



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022



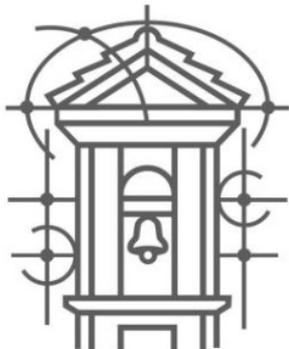
Calamandrana, lì 07/07/2023

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' 2022	Rev. 0 del 07/07/2023
		Pagina 2 di 60

INDICE

- 1.- LA STORIA DI MICHELE CHIARLO
- 2.- LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS
- 3.- POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'
- 4.- CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AMBITI DI INTERVENTO
- 5.- BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO
- 6.- BUONE PRATICHE DI DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO
- 7.- BUONE PRATICHE SOCIALI
- 8.- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- 9.-BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE
- 10.- AZIONI DA ATTUARE: MIGLIORAMENTO CONTINUO ED OBIETTIVI

1.- LA STORIA DI MICHELE CHIARLO



Nel 1956 Michele Chiarlo inizia la sua avventura da produttore vitivinicolo. In anni di stenti e miseria, capisce che la strada per l'emancipazione delle colline piemontesi è nel vino di qualità, a partire dalla scelta dei vigneti e delle zone più vocate.

La prima vendemmia di Barolo imbottigliata sotto il nome di Michele Chiarlo è datata 1958.

Negli anni 60 Michele espande i confini del mercato enologico. È tra i primi produttori piemontesi a credere nel successo del vino italiano all'estero. A partire dalla metà degli anni '60, batte instancabilmente i mercati del Nord Europa e quelli americani, guadagnando la fiducia degli importatori e dei consumatori in tutto il mondo.

Nel 1972 Michele Chiarlo consolida il suo successo. A Calamandrana si costruisce una sede più grande e razionale. Seguendo il consiglio del padre – **«usa pazienza e sacrifici, ma compra solo vigneti in grandi posizioni»**, Michele comincia a selezionare i migliori appezzamenti di Langhe, Monferrato e della zona di Gavi. Una ricerca minuziosa e paziente, che lo porterà ad acquisire alcuni dei più prestigiosi cru del Piemonte.



Elevare la qualità della Barbera e con essa, il valore del Monferrato, sua terra d'elezione.

Questo è il sogno di Michele Chiarlo che, tra i primi, realizza nel 1974 una **Barbera con fermentazione malolattica**. Un vino finalmente adulto, stabile, la cui rusticità, se debitamente guidata, può essere materia prima di vini dall'eccezionale levatura internazionale. A partire da questa conquista, Michele Chiarlo continuerà a investire e a credere nella Barbera d'Asti, aiutando a diffonderne la giusta fama e il giusto valore nel mondo.

Nel 1987 Michele Chiarlo è tra i fondatori storici del Consorzio Grandi Vini, la prima associazione sovraregionale di produttori vitivinicoli nata per favorire l'esportazione dei vini italiani di qualità. L'azienda acquista appezzamenti nei maggiori cru del Barolo. Nel 1988 a **Cerequio**, borgata di La Morra; l'anno successivo a **Cannubi**, la collina "benedetta da Dio", forse il cru più storico, importante e prestigioso d'Italia



Negli anni 90 i due figli di Michele entrano in cantina: Stefano, per occuparsi della parte agricola ed enologica e Alberto della parte commerciale e marketing.



Nel 1995 la Barbera ha finalmente il suo tempio. L'azienda acquisisce la **Tenuta La Court**, venti straordinari ettari a Castelnuovo Calcea, cuore storico della denominazione. Non solo un luogo di produzione, ma un laboratorio dove vino, paesaggio e comunità trovano un terreno su cui dialogare. È a La Court che nascerà la passione e si moltiplicheranno gli investimenti di Michele Chiarlo e dei suoi figli per il Nizza DOCG, il «Super Barbera» del Monferrato.



Con il nuovo millennio comincia la grande avventura del Nizza. Assieme all'enologo Giuliano Noè, Michele Chiarlo è tra i pionieri della nuova denominazione e della lunga battaglia per il suo riconoscimento, coronato nel 2014 con l'ottenimento della DOCG

Nel 2003 nasce **l'Art Park La Court**, all'interno dell'omonima tenuta. È il primo esempio di land art fra i vigneti.



Nel 2011 nasce il **Palás Cerequio**, il primo relais dedicato ai cru del Re dei vini, l'unico al centro di una grande vigna di Barolo.



Oggi, Michele, Stefano e Alberto Chiarlo continuano a lavorare seguendo la tradizione di una cantina familiare dal respiro internazionale.

Attenzione ai dettagli, cura maniacale dei vigneti, vinificazioni nel rispetto dei terroir e dei vitigni, artigianalità delle lavorazioni.

Caratteristiche che fanno di Michele Chiarlo una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte, che crede esclusivamente sui vitigni autoctoni e su questi continua ad investire.





Valori aggiunti



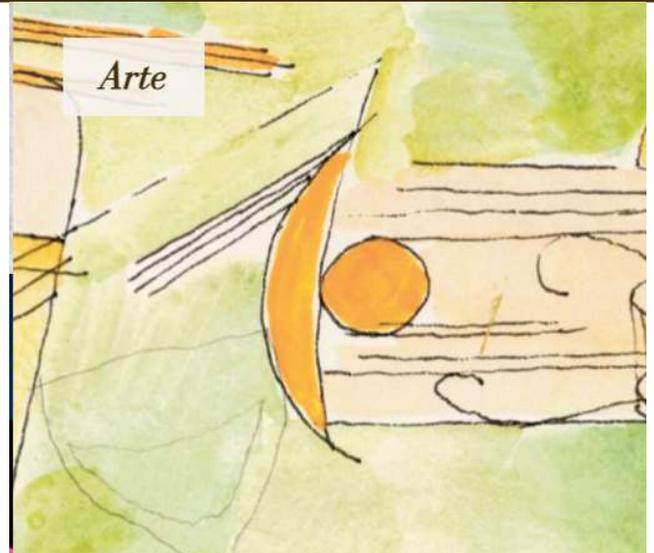
Tradizione

TRADIZIONE / senza paura di innovare



Rigore

RIGORE / non solo tecnica



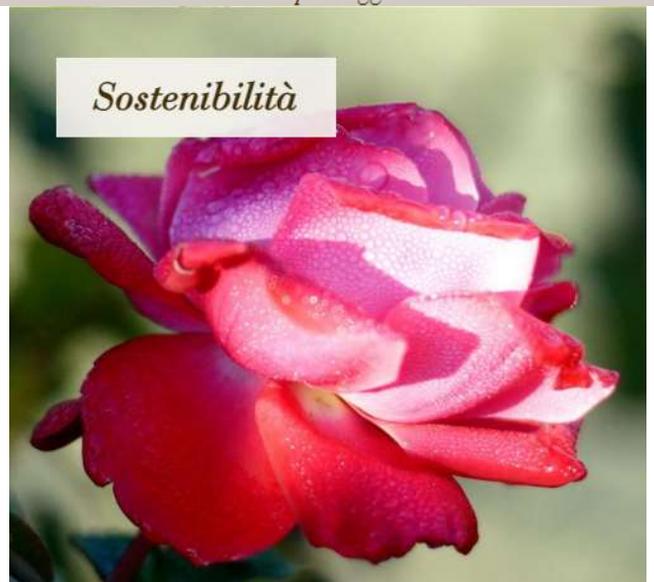
Arte

ARTE / la bellezza è il paesaggio



Pop

POP / non è un vino per specialisti



Sostenibilità

SOSTENIBILITÀ / custodire il territorio

2. LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS



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

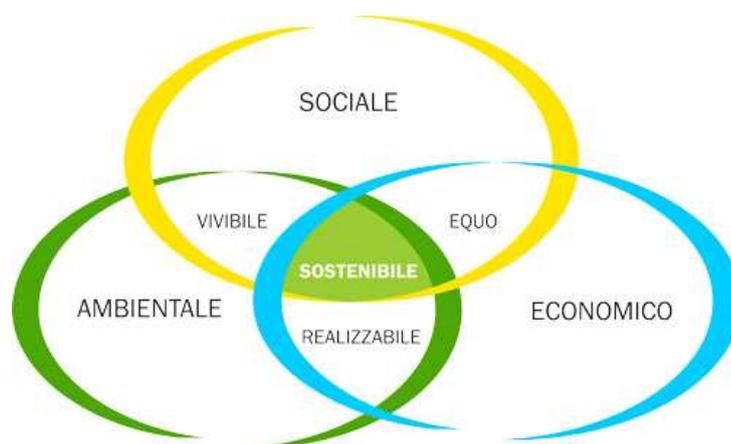
In questa definizione non si parla dell'ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale).

Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: *la responsabilità da parte delle generazioni d'oggi nei confronti delle generazioni future*. Il riferimento è ad un’equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti. Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale.

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

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

- ✓ **ECONOMICO**: capacità di generare reddito e lavoro;
- ✓ **AMBIENTALE**: capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;
- ✓ **SOCIALE**: capacità di garantire condizioni di benessere umano.



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

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

3. POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'

Dal 1956, il gruppo **MICHELE CHIARLO** vinifica l'essenza del Piemonte, amando e valorizzando il più incredibile territorio vitivinicolo al mondo. Il gruppo coltiva 110 ettari di vigneti tra Langhe, Monferrato e Gavi, i migliori cru nel pieno rispetto di severi criteri ecologici, del terroir e delle loro espressioni.

