elementi attraverso i quali si manifesta la forte attenzione verso la pratica di una viticoltura sempre più accurata ed ecosostenibile.

I valori e la filosofia della famiglia Di Gaetano hanno guidato l'azienda nell'approccio alla sostenibilità, ritenendo la stessa non una visione immutabile, ma un processo continuo di sviluppo.

La certificazione Equalitas per la cantina di Paceco risulterà un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità intrapreso in questi anni.

La scelta di adottare lo Standard ha avuto ed ha lo scopo di tradurre in elementi tangibili la filosofia aziendale.

Per l'approccio all'ambiente, lo Standard prevede requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori. Di fatto, con l'adozione dello stesso, l'azienda si impegna nella gestione ambientale di tutte le attività e in tutti gli aspetti legati agli impatti che la stessa produce sui sistemi naturali (terra, aria, acqua, ecosistemi, biodiversità), sulle categorie ambientali di input (energia e acqua) e quelle di output (emissioni in aria, in acqua e rifiuti).

Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, gli indicatori ambientali, Impronta Carbonica, Impronta Idrica sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali. Inoltre, la determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

Per il triennio di validità della certificazione, l'azienda si è impegnata a soddisfare i requisiti che regolamentano lo standard Equalitas per la cantina di Paceco, garantendo così l'approccio graduale, continuativo ed efficace.

A sostegno della corretta applicazione di tali requisiti e della evidenza di aree di miglioramento rispetto agli stessi, con frequenza annuale, sono effettuate verifiche ispettive interne sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive l'azienda definisce e adotta azioni di miglioramento pianificate rispetto a tutte le tematiche previste dallo standard.

Inoltre, per tutte le fasi di produzione sono predisposte e documentate buone pratiche di lavorazione. Attraverso attività di sensibilizzazione, formazione, affiancamento, l'azienda si impegna a trasmettere e divulgare le buone pratiche individuate, affinché diventino patrimonio di tutti coloro che lavorano nei vari reparti. Durante il riesame annuale tali pratiche vengono riesaminate e valutate al fine di verificarne l'adequatezza rispetto agli obiettivi e programmi definiti.

18. BUONE PRATICHE NEL VIGNETO

LE PRATICHE PER UNA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE



Lotta parassitaria

trattamenti primaverili
La ripresa vegetativa della vite inizia dopo la fase del germogliamento
Si ricorre a trattamenti con zolfo e rame per contrastare agenti patogeni come peronospora e oidio



Inerbimento

Semina di specie erbacee spontanee tra i filari (favino) che apporta sostanza organica al terreno con miglioramenti sulla vita microbica e struttura del suolo rispetto al suolo lavorato



Zappatura manuale

Lavorazioni del terreno
Le lavorazioni del terreno hanno lo scopo di apportare sostanza organica alle radici della vite per promuoverne l'attività vegetativa



Concimazione organica

Nessun uso di concime chimico, che rispetto a quello organico viene assorbito più velocemente dalla pianta e si ripercuotono sulla qualità del vino



Potatura verde

Equilibrio vegeto-produttivo
In tarda primavera iniziano le pratiche volte al mantenimento dell'equilibrio tra la superficie fogliare e i frutti della pianta (potatura verde) in modo da ottenere uve perfettamente sane



Contro la chimica di sintesi

La lavorazione del terreno non necessita i diserbanti né meccanizzazione.



Campionamento

Misurazione curve di maturazione
Durante la maturazione delle uve vengono prelevati dei campioni in pianta e portati in laboratorio per analizzare l'andamento dello stato di maturazione dei grappoli



Vendemmia manuale

La meccanizzazione dei processi porta all'uniformazione del paesaggio e la scomparsa di tradizionali sistemi di allevamento

Il gruppo Firriato può contare su un areale viticolo che si ripartisce in 470 ettari disposti su tre Terroir specifici della Sicilia. Le sei tenute, quattro nell'Agro di trapani, uno sull'Isola di Favignana ed uno sull'Etna, sono accomunate da pratiche agronomiche in regime di agricoltura biologica certificata e sottoposte a tutte quelle "best practice" che fanno perno sull'adozione di una "viticoltura di precisione". La filosofia di Firriato è quella che non esiste semplicemente il vigneto, ma ogni singola pianta che lo compone. Ogni contesto offre una propria lettura delle caratteristiche che lo contraddistinguono: vitigno, suoli, esposizione, (radiazione solare oppure irraggiamento) e ventilazione, a cui corrispondono specifiche scelte di gestione del vigneto che tengono conto delle problematiche provocate dal cambiamento climatico. In base ad un'accurata valutazione di queste variabili è possibile creare un sistema di gestione sostenibile delle piante sia in ciascuna delle tenute, che all'interno di uno stesso vigneto.

Attraverso la zonazione e l'analisi pedologica dei terreni in ciascuna delle tenute è stato possibile riscontrare che i vigneti aziendali sussistono su 6 dei 12 ordini di suolo esistenti al mondo. Si riscontra, infatti, la presenza di due o più tipologie di suolo all'interno di una tenuta. Tale ricchezza obbliga l'azienda ad effettuare interventi sulla pianta al fine di garantirne la massima espressione produttiva. La variabilità pedoclimatica impone scelte agronomiche ben precise su ciascuna porzione di terreno. La filosofia di Firriato, oltre al pieno rispetto dei dettami dell'agricoltura biologica, si rifà ai principi cardine della viticoltura di precisione, dove ogni intervento è caratterizzato da due principi fondamentali: il primo è il minimo impatto sull'ambiente a tutela del sistema vigneto, il secondo è la calendarizzazione. Ogni

intervento viene infatti effettuato solo se necessario ed in maniera proattiva, il risultato è quello di avere un vigneto sano unito ad una natura sana.