La Direzione, consapevole che il mercato richiede crescenti prestazioni di qualità, affidabilità, sicurezza, puntualità, flessibilità e contenimento dei costi si impegna per una buona pratica professionale e per la qualità dei prodotti offerti ai clienti. Inoltre, ritiene fondamentale la soddisfazione del cliente ed il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza alimentare in ottica di sostenibilità.

Gli obiettivi aziendali sono:

1. **LA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI:** La Direzione è consapevole che il conseguimento di certi risultati è condizionato prima di tutto dalla capacità di soddisfare le esigenze dei clienti in modo efficace. Riguardo a questo punto l'azienda si propone di:
 - perseguire la *QUALITA' DEL PRODOTTO* sia tramite la scelta del metodo interno di produzione più adatto alla tipologia di prodotto lavorato sia tramite la scelta di fornitori affidabili, allineati alle normative con i quali si instaura un rapporto di reciproca fiducia e conoscenza;
 - garantire costantemente la *SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO*, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione per la qualità e la Sicurezza Alimentare, nel rispetto dei requisiti dello standard volontario Equalitas
 - garantire la *SOSTENIBILITÀ ECONOMICA* dell'azienda, mantenendo la capacità di generare reddito e lavoro e una crescita duratura degli indicatori economici, riducendo i *COSTI*, per quanto possibile, in modo da raggiungere e mantenere i più alti livelli di competitività e presenza sul mercato;
 - salvaguardare l'*AMBIENTE* e il *PAESSAGGIO*, limitando il più possibile i consumi e l'impatto delle proprie attività, in modo da non essere di alcun danno ai propri vicini e a tutte le parti interessate e garantendo la sostenibilità dei processi con il minimo investimento energetico
 - garantire una *COMUNICAZIONE DIMOSTRABILE*, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato.
 - ridurre il più possibile le *NON CONFORMITÀ* in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti, annullando completamente le non conformità esterne.
2. **IL COINVOLGIMENTO E LA SODDISFAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE:** L'azienda ha fondato i propri principi sull'importanza della qualità e dell'esperienza delle risorse umane, senza le quali nessun processo aziendale, macchinario o impianto, anche il più moderno ed efficiente, potrebbe dare i risultati voluti. Riguardo a questo punto l'azienda si propone di:
 - diffondere al proprio personale i *PRINCIPI DELLA SOSTENIBILITÀ, LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE*
 - **accrescere e diffondere la cultura della sicurezza alimentare:** diffondere al proprio personale i *PRINCIPI DELLA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE* perché deve essere ben chiaro che:
 - ognuno svolge compiti ed attività importanti
 - il lavoro svolto deve essere effettuato in conformità ai requisiti normativi vigenti ed alle richieste inoltrate dal cliente
 - ognuno deve impegnarsi a familiarizzare con il sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
 - favorire un ambiente di lavoro ispirato al *RISPETTO*, alla *CORRETTEZZA* ed alla *COLLABORAZIONE*, permette il coinvolgimento e la responsabilizzazione del personale.
 - curare gli aspetti relativi alla *SICUREZZA* dei propri dipendenti e collaboratori esterni in modo da minimizzare le pericolosità connesse alla lavorazione ed evitare incidenti sul posto di lavoro.
3. **IL RISPETTO DEI REQUISITI DI DIRETTIVE, NORME, REGOLAMENTI E LEGGI APPLICABILI:** Per la corretta gestione aziendale risulta indispensabile che tutti coloro che operano nell'azienda considerino come elemento fondamentale il completo rispetto di tutte le disposizioni legislative.
4. **IL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELL'EFFICACIA DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE:** Ognuno deve partecipare attivamente alla crescita della qualità e la Sicurezza Alimentare, collaborando con la Direzione alla definizione delle procedure gestionali e impegnandosi nella rilevazione e nella pronta rimozione di non conformità rispetto alle linee definite dalla documentazione della Qualità, per un continuo miglioramento dell'efficacia delle attività svolte.

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

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

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

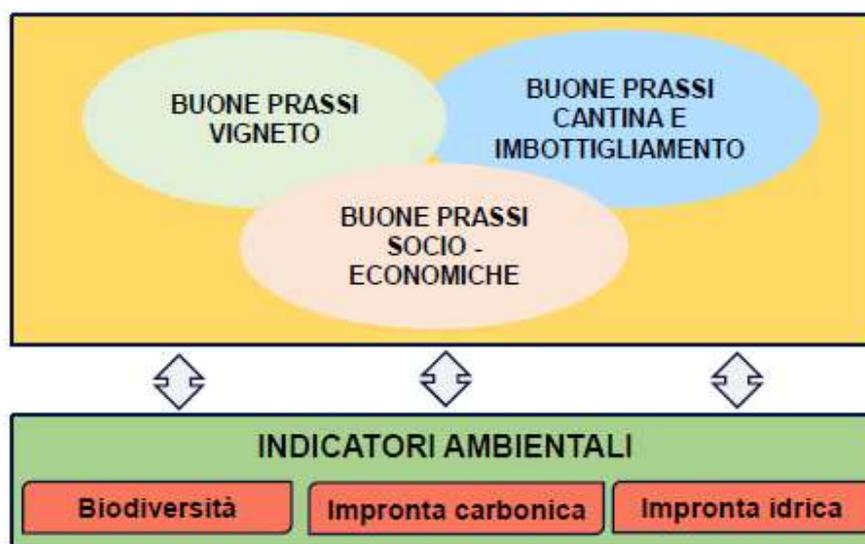
4. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AMBITI DI INTERVENTO

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

Il perimetro aziendale comprende la lavorazione in vigneto, il ricevimento uva in cantina con relativa ammostatura, vinificazione, stoccaggio ed eventuale affinamento, imbottigliamento e consegna al cliente del prodotto in bottiglia.

L'azienda riceve in conto lavoro per la vinificazione le uve provenienti dalle Michele Chiarlo Azienda Agricola SSA L'azienda inoltre acquista da fornitori terzi uve, mosti e vini da vinificare e trasformare.

Ambiti di intervento



Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2022 per ogni ambito d'intervento considerato.

5.- BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.2 Buone Pratiche Agricole nel Vigneto.

Tradizione in vigna

Michele Chiarlo ha sempre puntato a valorizzare i grandi *terroir* di Langhe e Monferrato, utilizzando **solo vitigni autoctoni**, Nebbiolo, Barbera, Cortese e Moscato coltivati esclusivamente in collina, che sono l'espressione autentica e il simbolo del proprio territorio e della millenaria cultura del vino di questi luoghi.

Rigore in vigna

Il vigneto è l'origine della qualità di Michele Chiarlo. Lavorare la vigna è una questione di rigore nelle scelte, nelle pratiche e nei tempi :

- ✓ Pratiche rispettose della naturale evoluzione dei vigneti, studiate perché le varietà si esprimano nella loro piena riconoscibilità, senza forzature.
- ✓ Pratiche che prevedono la tutela del suolo, delle viti e dell'uomo che le lavora, cercando di preservare la biodiversità e l'equilibrio dell'ecosistema.

Pratiche che privilegiano la concimazione naturale, l'inerbimento, il sovescio con essenze nutritive, minuziose operazioni sul verde, diradamenti qualitativi mirati e mai esasperati, condotti vigneto per vigneto, parcella per parcella, ceppo per ceppo secondo una filosofia artigianale che considera ogni grappolo un microcosmo da valorizzare e preservare nella sua unicità e personalità

CRU CERQUIO

VITIGNO: *Nebbiolo*

COMUNE: *Barolo e La Morra*

ESTENSIONE: *9 Ha*

ESPOSIZIONE: *Sud, sud-ovest*

ALTITUDINE: *320 m s.l.m.*

ANNO DI IMPIANTO: *1972-1990*

SOSTENIBILITÀ E CURA DEL TERRITORIO: *Il Cru Cerequio fa parte del progetto V.I.V.A. "Sustainable Wine"*



Ubicato tra i comuni di La Morra e Barolo, Cerequio è considerato uno dei più prestigiosi cru del Barolo. Uno splendido anfiteatro di vigne dove suoli, esposizione e microclima concorrono a creare Barolo eccezionali. «Posizione sceltissima», come descritto nel 1880 da Lorenzo Fantini, autore della prima monografia sulla viticoltura della provincia di Cuneo, fu inserito da Renato Ratti tra i cru di «Prima Categoria» nella celebre Mappa del Barolo del 1965, base dell'odierna classificazione in MGA, ovvero Menzioni Geografiche Aggiuntive, che indica quest'area come di «assoluto prestigio».

Per la sua felice posizione, protetta dai venti, Cerequio viene definito la «Riviera delle Langhe». Qui Michele Chiarlo conduce nove ettari vitati a Nebbiolo da Barolo, di cui circa 6 acquisiti nel 1988 da una proprietà che li aveva coltivati ininterrottamente per oltre due secoli.

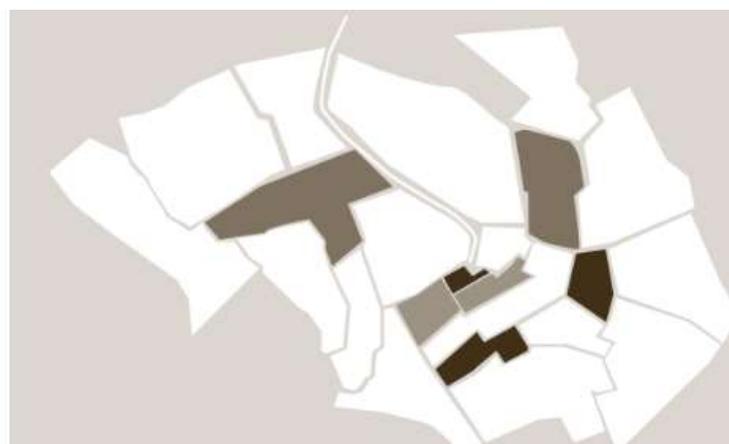
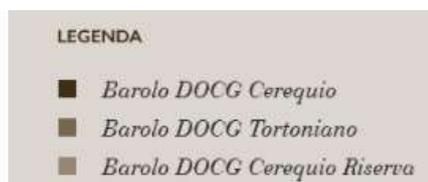
Dalla parcella più vecchia (1972) e molto piccola (0.9 Ha), solo nelle annate eccezionali, otteniamo il Barolo Cerequio

Riserva, una piccolissima ed esclusiva gemma enologica. Immerso tra i filari, infine, sorge Palás Cerequio di Michele Chiarlo, il primo relais dedicato ai cru del Barolo, nato dal recupero di un palazzo nobiliare del Settecento.

SUOLO: I suoli di Cerequio sono tra i più antichi delle Langhe. Di formazione Tortoniana (circa 9 milioni di anni), sono composti da marne calcareo-argillose di origine sedimentaria marina, caratterizzati da pH basici, poveri di sostanze organiche ma ricchi di microelementi quali magnesio e manganese. Donano vini di grandissimo carattere ed equilibrio: austeri, strutturati, eleganti, in armonia tra finezza e aromaticità



CORE ZONE UNESCO: Il Cru Cerequio si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014



CRU CANNUBI

VITIGNO: NEBBIOLO

COMUNE: BAROLO

ESTENSIONE: 1 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SUD, SUD-OVEST

ALTITUDINE: 240 M S.L.M.

ANNO DI IMPIANTO: 1958-1990

SOSTENIBILITÀ E CURA DEL TERRITORIO: Il Cru Cannubi fa parte del progetto V.I.V.A. "Sustainable Wine"



Cannubi è forse la collina più famosa d'Italia, il più celebre e prestigioso vigneto della denominazione Barolo. Storicamente è il più antico cru d'Italia, riconosciuto a partire dal 1752. Altitudine, esposizione, suoli, giacitura e microclima regalano Barolo al vertice della denominazione.

Dal 1989, Michele Chiarlo possiede il vigneto nel cuore storico dei Cannubi (dove si trova il "ciabot", ovvero l'antico capanno di Cannubi) in un'area di forte pendenza che, sotto la guida dell'Università svizzera di Changin, è stata terrazzata con ciglioni inerbati. Un lavoro delicatissimo, che oggi garantisce l'integrità del terreno e combatte il dissesto idrogeologico. Le terrazze dei Cannubi, le prime ad essere realizzate all'interno dei cru di Langa, contribuiscono a migliorare l'esposizione dei grappoli.

SUOLO:Mix di marne calcaree tortoniane ed elvezieane a pH basico con oltre il 30% di sabbia, povero di sostanza organica, ma ricco di microelementi quali ferro e magnesio

CORE ZONE UNESCO:*Il Cru Cannubi si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014.*



CRU ASILI

VITIGNO:NEBBIOLO

COMUNE: BARBARESCO

ESTENSIONE:1 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SUD-OVEST

ALTITUDINE: 240 M S.L.M.

ANNO DI IMPIANTO: 1990

SOSTENIBILITÀ E CURA DEL TERRITORIO:Il Cru Cannubi fa parte del progetto V.I.V.A. "Sustainable Wine"

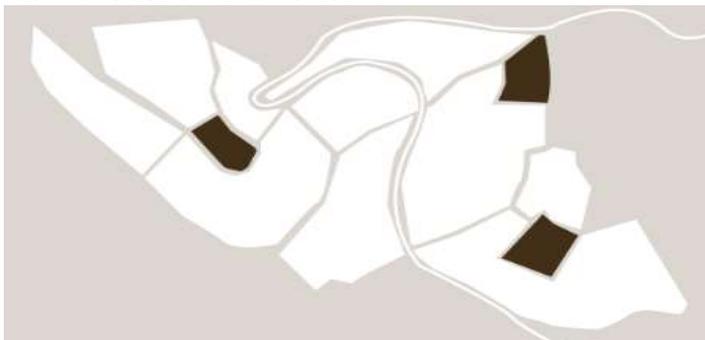


Asili è una prestigiosa e storica Menzione Geografica Aggiuntiva del Barbaresco DOCG, denominazione di cui è consentita la vinificazione in soli quattro comuni delle Langhe: Alba, Barbaresco, Neive e Treiso.

Un cru maestoso e ampio, che ruota a 360° attorno all'omonima borgata. La prima etichetta a nome Asili risale al 1967. Un cru «di indiscutibile carattere che dona al Barbaresco eleganza, finezza e fascino [...] un terroir di rara personalità», (Atlante delle vigne di Langa, a cura di Carlo Petrini, Slow Food Editore, 2000, p. 262). L'ottima esposizione e i terreni argilloso calcarei, ricchi di microelementi, donano ai vini qui prodotti ottima complessità, delicatezza e lunghezza setosa: la «quintessenza della finezza».

SUOLO: Marne calcaree grigio-bluaestre a pH basico con presenza minoritaria di argilla, povero in sostanza organica, ma ricco di microelementi quali magnesio e calcio

CORE ZONE UNESCO:*Il Asili si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014.*



CRU FASET

VITIGNO:NEBBIOLO

COMUNE: BARBARESCO

ESTENSIONE:1 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SULLA PARTE SOMMITALE DELLA COLLINA IN ESPOSIZIONE SUD-OVEST

ALTITUDINE: 210-270 M S.L.M.

ANNO DI IMPIANTO: 1965

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

SOSTENIBILITÀ E CURA DEL TERRITORIO:Il Cru Cannubi fa parte del progetto V.I.V.A. "Sustainable Wine"

Zona tra le più conosciute del Barbaresco, nell'Ottocento il Faset apparteneva nella sua totalità ai Conti Cocito di Neive, mentre ora è suddiviso fra diversi proprietari. Le vigne formano un grande e ripida conca esposta a sud, con il lato occidentale che declina verso il fiume Tanaro. La parcella da cui proviene il Barbaresco Faset appartiene ad un vigneto che si estende per circa 3 ettari e che fa parte della cascina Cabanet.

I terreni ricchi di calcio e magnesio, la rendono zona d'eccellenza, che dona Barbaresco setosi, dal tannino elegante.

SUOLO: Il terreno è bianco-grigiastro di tipo calcareo-marnoso intervallato da fasce con venature sabbiose, ricco di minerali fra i quali predominano magnesio e manganese

CORE ZONE UNESCO:*Il Cru Faset si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014.*



CRU LA COURT

VITIGNO: BARBERA

COMUNE: CASTELNUOVO CALCEA

ESTENSIONE: 20 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SUD, SUD-OVEST

ALTITUDINE: 250 M S.L.M.

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

ANNO DI IMPIANTO: 1976

SOSTENIBILITÀ E CURA DEL TERRITORIO:Il Cru Cannubi fa parte del progetto V.I.V.A. "Sustainable Wine"

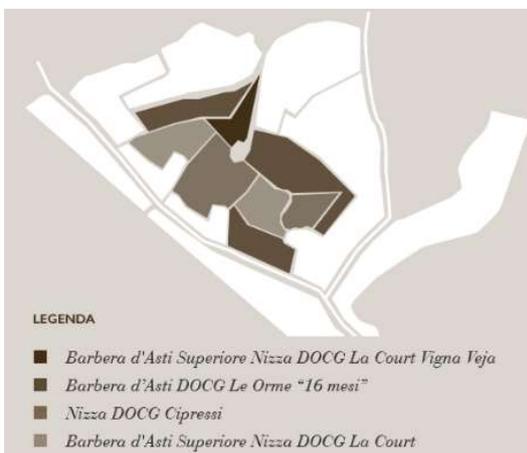
Acquisita nel 1995, Tenuta La Court è nata per essere lo «Chateaux del Nizza DOCG». L'ex tenuta Aluffi, di origine ottocentesca, un corpo unico di oltre 20 ettari, disposti su due colline: una dimensione che fa de La Court uno degli appezzamenti più importanti del Monferrato, un palcoscenico unico e inimitabile per l'elevazione qualitativa del vitigno Barbera. È dai migliori vigneti della Tenuta che nascono i nostri Nizza e le nostre Barbera più importanti, vini eleganti, di grande struttura e longevità.



La Court è simbiosi perfetta tra natura, paesaggio e lavoro dell'uomo: qui sorge l'Art Park La Court, progetto visionario e creativo di Michele Chiarlo. che celebra il matrimonio tra vino ed arte all'interno di una cornice paesaggistica riconosciuta patrimonio Unesco dell'Umanità. Simbolo della Tenuta sono i maestosi cipressi piantati sulle sommità delle colline, risalenti alla metà del XIX secolo, celebrati da Giancarlo Ferraris nell'etichetta del Nizza Cipressi DOCG.

La denominazione Nizza D.O.C.G. : Nata nel 2014, il Nizza DOCG si pone al vertice delle denominazioni del vitigno barbera. Le vigne che possono fregiarsi della denominazione "Nizza", si trovano nella zona storicamente vocata a questo vitigno. Un territorio molto circoscritto nel Monferrato, nel quale rientrano solo 18 Comuni. I vigneti, posti in grandi esposizioni (da sud est a sud ovest), hanno rese molto basse (inferiori a 70 quintali per ettaro) e giacciono su suoli denominati "sabbie astiane". Il periodo di affinamento del Nizza D.O.C.G è di almeno 18 mesi, per il Nizza D.O.C.G. Riserva di almeno 30 mesi.

SUOLO: Mix I suoli fanno parte delle cosiddette sabbie astiane, costituite da marne argilloso-calcaree di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo e sabbia, ricche di microelementi, in particolare magnesio. Donano vini ampi, intensi, eleganti, di grande struttura, ma freschi e vellutati, dal finale lungo e setoso-



CORE ZONE UNESCO: Il Cru La Court si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014.