Per il requisito 1 di Sustain la produzione 100% biologica garantisce il rispetto del requisito. L'azienda dispone di certificazione biologica rilasciata da **BIOAGRICERT** - Certificato di prodotto biologico per attività in accordo al reg. CE 834/2007, allegato al documento giustificativo IT BIO 007 n° EUA24ECE del 05/12/2022 periodo di validità di tutti i prodotti fino al 05/12/2025.

18.1. Il terroir e i vigneti

Il terroir è l'intima vocazione di una terra a un particolare tipo di viticoltura. In Sicilia assume i colori di una giostra caleidoscopica: anche a distanza di pochi chilometri, la stessa uva assume caratteristiche irripetibili. Valorizzare le biodiversità dei vitigni storici, una scelta che permette di ricevere dalla terra solo le uve vere, rintracciabili nei valori organolettici dei vini delle quattro tenute dell'Agro di Trapani: Baglio Soria, Borgo Guarini, Dàgala Borromeo e Pianoro Cuddia.

Baglio Soria

La campagna siciliana, nella Tenuta di Baglio Soria, si veste dell'esperienza di una viticoltura che affonda le radici nella storia. Terreni collinari molto ventilati, d'argille e marne rosse, orientati prevalentemente a sud, dove le correnti, l'irradiazione solare e il gioco delle temperature configurano un mix davvero particolare, determinando un quadro pedoclimatico più che interessante. Ricchissima la varietà dei vitigni, che comprende sia gli autoctoni, come il Nero d'Avola, che gli internazionali, dal Cabernet Sauvignon al Merlot.



Borgo Guarini

Per primo il paesaggio, morbido e sinuoso, e a ogni passo la storia di una tradizione millenaria, una tradizione di fatica e sudore, carica di passione contadina. Poi la vastità, la più grande tra le Tenute agricole di Firriato, e una complessità di condizioni pedoclimatiche che coesistono con un eccezionale eclettismo orografico. È questa ricchezza a rendere Borgo Guarini un areale unico: dei dodici ordini di terreno esistenti al mondo, di cui sette in Sicilia, ben tre – l'Entisuoli, l'Inceptisuoli e il Vertisuoli – sono presenti su questo nucleo d'alta collina che degrada verso il piano alluvionale di un torrente.



Pianoro Cuddia

Pianoro Cuddia è esposto a nord, a 109 metri sul livello del mare. Il suolo è caratterizzato da una componente argillosa per oltre il 60% che produce un intenso stress idrico per le piante, facendo di questa tenuta, insieme alle condizioni climatiche semidesertiche, l'esponente di una viticoltura complessa. Ma è una complessità che ha permesso a Firriato di trovare le condizioni pedoclimatiche d'elezione per i suoi vitigni autoctoni, come il Perricone, dispiegati quindi su un areale di 35 ettari dalla varia piattaforma ampelografica.



Dàgala Borromeo

I quaranta ettari di Dàgala Borromeo, distesi a circa 90 metri sul livello del mare tra le sinuose colline dell'agro trapanese, hanno alla loro base un terroir fango-sabbioso molto profondo, ideale per il completo sviluppo dell'apparato radicale. La tenuta dista circa 15 chilometri dalla costa, una collocazione che, come

per Pianoro Cuddia, garantisce ai suoi vigneti di Inzolia e Nero d'Avola un microclima asciutto, ventilato e contraddistinto da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte.

Dàgala Borromeo contiene, nel raggio di poche centinaia di metri, tutta la ricchezza della biodiversità della viticoltura dell'isola; è il regno delle varietà autoctone, dove, a seconda dell'esposizione, si svelano sfumature differenti di uno stesso vitigno: non esistendo un modello interpretativo unico di riferimento, è l'uomo, con la sua meticolosità, ad assecondare i ritmi della natura riuscendo così a diffondere da uno stesso spartito molteplici interpretazioni.



18.2. Gli obiettivi

- Costante e progressivo rinnovamento dei vigneti aziendali allo scopo di valorizzare le caratteristiche distintive del territorio e produrre vini che siano la migliore espressione qualitativa del terroir.
- Superficie aziendale vitata 100% in regime di gestione biologica, con requisiti ambientali superiori a quelli definiti per la viticoltura integrata, con utilizzo di prodotti alternativi a quelli di sintesi.
- Gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici. In genere si effettua un inerbimento totale o a file alterne; nei filari lavorati si usano ripuntatori ed erpici per effettuare lavorazioni non impattanti sul suolo
- Gestione della fertilità del suolo con la tecnica del sovescio. A tale fine nel periodo invernale si seminano sovesci misti a base di leguminose e graminacee.
- Monitoraggi costanti da parte di personale interno e consulenti esterni qualificati al fine di valutare lo stato sanitario della vigna, ottimizzando l'efficacia degli interventi
- Prevenzione degli attacchi parassitari attraverso la gestione della chioma e del sottofila e la ricerca accurata dell'equilibrio vegeto-produttivo.

Inoltre, nel reimpianto/ristrutturazione dei vigneti Firriato ha da anni scelto di utilizzare in vigna, ove possibile, esclusivamente materiali biodegradabili e, ove non possibile, quelli provenienti dal riciclo e comunque riciclabili. Questa scelta è atta a migliorare l'eco-compatibilità dei materiali con l'ecosistema, garantendo, ove possibile, che tutti quei materiali che per ragione del loro utilizzo sfuggano all'attenzione dell'uomo, siano bio-degradabili in natura come, ad esempio, i lacci per legare la vite durante il condizionamento vegetativo, oppure le palificazioni di capezzagna in cui vengono utilizzate essenze esclusivamente locali (castagno, pino o altre essenze non trattate).

18.3. Le materie prime

Firriato valorizza le varietà autoctone siciliane agri culturalmente più sostenibili e patrimonio di biodiversità ampelografica della regione. La totalità delle uve coltivate in biologico proviene dal territorio della Regione Sicilia.

Nella vendemmia 2020 le uve raccolte sono state le seguenti (quantità > 1%):

VARIETA'	%
SICILIA NERO D'AVOLA - Atto - Rosso	33,45%
SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	13,53%
SICILIA CATARRATTO - Atto - Bianco	12,70%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	10,03%
SICILIA ZIBIBBO - Atto - Bianco	9,98%
SICILIA INZOLIA - Atto - Bianco	4,84%
SICILIA CHARDONNAY - Atto - Bianco	3,59%
SICILIA MERLOT - Atto - Rosso	2,38%
SICILIA VIOGNIER - Atto - Bianco	2,16%
SICILIA CABERNET SAUVIGNON - Atto - Rosso	1,89%
SICILIA PERRICONE - Atto - Rosso	1,38%

Nella vendemmia 2021 le uve raccolte sono state le seguenti (quantità > 1%):

varietà	%
SICILIA NERO D'AVOLA - Atto - Rosso	30,43%
SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	13,03%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	12,18%
SICILIA ZIBIBBO - Atto - Bianco	10,98%
SICILIA CATARRATTO - Atto - Bianco	9,88%
SICILIA INZOLIA - Atto - Bianco	4,58%
SICILIA VIOGNIER - Atto - Bianco	2,85%
SICILIA MERLOT - Atto - Rosso	2,20%
SICILIA CABERNET SAUVIGNON - Atto - Rosso	1,96%
SICILIA CHARDONNAY - Atto - Bianco	1,79%
SICILIA NERELLO MASCALESE - Atto - Rosso	1,44%
SICILIA PERRICONE - Atto - Rosso	1,44%
TERRE SICILIANE ZIBIBBO - Atto - Bianco	1,41%

Nella vendemmia 2022 le uve raccolte sono state le seguenti (quantità > 1%):

SICILIA NERO D'AVOLA - Atto - Rosso	22%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	16%
SICILIA ZIBIBBO - Atto - Bianco	8%
SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	7%

SICILIA CATARRATTO - Atto - Bianco	6%
SICILIA INZOLIA - Atto - Bianco	6%
SICILIA CHARDONNAY - Atto - Bianco	6%
SICILIA CABERNET SAUVIGNON - Atto - Rosso	5%
SICILIA MERLOT - Atto - Rosso	4%
SICILIA PERRICONE - Atto - Rosso	4%
SICILIA VIOGNIER - Atto - Bianco	3%
TERRE SICILIANE ZIBIBBO - Atto - Bianco	2%
SICILIA VERMENTINO - Atto - Bianco	2%
SICILIA FRAPPATO - Atto - Rosso	2%

Nella vendemmia 2023 le uve raccolte sono state le seguenti (quantità > 1%):

SICILIA NERO D'AVOLA - Atto - Rosso	26,64%
SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	15,07%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	11,83%
SICILIA CATARRATTO - Atto - Bianco	10,70%
SICILIA ZIBIBBO - Atto - Bianco	10,35%
SICILIA CHARDONNAY - Atto - Bianco	5,42%
SICILIA MERLOT - Atto - Rosso	4,46%
SICILIA INZOLIA - Atto - Bianco	2,57%
SICILIA CABERNET SAUVIGNON - Atto - Rosso	2,46%
TERRE SICILIANE ZIBIBBO - Atto - Bianco	2,42%
SICILIA PERRICONE - Atto - Rosso	1,22%
SICILIA VIOGNIER - Atto - Bianco	1,07%
TERRE SICILIANE VIOGNIER - Atto - Bianco	1,01%

Nella vendemmia 2024 le uve raccolte sono state le seguenti (quantità > 1%):

SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	17,04%
SICILIA NERO D'AVOLA - Atto - Rosso	8,06%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	6,93%
SICILIA NERO D'AVOLA - Atto - Rosso	6,86%
SICILIA CATARRATTO - Atto - Bianco	6,52%
SICILIA ZIBIBBO - Atto - Bianco	4,91%
SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	4,87%
TERRE SICILIANE ZIBIBBO - NA - NC - Bianco	4,16%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	3,68%
TERRE SICILIANE SYRAH - NA - NC - Rosso	3,11%
SICILIA CHARDONNAY - Atto - Bianco	2,98%
SICILIA INZOLIA - Atto - Bianco	2,69%
TERRE SICILIANE ROSSO - NA - NC - Rosso	2,22%
SICILIA ZIBIBBO - Atto - Bianco	2,16%
SICILIA CABERNET SAUVIGNON - Atto - Rosso	1,97%
SICILIA CATARRATTO - Atto - Bianco	1,72%
TERRE SICILIANE CATARRATTO - NA - NC - Bianco	1,67%

SICILIA CHARDONNAY - Atto - Bianco	1,42%
SICILIA PERRICONE - Atto - Rosso	1,40%
SICILIA SYRAH - Atto - Rosso	1,36%
SICILIA MERLOT - Atto - Rosso	1,26%
SICILIA FRAPPATO - Atto - Rosso	1,17%
SICILIA MOSCATO BIANCO - Atto - Bianco	1,08%
SICILIA GRILLO - Atto - Bianco	1,03%

19. BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO

Secondo lo standard Equalitas, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di cantina e imbottigliamento (per la cantina di Paceco) sono:

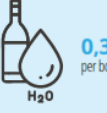
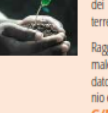
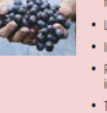
- RACCOLTA, VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO
- DETERSIONE E SANITIZZAZIONE LOCALI E ATTREZZATURE
- PACKAGING
- PIANO RIUTILIZZO ACQUE REFLUE DEPURATE
- PIANO CONTENIMENTO RIFIUTI