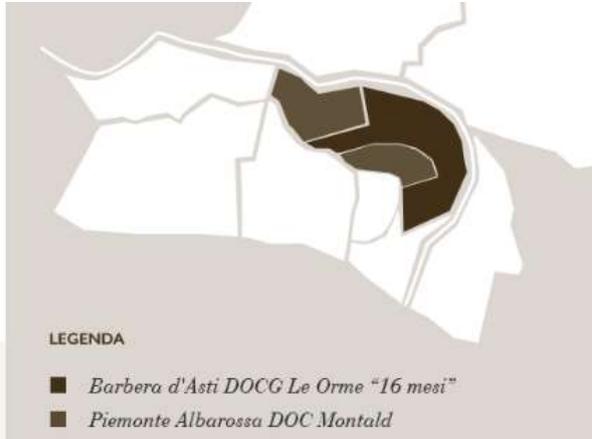
VIGNETO LA SERRA

VITIGNO: ALBAROSSA, BARBERA
COMUNE: MONTALDO SCARAMPI
ESTENSIONE: 6 HA
ESPOSIZIONE: SUD, SUD-OVEST
ALTITUDINE: 250 M S.L.M.
ANNO DI IMPIANTO: 1990
FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO BASSO



Storicamente il nome "Serra" si attribuiva alle posizioni più soleggiate. Il vigneto è uno spettacolare anfiteatro, piantato nel 2003 ad una densità di circa 5.000 piante per ettaro. Il terreno è di origine sedimentaria marina, con strati affioranti di conchiglie e fossili, testimonianza della presenza di un golfo marino (nelle sue vicinanze è avvenuto il ritrovamento di uno scheletro di balenottera).

SUOLO: Di origine sedimentaria marina con presenza determinante di sabbie astiane, povero di sostanza organica, ma ricco di microelementi quali magnesio, potassio, manganese.



CRU ROVERETO

VITIGNO: CORTESE

COMUNE: GAVI

ESTENSIONE: 5 HA

ESPOSIZIONE: SUD-EST

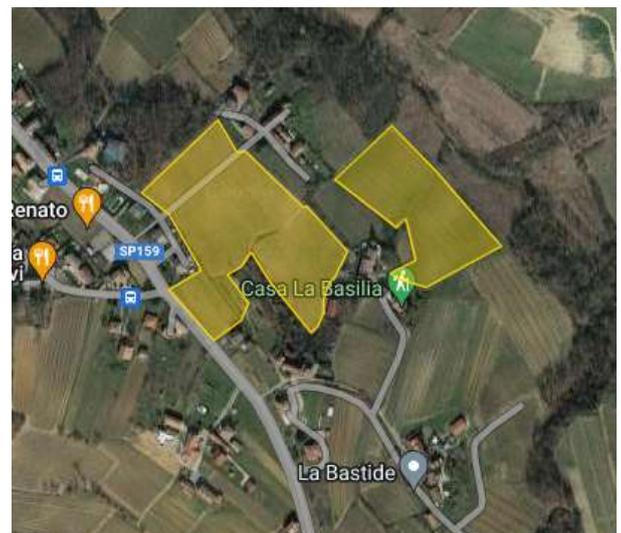
ALTITUDINE: 400 - 500 M S.L.M.

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT



La Collina di Rovereto è da sempre considerata il Grandi Cru storico del Gavi del comune di Gavi; i vigneti di proprietà hanno mediamente di 25 anni di età. Il suo toponimo rimanda forse all'antica presenza di boschi di querce, le cui foglie hanno un forma inconfondibile e il terreno argilloso è ricco di ferro. Il microclima è unico per l'influenza dei venti marini e la vicinanza dei monti Appennini.

SUOLO: SUOLO: Marne argillose rosso scure con presenza di pietre e ciottoli



VIGNETO MONTEMARETO

VITIGNO: BARBERA

COMUNE: CASTELNUOVO CALCEA

ESPOSIZIONE: SUD

ALTITUDINE: 300 M S.L.M.

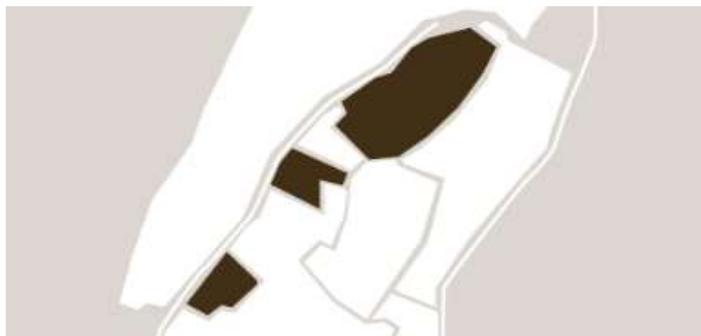
FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT, CORDONE SPERONATO BASSO

CORE ZONE UNESCO: Il Cru La Court si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014.



La collina di Montemareto possiede una pendenza estrema, anticamente famosa per la sua attitudine a produrre vini di straordinaria qualità; oggi è una maestosa collina con i vigneti piantati nel 2000 ad una densità superiore a 5.500 piante per ettaro. Vista la conformazione collinare e la sua esposizione consente di avere durante il periodo estivo ed autunnale un incredibile numero di ore di luce.

SUOLO: Il suolo di origine sedimentaria marina è formato da marne chiare sabbiose-limose caratterizzato da una notevole presenza di microelementi, in particolare magnesio e calcio.



VIGNETO NIVOLE

VITIGNO: MOSCATO BIANCO

ESPOSIZIONE: SUD-EST, SUD-OVEST

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

SUOLO: Di origine sedimentaria marina, terre bianche, sabbiose



Il territorio d'elezione del vitigno moscato bianco viene circoscritto, già alla fine dell'Ottocento, a "quell'insieme di colline e di vallate" delimitato a nord da Asti e dal fiume Tanaro, a sud dal fiume Bormida e "costituenti nel loro insieme una zona, che a buon diritto può chiamarsi zona del Moscato".

All'interno di essa questa zona, definita dallo Strucchi, autore di una fondamentale monografia su questo vitigno, "la più importante di gran lunga su tutte le altre" si trovano "una serie di Comuni contigui" dove il moscato è coltivato di proposito e non solo occasionalmente dando i suoi risultati migliori. Tra i comuni elencati dallo Strucchi figurano tra gli altri Calosso, Canelli, Castiglione Tinella, Mango e S. Stefano Belbo, a costituire quell'area che molto più tardi sarebbe diventata a buon diritto la patria riconosciuta del Moscato d'Asti D.O.C.G. ((Il Moscato di Canelli di A. Strucchi e M. Zecchini, 1895, p. 17)

VIGNETO COSTA DELLE MONACHE

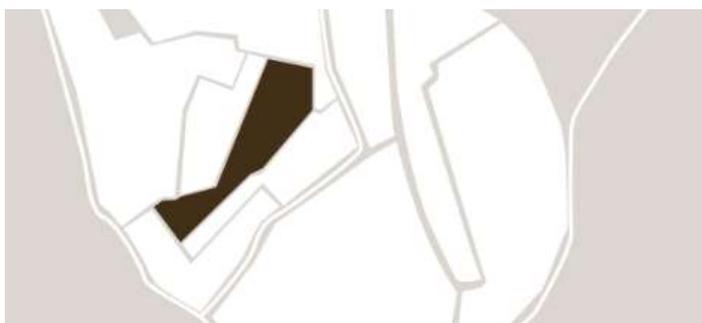
VITIGNO: BARBERA
COMUNE: AGLIANO TERME
ESPOSIZIONE: SUD-EST
ALTITUDINE: 270 M S.L.M.
ANNO DI IMPIANTO: 1999
FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT, CORDONE SPERONATO BASSO



Il nome Costa delle Monache deriva dall'esistenza nel 1600 di un convento di suore, ora demolito, che si trovava proprio sulla sommità di questo podere ad anfiteatro di cui era proprietario.

SUOLO: Argilloso e ricco in microelementi, in particolare modo ferro e manganese

CORE ZONE UNESCO: Il Cru La Court si trova all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014.

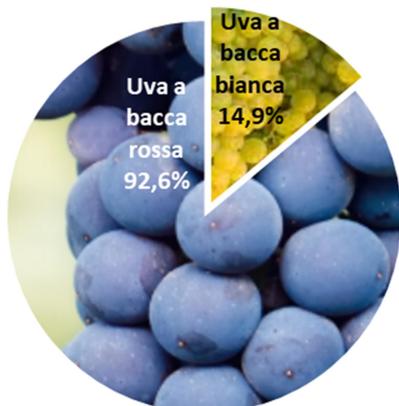


VIGNETO ARIOTTA

COMUNE: CALAMANDRANA
ESTENSIONE: 0,9 HA
ESPOSIZIONE: SUD-OVEST
ALTITUDINE: 250 M S.L.M.
FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT
CEPPI PER ETTATO: 5.000
ANNO DI IMPIANTO: 1990
SUOLO: Il terreno è bianco, sabbioso-limoso, rappresentativo della maggioranza dei terreni di nostra conduzione



È il vigneto sperimentale della Michele Chiarlo nel quale sono stati utilizzati nuovi porta innesti e nuovi cloni vocati all'alta qualità.

MICHELE CHIARLO SRL

Superficie totale
36,5 ha
MICHELE CHIARLO AZIENDA AGRICOLA SSA

Superficie totale
14,7 ha
VALUTAZIONE DELLA VENDEMMIA 2022 IN VIGNETO

Mai come nel 2022 gli effetti del cambiamento climatico si sono manifestati sul territorio piemontese: siccità estrema e temperature elevate hanno dominato lo scenario meteorologico nel corso di tutta la stagione produttiva :

- ✓ Dopo un novembre piovoso, con 80 – 100 mm di pioggia, i mesi invernali hanno avuto un solo giorno di neve, con temperature sopra le medie in gennaio, e al di sotto alle medie a febbraio e marzo.
- ✓ Finalmente, tra il 31 marzo e il 1° aprile, cadono circa 35 mm di pioggia, la campagna cambia all'improvviso, nei vigneti più esposti i germogli si allungano in pochi giorni.
- ✓ Nella prima settimana di maggio cadono 60 mm di pioggia, la seconda settimana del mese si hanno temperature record, massime dai 30 ai 32 °C.
- ✓ Visto l'andamento climatico che prosegue in maggio e giugno caldo e siccitoso, cambiamo le lavorazioni classiche al fine di mantenere la vite in equilibrio e limitare gli effetti climatici che avrebbero potuto rallentare o danneggiare gli aspetti qualitativi della vite; si limitano le cimature, le sfemminellature e si annullano le sfogliature.
- ✓ Giugno e luglio continuano ad essere caldi e siccitosi, ma due eventi piovosi nella zona del Barolo, con 120 mm circa di pioggia, rinfrescano il terreno portando sollievo ai vigneti di questa zona.
- ✓ Viste le temperature elevate di tutto luglio e dei primi di agosto su tutte le varietà si ha un anticipo dell'inviatura e successivamente della maturazione.

Per favorire il mantenimento degli aromi ed evitare danni da sole e caldo, si ritardano le operazioni di diradamento (facendoli solo dove necessari, vista la riduzione delle rese dell'annata).

Per preservarne la sostenibilità, la nostra cantina ha sviluppato pratiche agronomiche volte alla tutela della biodiversità, della fertilità dei suoli e della qualità del prodotto finale :

2 FAME ZERO


Target 2.4 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi.

Gestione del sottosuolo attraverso l'esclusivo uso della concimazione organica con interrimento a file alterne e seguendo le indicazioni del Disciplinare di Produzione integrata (SQNPI).

NOTA : la distribuzione di concimi azotati minerali deve essere frazionata per apporti superiori a 60 kg/ha e non è consentita nel periodo che va dalla fine caduta foglie alla fine di febbraio.

Viene predisposto un piano di concimazione in base all'analisi visiva da parte dello staff tecnico aziendale dello stato vegeto – produttivo del vigneto e dall'analisi del terreno che viene effettuato storicamente con ogni 5 anni (precedente controllo del 2019 e previsto per il 2023).

Attualmente l'azienda possiede circa 2ha l terzo anno (non ancora in produzione) ma si tratta di un reimpianto di vigne vecchie sotto la DO Nizza. L'azienda ha in programma interventi su vigneti obsoletti (>60 anni) sono stati estirpati a autunno 2022 e il reimpianto è previsto per inizio 2024. Superficie di circa 3ha.

3 SALUTE E BENESSERE



Target 3.9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



Target 12.4 Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

Eliminazione dei diserbanti :

- ✓ Non vengono effettuati diserbanti chimici nell'interfila.
- ✓ vengono svolti diserbanti chimici puntuali nel sottofila soltanto in alcuni vigneti nel rispetto del disciplinare della produzione integrata con il contributo anche di principi attivi di origine naturale
- ✓ sull'80% dei vigneti dell'area di Barolo-Barbaresco, sotto il controllo dell'Azienda Agricola, non vengono effettuati diserbanti chimici (esempio vigneti Cannubi, Asili e Faset)

Aumento della biodiversità attraverso l'arricchimento naturale della flora e dei microrganismi naturali del suolo – **inerbimento e sovescio** – per una migliore difesa immunitaria della vite :

- ✓ inerbimento in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area ; questo è « totale temporaneo » sui vigneti con maggiore esposizione e « a filari alterni » spontaneo negli altri
- ✓ minime lavorazioni del suolo e controllo meccanico degli infestanti del sottofila sia mediante lavorazioni con spollonatrice sia con trinciatura interfila.
- ✓ Ripertura a filari alterni in autunno e concimazione nell'altro filare



Riduzione dei trattamenti attraverso sistemi di agricoltura di precisione :

- ✓ Michele Chiarlo non utilizza i fitofarmaci pericolosi per la salute umana in generale e per l'operatore in particolare, sia nel momento del trattamento, sia nell'esposizione a piccole dosi nel tempo (es. per l'operatore al lavoro successivo nel vigneto).
- ✓ I trattamenti in vigneto vengono impostati sulla base alle risultanze delle verifiche e rilievi effettuati in campo dal personale tecnico e delle previsioni meteorologiche e dei dati raccolti tramite le centraline meteo sistemate sul territorio (una a La Morra della Regione Piemonte e n° 1 a Castelnuovo Calcea di proprietà).
- ✓ Per i trattamenti sono utilizzati degli atomizzatori con risciacquo automatico e le acque che ne derivano, vengono distribuite perimetralmente nell'ultimo vigneto trattato in modo di utilizzare gli eventuali residui e ottimizzare lo scarico delle acque reflue.
- ✓ Nelle vicinanze delle case, per evitare fenomeni di deriva, i trattamenti vengono effettuati con le pompe a spalla.



Considerando i trattamenti per ettaro delle due aziende:

Avversità	Principio attivo Kg/ha	Acqua per la diluizione (HL/ha)
Oidio	47,7	21,8
Peronospora	6,9	6,9
Mal dell'esca	2,0	0,0
Fisiopatie	1,0	2,0

Lotta biologica agli insetti nocivi attraverso erogatori di feromoni per la confusione sessuale

Michele Chiarlo adotta pratiche agronomiche e di difesa del vigneto efficaci nel prevenire attacchi parassitari tenendo conto degli equilibri ecosistemici :

- ✓ Su 25 ha di vigneto sono presenti trappole a feromoni per confusione sessuale).

NOTA : Il metodo della "confusione sessuale" o "disorientamento dei maschi" è un metodo "biotecnologico" e consiste nell'apportare in vigneto una serie di erogatori di feromone, del tutto simile a quello prodotto dalle femmine di tignoletta per attirare i maschi; questo feromone viene diffuso lentamente nell'aria mescolandosi con quello vero, disorientando i maschi della tignoletta riducendo così gli accoppiamenti. Le conseguenze sono evidenti, in quanto si assiste ad una limitata ovideposizione e ad un abbassamento della popolazione attiva per l'anno successivo.



- ✓ Sono presenti postazioni di monitoraggio per la tignola dislocate negli appezzamenti (n° 2 per cascina). Un eventuale trattamento insetticida può essere previsto se venisse rilevata la presenza della tignola durante la stagione
- ✓ Nel caso di altri parassiti, come la cicalina della flavescenza dorata (*Scaphoideus titanus*), Michele Chiarlo si attiene alle misure regionali: la flavescenza dorata è una malattia da quarantena che prevede la lotta obbligatoria al suo vettore (trattamento obbligatorio calendarizzato). Tradizionalmente questa avviene con due trattamenti insetticidi posizionati nella seconda metà di giugno e a fine luglio

NOTA : La flavescenza dorata è una fitopatia causata da fitoplasmii del gruppo 16SrV che arreca seri danni alle produzioni in vigna. Comparsa in Italia nella metà degli anni '90, questa malattia è oggi distribuita a macchia di leopardo in tutta la Penisola ed è trasmessa da *Scaphoideus titanus*, una cicalina di origine nord-americana che compie una sola generazione all'anno e sverna come uovo sulla vite. Attraverso il suo apparato pungente-succhiante questo insetto si nutre della linfa della pianta e funge da vettore per il fitoplasma.



Considerando i trattamenti per ettaro delle due aziende:

Avversità	Principio attivo Kg/ha	Acqua diluizione (HL/ha)
Scaphoideus	1,5	3,8
Tignole	299,5	-

Riduzione dei fenomeni di erosione e compattamento del terreno

Il vigneto nel cuore storico dei Cannubi è posizionato in un'area di forte pendenza. Sotto la guida dell'Università svizzera di Changin, è stata terrazzata con ciglioni inerbiti. Un lavoro delicatissimo, che oggi garantisce l'integrità del terreno e combatte l'erosione e il dissesto idrogeologico in modo del tutto naturale.



Le terrazze dei Cannubi, le prime ad essere realizzate all'interno dei cru di Langa, contribuiscono a migliorare l'esposizione dei grappoli

6 ACQUA PULITA E IGIENE 	<p>Target 6-3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.</p> <p>6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.</p>
15 LA VITA SULLA TERRA 	<p>Target 15-1 Garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride, in linea con gli obblighi derivanti dagli accordi internazionali.</p>

L'azienda gestisce piccole aree ad uso non agricolo occupate da acque che rappresentano circa il 0,6% della superficie totale gestita : 0,7% (=> 0,3544 ha) per SRL e 0,5% (=> 0,0841 ha) per SSA

Queste aree, così come le zone boschive e prati polifita e arborati sono protetti da fasce di rispetto, anche nel caso non siano di pertinenza aziendale tramite fasce tampone di almeno 3 metri di larghezza, vegetate, non fertilizzate, non trattate con agrofarmaci.

Michele Chiarlo partecipa al progetto **Noviagri**

Il progetto NOVIAGRI (New application Of Vegetation Indexes in AGRiculture), vuole fornire risposte concrete e pratiche per affrontare le seguenti problematiche:

1. la salubrità dei luoghi di lavoro in ambito agricolo;
2. la salvaguardia dell'ambiente;
3. la richiesta da parte dei consumatori di prodotti agricoli sempre più salubri e privi di residui chimici.