L'azienda negli anni precedenti ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dagli standard ISO 9001 – BRC – IFS ISO 22005 -Certificazione vegana, e ha implementato le seguenti attività di miglioramento:

- Staff competente e qualificato che segue tutte le fasi produttive, confrontandosi a livello tecnico con i migliori esperti del settore dal vigneto alla cantina;
- Costante assaggio delle uve in campo che integra le analisi chimico/fisiche per valutare la componente fenolica e la maturità tecnologica e valuta la componente aromatica;
- Data di raccolta conforme ai tempi di carenza dei trattamenti previsti nella fase di gestione a verde;
- Valutazione delle condizioni operative e dei criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di:
 - fermentazione alcolica/ macerazione, attraverso degustazioni sul mosto ed eventuali analisi;
 - fermentazione malolattica, monitorando con l'utilizzo di kit enzimatici specifici;
 - assemblaggio delle masse e affinamento in legno, valutando gli obiettivi enologici;
 - controlli pre-imbottigliamento;
 - imbottigliamento, una volta confermata la stabilità e le caratteristiche sensoriali del vino;
- Separazione delle linee di produzione per valorizzare gli investimenti svolti in vigneto e quindi le uve destinate alle migliori selezioni aziendali;
- Registrazione di ogni singola aggiunta, travaso o taglio effettuato lungo tutte le fasi produttive;
- Stoccaggio del prodotto finito in locali condizionati
- Costante controllo analitico dei prodotti attraverso il laboratorio interno e laboratori esterni accreditati;
- Pulizia costante e programmata di tutti gli ambienti di lavoro nell'ottica della razionalizzazione dei consumi.

20. INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI

Si riporta una sintesi dei risultati ottenuti dagli indicatori ambientali organizzazione:

 RISORSA ENERGIA Dalla logistica dei trasporti ai processi di approvvigionamento, l'azienda è costantemente impegnata nel monitoraggio nella riduzione dei consumi di energia: una risorsa chiave per l'intera produzione enologica.	 RISORSA SUOLO Suoli sani sono fondamentali per la creazione di un ecosistema ottimale destinato all'allevamento della vite. Data l'importanza e la vulnerabilità di questa preziosa risorsa, l'azienda ha giocato un ruolo di primo piano nel volere contrastare i driver naturali del degrado quali l'erosione e l'inquinamento dei terreni.	 RISORSA VIGNETO Applicazione dei principi cardine della viticoltura di precisione, dove ogni intervento è caratterizzato da due principi fondamentali: il primo è il minimo impatto sull'ambiente a tutela del sistema vigneto, il secondo è la calendarizzazione.	 RISORSA ARIA Monitoraggio delle emissioni interessa tutte le lavorazioni di cantina. Firriato si è inoltre concentrata sulla propria catena di approvvigionamento per ridurre e gestire la propria impronta di carbonio, poiché in essa si verifica la maggior quantità di emissioni di gas serra.	 RISORSA MATERIALI Utilizzo di materiali di origine sostenibile ed immissione sul mercato di materiali che siano sottoponibili al processo di riciclo e/o comunque, non tossici per l'ambiente.
Certificazione	Certificazione	Certificazione	Certificazione	Certificazione
 Comprova l'efficiente gestione energetica di tutta la produzione.	 Viva: misurazione delle performance di sostenibilità attraverso l'analisi di quattro indicatori: aria, acqua, territorio e vigneto.  Bioagricert: Certifica di conformità al regolamento comunitario 834/07/CE in materia di produzioni da agricoltura biologica.	 Viva: misurazione delle performance di sostenibilità attraverso l'analisi di quattro indicatori: aria, acqua, territorio e vigneto.  Bioagricert: Certifica di conformità al regolamento comunitario 834/07/CE in materia di produzioni da agricoltura biologica.	 ISO 14064: Certifica il controllo e riduzione delle emissioni del gas serra (tra i primi in Europa).  ISO 14067: garantisce standard ambientale di prodotto legati alle emissioni di CO2 legate a tutto il ciclo di vita di ciascun prodotto.  Viva: misurazione delle performance di sostenibilità attraverso l'analisi di quattro indicatori: aria, acqua, territorio e vigneto.	 ISO 14001 certifica il rispetto dell'ambiente tramite sistema di gestione in qualità dei rifiuti.
Indicatore di performance	Indicatore di performance	Indicatore di performance	Indicatore di performance	Indicatore di performance
 0,36kW/btg per bottiglia di vino prodotta	 Miglioramento dell'attività dei microrganismi nel terreno. Raggiungimento dell'ottimale valore agronomico dato dal rapporto tra carbonio e azoto: C/N -> 12	 • La Preservazione della fertilità dei suoli • Lotta all'erosione • Interventi su necessità • Riduzione del consumo idrico • Tutela della biodiversità	 Monitoring Trend Emissioni da GHG 14064. 0,36kW/btg per bottiglia di vino prodotta	 Completa Riciclabilità dei materiali in entrata e uscita.  Totale biodegradabilità dei materiali sia in vigna che in cantina.

21. CARBON FOOTPRINT

CALCOLO DELL'IMPRONTA CARBONICA

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra emessa 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, per questo si parla di "calcolo dell'impronta carbonica" o "Carbon Footprint".

Per la quantificazione, rendicontazione nonché verifica delle emissioni di GHG l'azienda ha seguito la norma ISO 14064-1.

La norma ISO 14064-1 Specifiche e guida, al livello dell'organizzazione, per la quantificazione e la rendicontazione delle emissioni di gas ad effetto serra e della loro rimozione è una norma volontaria emessa dall'Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione (ISO) che fissa i principi e i requisiti per la misurazione, il monitoraggio, la rendicontazione, la verifica e la riduzione delle emissioni di GHG basandosi sugli stessi principi del GHG Protocol.

Il calcolo delle emissioni è realizzato seguendo le indicazioni della norma UNI ISO 14064 (impronta carbonica aziendale).

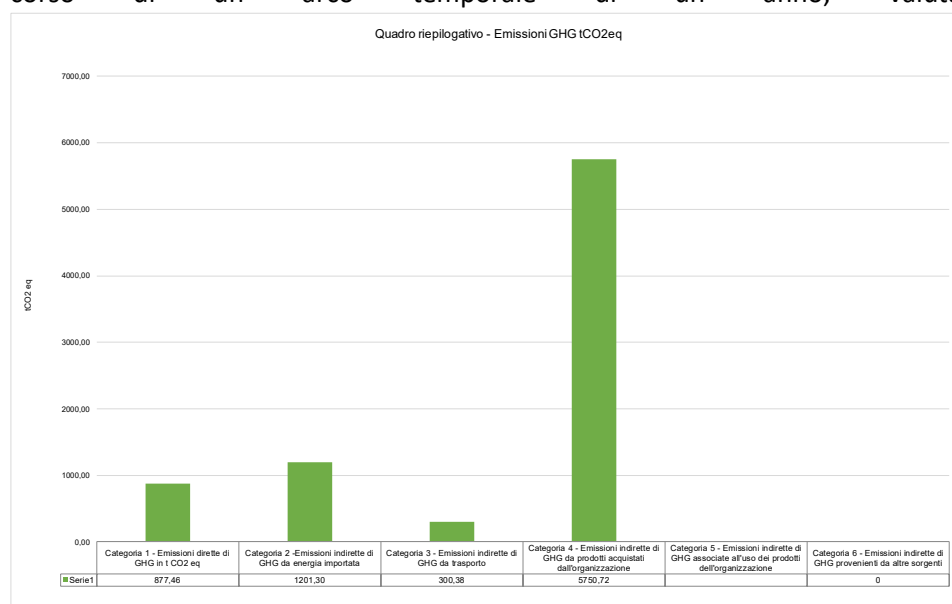
Raccolti i dati necessari, si stimano le emissioni attraverso l'utilizzo del software EXCEL.

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.

La raccolta e l'elaborazione dei dati si esegue per ambiti, che distinguono la tipologia di emissioni in base alle modalità con le quali le stesse avvengono:

IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE CFP

Per realizzare il calcolo dell'impronta carbonica aziendale si considerano tutte le attività aziendali svolte nel corso di un arco temporale di un anno, valutandone le emissioni.



E' inoltre disponibile lo studio CFP aggiornato come richiesto dallo standard EQUALITAS a cui si rimanda integralmente per i necessari approfondimenti.

22. WATER FOOTPRINT

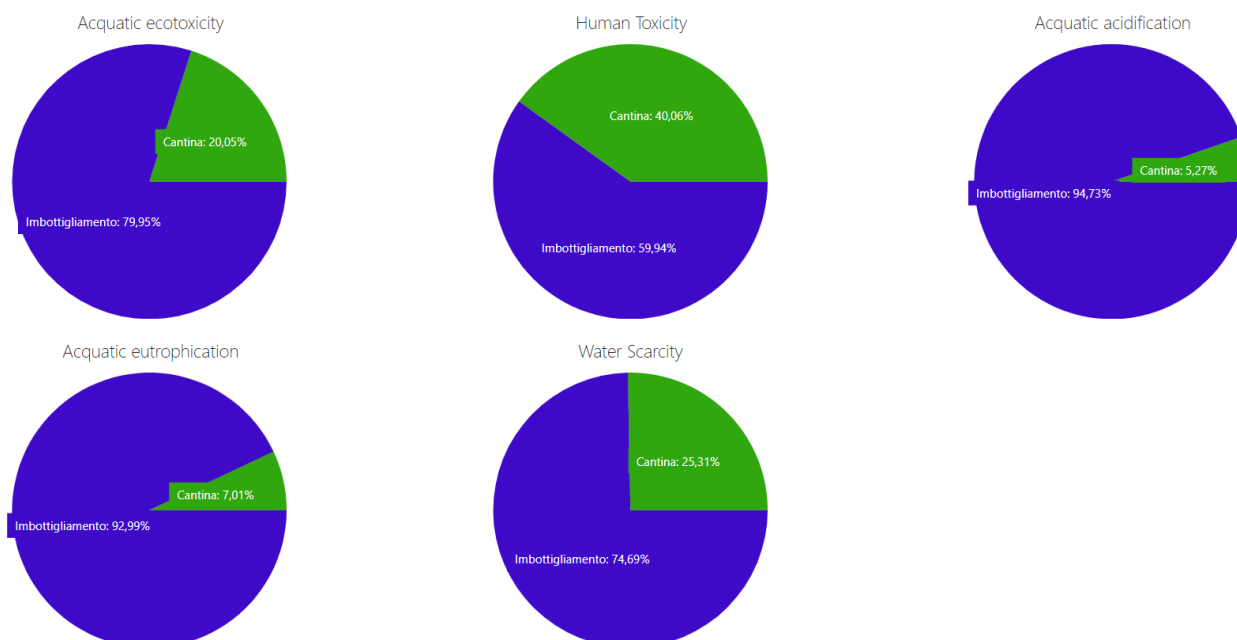
CALCOLO DELL'IMPRONTA IDRICA

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua.

L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda, 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 della Water Footprint, secondo la ISO 14046, si basa sul concetto di studio del ciclo di vita (LCA, life cycle assessment) e prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e inquinamenti indiretti derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione del prodotto in studio.

E' inoltre disponibile lo studio WFP aggiornato come richiesto dallo standard EQUALITAS a cui si rimanda integralmente per i necessari approfondimenti.