Questo progetto è stato fortemente voluto e promosso dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, a fronte della necessità di razionalizzare l'utilizzo dei prodotti chimici per la difesa al fine di aumentare l'efficacia dei trattamenti, riducendo l'impatto sull'ambiente e minimizzando i costi.

Il progetto NoviAgri si propone di conseguire i seguenti obiettivi:

- ✓ Realizzazione di un prototipo di macchina irroratrice a gestione automatica della distribuzione, capace di modificare i principali parametri della distribuzione così da ottimizzare la distribuzione del prodotto sulla base della struttura e presenza/assenza della vegetazione
- ✓ Implementazione di App per smartphone;
- ✓ Creazione di un DSS (Decision Support System) per riconoscere piante infette da flavescenza dorata e mal dell'esca nel vigneto

<https://www.viniastimonferrato.it/ricerca/noviagri/>

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 	<p>Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.</p>
---	---

I vigneti della Michele Chiarlo si trovano all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia: I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014 per storia, tradizioni, cultura; una delle regioni più suggestive al mondo dove la bellezza è paesaggio, la meraviglia è quotidianità, l'unicità è la cifra stilistica di vini che nascono dai più prestigiosi cru del Piemonte. Luoghi in cui la simbiosi tra uomo e natura è un legame

inscindibile, che va tutelato.

Michele Chiarlo ha scelto di valorizzare i suoi vigneti attraverso azioni volte a ridimensionare gli interventi dell'uomo sul paesaggio.



All'interno della Tenuta La Court sono stati interrati i tralicci elettrici e sostituito i pali in cemento con quelli in legno: un atto d'amore e di profondo rispetto per il cuore della produzione di Barbera d'Asti della Michele Chiarlo.

In tutti gli altri appezzamenti, è in atto un progressivo abbandono del cemento in favore di palizzate in acciaio corten, che riducono l'impatto visivo e contribuiscono a tutelare l'orizzonte estetico delle colline Patrimonio dell'Umanità.



12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	Target 12-2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali..
--	---

Michele Chiarlo ha scelto un approccio sostenibile integrale, un'attenzione all'ambiente e al contesto produttivo al fine di tutelare un paesaggio che è alla base stessa della qualità dei propri vini. Sono state implementate azioni e pratiche virtuose, per migliorare la sostenibilità di tutta la filiera e accrescere la sensibilità del consumatore finale, prendendosi cura del paesaggio come bene comune :

- ✓ applica la **produzione integrata** dal **1997** seguendo la misura ex 20/78,
- ✓ dal **2010** applica le procedure di difesa indicata dalla certificazione VIVA partecipando al progetto ancora in fase pilota. Dalla vendemmia 2010 il Barolo Cerequio è stato certificato come **VIVA Sustainable Wine**.
- ✓ dal **2016**, la certificazione è stata estesa a tutti i Grandi Cru di Michele Chiarlo.
- ✓ dal **2023** ha richiesto l'iscrizione al sistema SNQPI



BARBARESCO BARBARESCO - ASILI BARBARESCO - FASET BARBERA D'ASTI SUPERIORE BAROLO - CANNUBI BAROLO - CEREUQIO LANGHE NEBBIOLO	Quantità Totale ~ 1.050 Qn
--	---

MICHELE CHIARLO AZIENDA AGRICOLA SSA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE MONFERRATO ROSSO NIZZA PIEMONTE CHARDONNAY	Quantità Totale ~ 2.170 Qn
--	---

MICHELE CHIARLO SRL

Michele Chiarlo SRL dispone di una Trattoria e dispone di una cisterna di carburante mobile.

Nella tabella a fianco sono indicati i litri di gasolio agricolo utilizzato durante l'anno 2022 :

Litri totali	Consumo per Qn di uva raccolta	Emissioni per Qn di uva raccolta
1.000	0,46	1,22

13 AGIRE PER IL CLIMA



Target 13-2 Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.

Michele Chiarlo partecipa al progetto Ageba - Recupero e valorizzazione del germoplasma antico del vitigno Barbera per l'adattamento al cambio climatico. La coltivazione del vitigno Barbera e la produzione dei vini che ne derivano rappresentano non solo un elemento di natura economica del territorio, ma anche un patrimonio storico-culturale ed un fattore identitario del Piemonte.

<https://www.viniastimonferrato.it/ricerca/ageba>



FEASR - Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Programma di sviluppo rurale 2014-2020
MISURA 16 - OPERAZIONE 16.2.1 Az.2

Nell'ipotesi di mantenere la coltivazione di Barbera nello stesso ambiente dove è presente da secoli si può intervenire adottando soluzioni di lungo periodo agendo sul piano genetico e, mediante soluzioni più flessibili di breve termine che ricadono nell'ambito della tecnica colturale.

Il Progetto Ageba ha come obiettivo :

- ✓ contrastare o almeno mitigare gli effetti del cambiamento climatico ed i relativi impatti sul vitigno Barbera in quanto le alte, ed a volte estreme temperature del periodo estivo, causano un elevato aumento del titolo alcolometrico e una significativa caduta dell'acidità nei vini a base Barbera rendendo difficile da gestire la vinificazione e il consumo di prodotti troppo alcolici.
- ✓ Studiare e recuperare il patrimonio genetico di antichi ceppi di vitigni di Barbera, anche al fine di verificare la loro capacità di adattamento alle nuove condizioni climatiche dei periodi primaverili ed estivi.

Michele Chiarlo ha destinato il **Vigneto Ariotta** alla sperimentazione nel quale sono stati utilizzati nuovi porta innesti e nuovi cloni vocati all'alta qualità.



15 LA VITA SULLA TERRA



Target 15-5 Adottare misure urgenti e significative per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate.

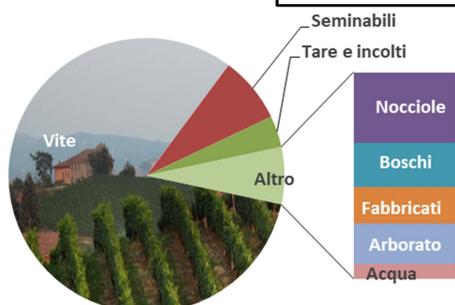
(*) Pascolo polifita e arborato, boschi, elementi caratteristiche del paesaggio, tare e incolti

MICHELE CHIARLO AZIENDA AGRICOLA SSA

Superficie catastale totale 17,9734 ha

Di cui **Vite** 14,6995 ha 81,8%

Aree seminaturali* 1,1591 ha 6,4%

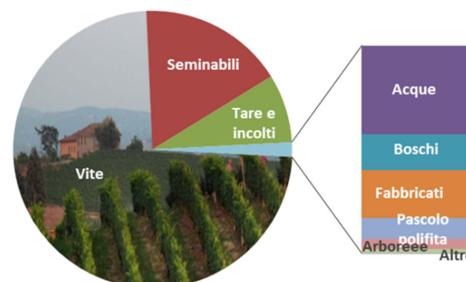


MICHELE CHIARLO SRL

Superficie catastale totale 49,7353 ha

Di cui **Vite** 36,5385 ha 73,5%

Aree seminaturali* 4,2184 ha 8,5%



**6.- BUONE PRATICHE DI DI CANTINA,
IMBOTTIGLIAMENTO E
CONFEZIONAMENTO**



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.3 Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento.

Tradizione in cantina / senza paura di innovare

Michele Chiarlo Srl vinifica tutte le uve provenienti da vigneti di proprietà o in gestione dalla famiglia Chiarlo situate nelle più storiche e prestigiose aree delle Langhe e del Monferrato, che la lunga esperienza ci ha permesso di selezionare ed imparare a conoscere tralcio, per tralcio.

Mosti e vini acquistati provengono da fornitori sempre del territorio con cui l'azienda vanta dei rapporti storici di reciproca fiducia che garantiscono il rispetto dei « requisiti Chiarlo » di massima cura e qualità del prodotto sempre in ottica della gestione sostenibile del proprio processo produttivo.

Il più profondo rispetto, considerazione e riguardo per la tradizione e la ricerca dell'autenticità varietale dei vini è la forza della Michele Chiarlo e la sua unicità sul mercato globale.

Questa tradizione è la spinta all'innovazione dei processi



Rigore in cantina

Lo stile dei vini di Michele Chiarlo si esprime attraverso una ricerca di equilibrio, eleganza, gusto e complessità. Vini longevi e ben strutturati che mantengono la memoria dei terroir da cui nascono e continuano a raccontarla nel tempo.

L'integrità e la perfezione del frutto raccolto in vigna sono alla base di tutte le operazioni in cantina. Si segue uno stile tradizionale, mai esasperato, classico, riconoscibile e qualitativamente costante.

Ciascun vigneto viene vinificato separatamente controllando qualità ed evoluzione con frequenti assaggi, prima dell'assemblaggio finale.



Michele Chiarlo in vigna (photo by Giuseppe Fiorentino)



Sono effettuate pressature soffici, volte a non lacerare le bucce degli acini, fermentazioni e macerazioni attente ad un'estrazione polifenolica rispettosa della tipicità varietale.

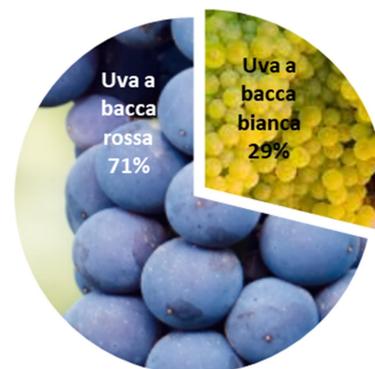
L'uso dei legni è dosato, affinché le cessioni non sovrastino il carattere del vitigno. Proprio come un tempo, i grandi Cru fermentano in tini troncoconici di legno, con frequenti bagnature del cappello e temperature controllate, volte a fissare ed esaltare le caratteristiche che le uve hanno espresso in vigneto.