23. MATERIE PRIME PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

I vini prodotti dalla FIRRIATO sono esclusivamente venduti in bottiglia in vetro in diversi formati – 0,375 - 0.75 1,5 - 3 L.

Con cadenza annuale, l'organizzazione valuta la tipologia di packaging utilizzata e le possibili eventuali alternative, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che possono ridurre i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi. Inoltre, l'azienda effettua la scelta della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e delle modalità di vendita.

Per i vini prodotti da FIRRIATO, sono stati scelti componenti con materiali ad impatto ambientale ridotto dove possibile, ad esempio, compatibilmente alle esigenze dei mercati di destinazione le bottiglie vengono acquistate anche nelle versioni alleggerite, i tappi in sughero ed i cartoni prevalentemente da fornitori che possono fornire certificazione FSC.

Annualmente l'azienda mette in atto le dovute azioni al fine di rivalutare l'adeguatezza del sistema di gestione della sostenibilità e degli obiettivi definiti e provvede all'eventuale aggiornamento se necessario, nell'ottica del miglioramento continuo.

Firriato ha intrapreso ormai da anni una campagna di alleggerimento delle bottiglie che ha portato nel corso degli anni ad un abbattimento considerevole del peso trasportato e quindi una conseguente riduzione delle emissioni. Si riporta di seguito il peso medio delle bottiglie del periodo 2020-2024; sono comprese soltanto le bottiglie di formato 0,750 escluso spumanti.

PESO MEDIO 2020	0,481277
PESO MEDIO 2021	0,499527
PESO MEDIO 2022	0,506922
PESO MEDIO 2023	0,567405
PESO MEDIO 2024	0,598242
PESO MEDIO ULTIMI 2 ANNI	0,583

24. DETERSIONE E SANITIZZAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE

Il piano delle pulizie 2025 è diffuso a tutto il personale in occasione di periodici incontri di formazione documentati. Nel Piano delle pulizie sono definiti i criteri di scelta dei prodotti di pulizia in accordo allo standard Equalitas e sono specificati i nomi commerciali dei prodotti da impiegare nei vari reparti/attrezzature oltre che le relative concentrazioni e le Istruzioni Operative di riferimento per lo svolgimento delle pulizie.

Le schede di sicurezza dei prodotti chimici gestiti in azienda sono disponibili in modalità elettronica e cartacea.

25. ENERGIA

L'energia è uno dei principali motori dell'economia; proprio per questo il suo uso per la produzione vitivinicola e delle fasi di trasformazione del prodotto fino alla sua distribuzione richiede un trattamento di quantificazione che va disciplinato in modo sostenibile così da non danneggiare l'ambiente. L'impegno di Firriato nella lotta ai cambiamenti climatici si riflette in varie iniziative intraprese in termini di efficienza energetica, riduzione dell'impatto e compensazione delle emissioni di carbonio, sia nella gestione dei vigneti, che nelle attività in cantina (Etna e Agro di Trapani) e nei Resort di Cavanera Etna e Baglio Sorìa. Dalla logistica dei trasporti ai processi di approvvigionamento, l'azienda è costantemente impegnata nel monitoraggio nella riduzione dei consumi di energia: una risorsa chiave per l'intera produzione enologica.

La Cantina di Cavanera Etna	Una struttura completamente in armonia con il paesaggio che, come previsto dalla filosofia produttiva di Firriato, si fonda sui principi dell'eco sostenibilità, ed è costituita da tre piani che si sviluppano in verticale all'interno di una colata lavica, penetrando nel suolo per diversi metri, in modo da sfruttare l'isolamento termico naturale dato dalla roccia lavica, con notevoli benefici in termini di risparmio energetico. Concepita e organizzata per cogliere appieno i benefici della forza gravitazionale per caduta, la nuova Cantina di Firriato è dotata di tutte quelle tecnologie che, dallo scarico delle uve sino alla vinificazione, consentono di sviluppare un'enologia di precisione più attenta all'integrità del frutto e alla qualità delle uve. Tutte le lavorazioni sono costantemente monitorate, in modo da garantire non solo la piena tracciabilità di ogni partita di uva afferente ad una specifica porzione di vigneto, ma di seguirne anche l'evoluzione sino a processo concluso. Nel ventre della cantina, in un'area ricavata all'interno di un costone di lava, sono posti gli spazi di affinamento in grado di assicurare naturalmente livelli costanti di umidità e temperatura, generando le condizioni ideali per il riposo in legno dei rossi e per la bottigliera del metodo classico Gaudensius. Il piano più alto, invece, ha come orizzonte il vigneto prefilossera, ed è stato concepito ed organizzato per rendere l'incontro con Firriato e con i suoi vini un'esperienza multisensoriale tutta da scoprire. Ampi spazi di e degustazione,
-----------------------------	---

	dotati di enoteca, accolgono il wine lover in arrivo sull'Etna. Tutta la vendemmia Firriato è effettuata manualmente. I grappoli vengono selezionati in vigna, vendemmiati in cassette e scaricati su un vascone vibrante (con porta laterale di solito chiusa) che convoglia le uve su nastri trasportatori fino alla pressa, senza l'ausilio di pompe. Ogni tipologia di vino ha il suo programma di pressatura; per la tipologia vino bianco e spumante le uve non vengono diraspate.
La Cantina dell'Agro di Trapani	Dalla sua fondazione alla fine degli anni '70, questa cantina è stata oggetto di un numero ingente di modifiche ed investimenti, sia di carattere tecnologico per il miglioramento dell'enologia, sia e soprattutto per l'efficientamento energetico e quindi la riduzione dell'impatto ambientale. La divisione in zone definite per l'espletazione di tutti i processi produttivi, dall'ammasso uve all'imbottigliamento, passando per vinificazione ed affinamento, ha permesso nel corso del tempo di effettuare degli interventi fondamentali, come la razionalizzazione della componente illuminotecnica e la gestione delle varie zone di temperatura, con grandissimo beneficio in termini di riduzione del consumo energetico. Sotto questo punto di vista la cantina di Paceco è un piccolo capolavoro di architettura eco- sostenibile. Le strutture di rivestimento esterno sono progettate per creare delle convenzioni d'aria interna che, di fatto, creano un isolante naturale altamente efficiente. Questa scelta progettuale, effettuata più di 30 anni fa, ha permesso a Firriato di ridurre in maniera importante i consumi energetici per il controllo delle temperature funzionali per le pratiche enologiche e di affinamento

I consumi energetici aziendali sono suddivisi tra energia elettrica e gasolio.

Sono presenti una caldaia a gasolio di potenza pari a 380 kW ed un gruppo elettrogeno di potenza pari a 400 kW, alimentati a gasolio, entrambi scarsamente rilevanti ai fini dell'inquinamento atmosferico, ai sensi dell'art. 272 comma 1 dello stesso D.Lgs, essendo indicati alla lettera bb) dell'Allegato IV alla Parte Quinta del D.Lgs. n.152/2006, pertanto non necessitano di autorizzazione.

Nel 2020, a fronte di una produzione di 2.778.930 litri di vino (denuncia di produzione) ed un consumo energetico di kwh, 1239118, il rapporto è di 0,45 kwh/l di vino.

Nel 2021, a fronte di una produzione di 3246180 litri di vino (denuncia di produzione) ed un consumo energetico di kwh, 1237996, il rapporto è di 0,38 kwh/l di vino.

Nel 2022, a fronte di una produzione di 2716375 litri di vino (denuncia di produzione) ed un consumo energetico di 1378115 kwh, il rapporto è di 0,51 kwh/l di vino.

Nel 2023, a fronte di una produzione di 2169936 litri di vino (denuncia di produzione) ed un consumo energetico di 857405 kwh, il rapporto è di 0,40 kwh/l di vino.

Nel 2024, a fronte di una produzione di 1776000 litri di vino (denuncia di produzione) ed un consumo energetico di 624349 kWh, il rapporto è di 0,35 kwh/l di vino

A partire dal mese di agosto 2023 è in funzione un impianto fotovoltaico da 432,73 kWp che ha fornito (alla data del presente report) i seguenti dati

ANNO	TOT_KWH	EMISSIONI T CO2 (evitate)
2023	330833	151,24
2024	155050	264.34

Pertanto a partire dal 2025 (prossimo aggiornamento) l'indicatore terrà conto anche della quota parte di produzione fotovoltaica direttamente utilizzata e non immessa in rete.

26. ACQUA

Nell'agro di Trapani, la disponibilità del quasi 100% di acqua in vigneto è legata sia alla presenza di bacini idrici naturali ed artificiali alimentati da acqua piovana, sia alla componente meteorologica (piogge e precipitazioni). Attualmente il fabbisogno di acqua è interamente coperto naturalmente, con solo il 2,75% di interventi da parte dei sistemi di irrigazione a goccia di tipo epigeo e solo nel 7% dei casi di tipo ipogeo, facendo registrare così un utilizzo di acqua meteorica in vigneto pari al 98% del totale. La matrice argillosa, infatti, mitigata dalla presenza calcarea, è in grado di assicurare una buona struttura ai suoli e una elevata dotazione in elementi minerali, dovuta alla buona capacità di trattenere elementi minerali, garantendo così una costante presenza di umidità nel sottosuolo, ideale per gestire lo stress idrico della vite e annullare gli effetti di maturazioni squilibrate. Proprio per questo, in annate particolarmente siccitose, Firriato pratica rientrano all'interno delle tecniche di Deficit Idrico Controllato. Obiettivo della strategia irrigua in deficit è quello di mantenere le condizioni di equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, ossia mantenere l'attività fotosintetica della pianta, guidando il suo metabolismo.

Sull'Etna essendoci le condizioni pedoclimatiche montane a mitigare l'aspetto xerico, l'irrigazione è del tutto non necessaria. La porosità e la profondità dei suoli, unite alle temperature più miti e alle forti escursioni termiche giorno/ notte, fanno in modo che le piante non abbiano mai necessità di irrigazione o generalmente di apporti idrici esterni. Qui l'unica acqua utilizzata, sempre di provenienza meteorica, è quella utilizzata, naturalmente, per effettuare i trattamenti.

In cantina invece il consumo idrico totale nella cantina è generato dalle attività di cantina e dall'imbottigliamento. La restante parte è per le attività di uso civile.

Nel 2020 non è stata effettuata irrigazione dei vigneti aziendali, ma sono stati consumati 1.063 mc di acqua derivata da pozzo artesiano per le attività di cantina e di imbottigliamento.

L'approvvigionamento idrico (SICLIACQUE) avviene mediante allacciamento all'acquedotto comunale, nonché, per il periodo estivo, mediante acqua prelevata da pozzo di proprietà di altra ditta e trasportata in azienda a mezzo autobotti; tale prelievo è regolarmente autorizzato e monitorato con analisi chimico fisiche a cadenza periodica.

Si riportano i dati dei consumi degli ultimi 5 anni.

CONSUMI ACQUA

ANNO	TOT_MC
2020	1580
2021	3073
2022	4458
2023	2947
2024	1574

27. SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivano dal lavaggio dei macchinari, ambienti di lavoro e attrezzature, acque meteoriche, servizi igienici e di lavaggio delle bottiglie

Le acque meteoriche sono convogliate e recapitate nel vicino Torrente Baiata, tranne che nel periodo vendemmiale, nel corso del quale essa viene avviata all'impianto di depurazione aziendale

Le acque assimilabili alle domestiche e quelle industriali, previo trattamento in depuratore, sono scaricate nel Torrente Baiata, in conformità a quanto previsto nell'autorizzazione allo scarico

La ditta effettua le analisi delle acque reflue depurate con frequenza mensile.