Barolo, Barbaresco e Nebbiolo affinano in botti grandi e medie. Per Barbera e Nizza alterniamo legni grandi e piccoli, cercando scrupolosamente di mantenere un frutto fresco e suadente.

Tutti i grandi Cru si elevano almeno per un anno di bottiglia, una permanenza lunga che favorisce il giusto grado di maturazione prima di essere disponibili sul mercato.

I bianchi affinano in acciaio, a temperature controllate, al fine di sottolineare la freschezza, l'acidità vibrante, le note floreali e agrumate, appetitose e fragranti dei vitigni d'origine.

	Inizio Vendemmia		Fine Vendemmia	
	Data	Varietà	Data	Varietà
2021	6 Settembre	Moscato D'Asti	14 ottobre	Langhe Nebbiolo
2022	22 Agosto	Moscato D'Asti	29 settembre	Langhe Nebbiolo



Quantità di uva lavorata	6.500	Qn
Quantità di prodotto vinificato	12.850	HL

VALUTAZIONE DELLA VENDEMMIA 2022 IN CANTINA

Inoltre per mantenere i caratteri di freschezza ed eleganza del bouquet e per limitare il rischio di eccesso alcolico e preservare acidità ed equilibrio, sui vini si anticipa il periodo di vendemmia mediamente di 10-15 giorni.

La vendemmia è molto veloce, dura solo un mese rispetto ai 45 giorni della media; si parte il 22 agosto con il Moscato d'Asti che termina al 2 settembre; dal 7 al 19 settembre il Barbera d'Asti e il Nizza, dal 9 al 15 settembre il Cortese a Gavi, e dal 21 settembre Langhe Nebbiolo, poi Barbaresco ed infine Barolo, che termina al 29 settembre.

Ne scaturisce un'annata che sorprende tutti produttori per adattamento e resilienza della vite I vini prodotti risultano espressivi all'olfatto già nella fase giovanile, di carattere e con inatteso equilibrio gustativo con alcolicità non estreme e con freschezza sorprendente per l'annata.



Target 12-2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

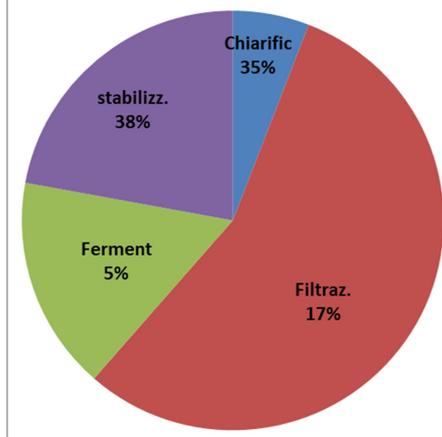
L'azienda ha implementato n° 3 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati i relativi piani analitici di controllo:

✓ Vini bianchi secchi	✓ Vini bianchi dolci	✓ Vini rossi secchi
-----------------------	----------------------	---------------------

Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei

prodotti, minimizzando i consumi idrici a l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

	g/Litro di prodotto lavorato
Chiarifica	0,044
Fermentazione	0,421
stabilizzazione	0,125
SOLFITI	0,168



L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.2020

Per il controllo del processo, la cantina ha stabilito un piano di controllo analitico che comprende parametri diversi in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo.

In azienda è presente un laboratorio dove vengono controllati internamente i parametri di routine. Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelle effettuate esternamente (partecipazione a circuiti interlaboratorio).

Tuttavia, l'azienda utilizza preferenzialmente laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 (Alcune delle analisi sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valoritalia)

I piani di gestione della cantina corrispondono con le lavorazioni realmente effettuate e che trovano riscontro nei documenti di tracciabilità interna. L'efficacia del sistema di tracciabilità viene controllato con cadenza semestrale da valle a monte e da monte a valle per poter validare le procedure e il sistema implementato.

<p>3 SALUTE E BENESSERE</p> 	<p>Target 3-9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.</p>
<p>6 ACQUA PULITA E IGIENE</p> 	<p>Target 6-3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.</p> <p>Target 6-4 Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.</p> <p>Target 6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.</p>

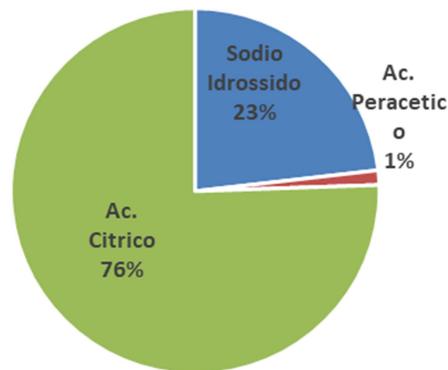
Michele Chiarlo ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detersivi è già stato ottimizzato, per quanto possibile in quanto:

- per il lavaggio dei serbatoi e delle barriques viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
- la linea di imbottigliamento è dotata di circuiti di lavaggio "clean in place" per limitare i consumi idrici e chimici.
- vengono selezionati e acquistati i prodotti detersivi per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

Validazione procedure pulizia : Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni per verificare il raggiungimento delle condizioni adeguate di pulizia riducendo i consumi in ottica della sostenibilità.

Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici:

	g/Litro di prodotto lavorato
Acido Peracetico	0,18
Acido Citrico	0,01
Acqua di rete	0,58



7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



Target 7-2 Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.
Target 7-3 Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

Consumo energetico :

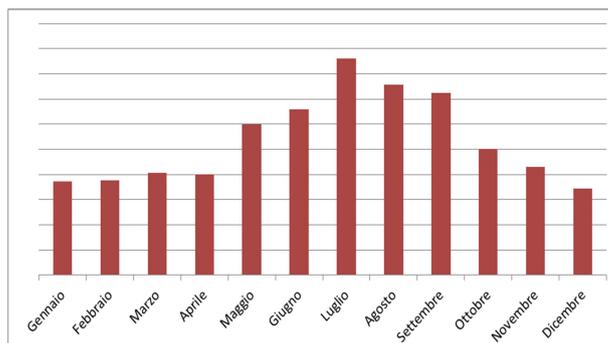
✓ METANO :

Consumo per L vino lavorato	0,033 m ³	Emissioni per L vino lavorato	0,065 KgCO ₂ eq
-----------------------------	----------------------	-------------------------------	----------------------------

✓ ENERGIA ELETTRICA :

Obiettivo per il 2023 è l'installazione sul tetto della cantina un impianto fotovoltaico 230Kwph in modo di coprire parte del fabbisogno energetico degli impianti

Consumo annuo per Litro di prodotto lavorato	
Kw	0,50



9 INDUSTRIA, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE



Target 9-4 Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

Adeguatezza dei locali

La sede di Michele Chiarlo si trova a Calamandrana dal 1972. Dal 2005 tutte le attività di vinificazione e affinamento sono state centralizzate presso questa sede, eliminando le sedi di La Morra, Barolo e Gavi in ottica di migliorare la gestione della produzione

Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, di prevenire contaminazioni esterne e di ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro.

Nel 2022 sono stati ristrutturati le aree dedicate al personale con l'installazione di servizi igienici per disabili in ottica di abbattere le barriere architettoniche e migliorare l'area accoglienza in cantina





Vertical Garden

Dal 2016 le strutture produttive di Michele Chiarlo sono state sottoposte ad un profondo restyling in chiave green. La facciata delle cantine è stata ricoperta da un manto verde per migliorare le prestazioni energetiche dell'edificio e diminuire l'impatto paesaggistico.

I giardini verticali purificano e filtrano l'aria attraverso la fotosintesi, proteggono le strutture dal sole e dalla pioggia, allungando la vita media dell'edificio e favorendo lo sviluppo delle biodiversità. Questa copertura, crea un filtro naturale tra interno ed esterno che riduce i costi energetici e le emissioni complessive degli impianti.



Adeguatezza delle attrezzature

Inoltre, questo progetto ha già dato inizio all'ammodernamento della linea di imbottigliamento con installazione di depallettizzatore automatico, riempitrice monoblocco con capacità oraria di circa 5.000 bottiglie e tappatore vite/sughero e lavabottiglie e tunnel di condizionamento.



Nel 2022 è stato avviato il completamento della dell'ammodernamento della linea d'imbottigliamento inserendo capsulatrice, etichettatrice e gruppo di confezionamento fino alla preparazione del pallet che consentono all'azienda un aumento della produzione oraria. Tutti i macchinari sono stati acquistati utilizzando le risorse previste dal piano nazionale 4.0, ponendo attenzione a ottimizzare le risorse idriche e elettriche e collegando digitalmente tutta la linea d'imbottigliamento.

Il completamento della linea di imbottigliamento, con l'automazione dei processi e dei controlli permette :

- il miglioramento delle prestazioni qualitative al riempimento (minore aggiunta di anidride solforosa all'imbottigliamento) e
- l'ottimizzazione del confezionamento che in Michele Chiarlo è altamente personalizzato (25 etichette e 75 paesi di destinazione).
- La risposta tempestiva a ordini estemporanei da parte dei clienti.



La cantina ha predisposto un piano di manutenzione per l'attrezzatura di cantina e imbottigliamento

Si fa riferimento a quanto riportato nella sezione B6.2 in rev.1 del 27/04/2022 e le relative registrazioni degli interventi ordinari e straordinari.

Le operazioni ordinarie svolte nel 2022 sono state efficienti e hanno permesso di svolgere le attività produttive senza particolari criticità. Gli interventi straordinari da parte di ditte esterne sono stati puntuali. Si ritiene efficace il piano di manutenzione in essere all'azienda.