Firriato ha richiesto e ottenuto l'AUA per gli scarichi idrici: il provvedimento (dtd. N°09 del 14.09.2015 è stato emesso dall'Unione dei Comuni Erimo-Ericini): non vi sono contenute particolari prescrizioni.

Firriato provvede ad eseguire in regime di autocontrollo analisi sul reflu con cadenza annuale su tutti i parametri e mensile soltanto su alcuni. Sono disponibili le analisi effettuate dalle quali risulta il rispetto dei limiti previsti dalla Tab. 3 All. V alla Parte III del D.Lgs. n.152/2006, per lo scarico in acque superficiali.

28. RIFIUTI

Lo stoccaggio dei rifiuti avviene in aree protette dall'azione del dilavamento, all'interno di opportuni contenitori che vengono identificati con cartelli che ne identificano il codice CER assegnato; in questo modo si evita che possano essere commessi errori di identificazione e che i rifiuti di tipologia diversa non vengano mescolati assieme. Nel periodo di riferimento la quasi totalità dei rifiuti prodotti è stata destinata al recupero (carta, plastica, vetro – 95%).

29. TERRITORIO

Coerentemente con i principi di sostenibilità, Firriato si è posta come obiettivo la valorizzazione del territorio in cui opera, attraverso interventi di recupero di antiche strutture preesistenti la sua fondazione, inserite all'interno dei suoi Terroir. L'azienda ha dato il via a interventi di ripristino, volti al recupero del baglio seicentesco di Sorìa nell'agro di Trapani e al recupero di un antico casale/Palmento in Contrada Verzella, presso Castiglione di . È così che, nel 2015, sono nati i due wine resort dell'azienda: Baglio Sorìa e Cavanera Etnea, testimonianza granitica della ricerca storico-architettonica sottesa al recupero di queste antichissime strutture, indissolubilmente legate al mondo dell'agricoltura.

30. OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO – ANNI 2019 – 2020 - 2021

FIRRIATO si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di risultati ottenuti dagli indicatori ambientali attraverso la definizione di alcuni obiettivi che si propone di raggiungere per l'anno 2022.

ACQUA	Ci impegniamo a misurare e ridurre l'utilizzo dell'acqua in vigna, in cantina e nelle strutture ricettive attraverso le best practices internazionali di settore cercando di creare consapevolezza nei dipendenti e nei turisti che ci vengono a trovare	Miglioramento delle procedure di utilizzo	Litri di acqua per litro di vino prodotto
ARIA	Ci impegniamo a mantenere lo stato di Carbon Neutrality, proseguendo nella ricerca di tutte le soluzioni volte alla riduzione delle emissioni di gas serra. Arrivare ad avere un bilancio delle emissioni positivo	Riduzione dei consumi energetici	T CO ₂ eq
ENERGIA	Migliorare sempre più l'efficienza energetica al fine di ridurre i consumi. Passare all'utilizzo di energie rinnovabili sia attraverso l'approvvigionamento sul mercato che con l'installazione di nuovi impianti propri	Riduzione dei consumi energetici	kwh per litro di vino prodotto

Indicatori monitorati anno 2019-2020-2021

OBIETTIVO E INDICATORE		2020	2021	2022
ARIA	n° bottiglie prodotte	2.730.270	3.250.386	3.111.673
	Monitoraggio delle emissioni dovute al trasporto delle bottiglie in vetro attraverso uso bottiglie più leggere	0,481 kg/bt	0,500 kg/bt	0,507 kg/bt

OBIETTIVO		DATI ED INDICATORI			
ACQUA		ANNO	CONSUMI	Litri di vino prodotto	Indicatore (x litro)
In m ³	L'azienda si impegna al monitoraggio dei consumi di acqua in cantina nei prossimi due anni, per verificare l'andamento e quindi valutare se è possibile ottenere una riduzione dei consumi o meno	2019	20703	3010602	0,0069
		2020	11980	2778930	0,0043
		2021	13593	3246180	0,0042
		2022	7338	2716375	0,0043
		2023	2947	2165312	0,0014
		2024	1574	1776000	0,0009
ENERGIA	L'azienda si impegna alla riduzione dei consumi energetici mediante ottimizzazione delle attività maggiormente energivore (refrigerazione vini) e o rinnovo gruppi refrigeranti e produzione impianto fotovoltaico (autoconsumo)	2019	1211018	3010602	0,4
In kWh		2020	1239118	2778930	0,45
		2021	1237996	3246180	0,38
		2022	1378115	2716375	0,51
		2023	1163921	2165312	0,39
		2024	970975	1776000	0,55

Tra gli obiettivi strategici dell'azienda sono da indicare il progetto di costruzione di un nuovo impianto di depurazione (iter da avviare entro il 2025).

31. NOTA METODOLOGICA

Questa è la SECONDA edizione di Bilancio di Sostenibilità di FIRRIATO, con aggiornamento dati.

Lo Standard Equalitas nasce dall'esigenza di condividere per il settore vitivinicolo una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- Sociale: capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).
- Ambientale: capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- Economico: capacità di generare reddito e lavoro

Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

32. LINEE GUIDA

Per la stesura di questo documento sono state adottate come riferimento:

- Standard Equalitas www.equalitas.it
- Disciplinare sustain

33. PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono rendicontate in questo documento tutte le attività eseguita da FIRRIATO.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito economico ed ambientale, fanno riferimento al periodo di riferimento 2020 - 2024

Con questa certificazione FIRRIATO può ritenersi un'organizzazione sostenibile intesa come: sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.