Inoltre, il recente completamento della linea d'imbottigliamento permette una migliore gestione delle manutenzioni ordinarie e quelle straordinaria fanno capo alla ditta costruttrice.



Target 12-4 Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

Gestione dei rifiuti: L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento. Nella procedura 7.3 del manuale "GESTIONE ACQUE REFLUE, RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE" sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.).

Michele Chiarlo dispone di una **Autorizzazione Unica Ambientale** per lo scarico delle acque reflue in pubblica fognatura e una **Convenzione con SISI** (Società Intercomunale Servizi Idrici) per il conferimento di rifiuti speciali non pericolosi provenienti dal proprio insediamento produttivo.

✓ SOTTOPRODOTTI DELLA FERMENTAZIONE: conferite a distillerie per il loro utilizzo (*) viene considerato il valore dell'acqua prelevata				<i>Per Litro di prodotto lavorato</i>
	<i>Residui di lavorazione</i>	<i>Vinacce</i> Kg	<i>Feccia</i> Kg	0,06
	<i>Acque reflui enologiche (*)</i>			2,79 L

- ✓ **RIFIUTI SOLIDI URBANI** prodotti dagli uffici, l'azienda paga direttamente al Comune di Calamandrana la quota Tassa TARI.
- ✓ **I restanti RIFIUTI** vengono smaltiti tramite ditte specializzate e gestite tramite formulario:

	CODICE CER	g per Litro di prodotto lavorato
<i>Vetro</i>	15.01.07	0,006
<i>Imballaggi di materiali misti</i>	15.01.06	0,024
<i>Fanghi dal trattamento degli effluenti</i>	02.07.01	0,1
<i>Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminate da tale sostanze</i>	15.01.10	0,016



Target 12-5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

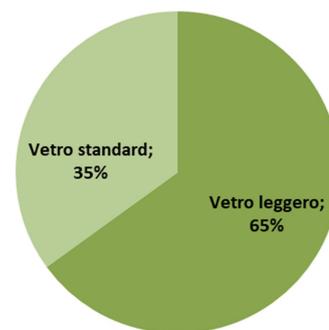
Michele Chiaro vende il prodotto confezionato all'interno di bottiglie in vetro

Le bottiglie, i cartoni e le etichette sono acquistate tenendo conto delle seguenti considerazioni ambientali:

- ✓ **BOTTIGLIE** in vetro riciclabile

Michele Chiaro ha deciso di adottare vetri leggeri permettendo di ottimizzare i trasporti, soprattutto a lungo raggio, e ridurre in modo significativo le emissioni di gas serra.

- Le bottiglie in vetro pesante (~780g) sono state sostituite da bottiglie standard (~500g) con un risparmio in materiale di ~ 280 g; considerando lo spostamento di un mezzo di trasporto a pieno carico la riduzione del peso è di circa ~8.000Kg con un notevole risparmio nei consumi di carburante.
- Le bottiglie standard (~500g) sono state sostituite con quelle leggere (~360g) con un risparmio di materiale di 140g per bottiglia.



Nella seguente tabella viene riportato il risparmio globale di materiale in Tn legato esclusivamente alla scelta sostenibile di ridurre il peso delle bottiglie.

	Vetro leggero	Vetro standard
Riduzione peso per sostituzione btg	~ -140g/btg rispetto a standard	~ -280g/btg rispetto a pesante
Totale riduzione peso	230 Tn	

- ✓ **TAPPI.** L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure

- Tappi Stelvin in alluminio

NOTA: L'alluminio di cui sono costituiti i tappi può essere riciclato all'infinito senza ripercussioni sulla sua qualità. Il suo riutilizzo consente di risparmiare fino al 95% di energia rispetto a quella utilizzata per la sua produzione primaria, con il rispettivo abbassamento delle emissioni di gas a effetto serra.

- Tappi tecnici in sughero microgranulare con sughero proveniente da filiera FSC
- Tappi mono pezzo con sughero proveniente da filiera FSC.

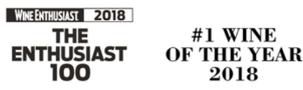
NOTA: I tappi in sughero sono 100% naturali, rinnovabili, riciclabili e riutilizzabili. Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO2 per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuiscono al sequestro di CO2, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.

- ✓ **CARTONI** realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.
- ✓ **ALVEARI** contengono il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE
- ✓ Alcune **ETICHETTE** sono in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile
- ✓ Il legno delle **PEDANE** utilizzate per i bancali, proviene anche esso da foreste e correttamente gestite.

RATING

L'altissima qualità dei prodotti fa sì che siano posizionati nei primi posti su tutte le guide nazionali e internazionali :

 N° 66 Segnalazioni	 N° 48 Segnalazioni	 N° 60 Segnalazioni
 N° 68 Segnalazioni	 N° 14 Segnalazioni	 N° 20 Segnalazioni
 N° 13 Segnalazioni	 N° 33 Segnalazioni	 N° 13 Segnalazioni
 Jancis Robinson's scores N° 13 Segnalazioni	 N° 6 Segnalazioni	 N° 4 Segnalazioni
 N° 12 Segnalazioni	 N° 11 Segnalazioni	 N° 11 Segnalazioni
 N° 5 Segnalazioni	 N° 7 Segnalazioni	 N° 7 Segnalazioni
 N° 3 Segnalazioni	 N° 3 Segnalazioni	 N° 3 Segnalazioni

 N° 3 Segnalazioni	 N° 3 Segnalazioni	 N° 2 Segnalazioni
 N° 1 Segnalazione	 N° 3 Segnalazioni	 N° 2 Segnalazioni
 N° 1 Segnalazione	 N° 1 Segnalazione	 N° 1 Segnalazione
 N° 1 Segnalazione	 N° 1 Segnalazione	 N° 1 Segnalazione
 N° 1 Segnalazione	 N° 1 Segnalazione	 N° 1 Segnalazione
 N° 1 Segnalazione		

Segnalazione sulle guide/reviste del settore classificate per prodotto :

	N°		N°
Barolo DOCG Cannubi Riserva	1	Barbera D'asti Superiore Nizza DOCG La Court	42
Barolo DOCG Cerequio Riserva	31	Nizza DOCG Riserva La Court Vigna Veja	1
Barolo DOCG Cerequio	78	Nizza DOCG Montemareto	4
Barolo DOCG Cannubi	47	Nizza DOCG Cipressi	18
Barolo DOCG Tortoniano	45	Barbera D'asti Superiore Nizza DOCG La Court Vigna Veja	5
Barbaresco DOCG Asili	52	Barbera D'asti Superiore Nizza DOCG La Court	23
Barbaresco DOCG Faset	26	Barbera D'asti Superiore Nizza DOCG Cipressi	3
Barbaresco DOCG Reyna	34	Barbera D'asti DOCG Le Orme "16 Mesi"	7
Barbaresco DOCG Palás	2	Barbera D'asti Superiore DOCG Le Orme	7
Barolo DOCG Palás	5	Piemonte Albarossa Doc Montald	1
Gavi DOCG Le Marne	7	Gavi Del Comune Di Gavi DOCG Rovereto	6
Moscato D'asti DOCG Nivole	13	Moscato D'asti DOCG Palás	1
Roero Arneis DOCG Le Madri	2	Langhe Nebbiolo DOCG Il Principe	4

Nel Marzo 2022 Michele Chiarlo fa il suo ingresso su **La Place de Bordeaux**, l'hub di vendita più prestigioso al mondo per la commercializzazione del vino sui mercati internazionali. Lo fa con il **Barolo Cerequio 2018** segnando un importante primato: sarà, infatti, il primo Barolo nonché il primo vino piemontese ad essere distribuito dalla prestigiosa piattaforma francese.



Con l'ingresso sul mercato de La Place, Michele Chiarlo entra ufficialmente nella «Big League» del commercio enoico (come viene spesso definita dagli stessi addetti ai lavori), al fianco delle etichette più blasonate a livello internazionale.

*“Questo risultato è frutto dell’impegno profuso dalla nostra famiglia verso la ricerca dalla qualità e desiderio di vedere i nostri vini distribuiti globalmente, nel solco di quella che è da sempre la nostra filosofia: **coltivare, vinificare e portare sul mercato il frutto dei più grandi terroir del Piemonte**”.*

Alberto Chiarlo



*NOTA: La **Place de Bordeaux** è una delle più antica rete di distribuzione enologica di Fine Wines al mondo. Le sue origini risalgono al XIII secolo: fu Luigi IX, nel 1243 a concedere le prime licenze alla contrattazione del vino, poi codificate, circa un secolo più tardi, da Filippo IV.*

*Oggi La Place, con la sua esperienza plurisecolare, è in grado di favorire l’accesso privilegiato alle nicchie più prestigiose dei mercati internazionali in quanto il loro sistema permette di gestire la domanda e l’offerta dei vini attraverso la loro vendita, per lo più en primeur, su scala internazionale: Le bottiglie non si possono acquistare direttamente ma passano attraverso una rete a tre livelli: i produttori (**winery**) tramite un broker intermediario (**courtier**) vendono a 300 **negociants**, una sorta di grossisti ciascuno con la sua specializzazione, e a loro volta vendono a commercianti in più di 170 Paesi; una filiera che consente di espandere in modo capillare e diversificare il mercato globale di un vino che può vedere sensibilmente accresciuto il suo potenziale di investimento. Il modello di business include clienti di tutte le dimensioni, distributori, importatori, amanti del vino, collezionisti.*

La relazioni all’interno de La Place guardano al lungo periodo, non è un sistema dedicato alle vendite *one shot*. Si inizia dunque un’operazione di informazione presso i top client dei mercati target al fine di far conoscere non solo il Barolo Cerequio, ma la filosofia aziendale, i vini dai grandi cru piemontesi e il progetto di Palás Cerequio.

Questo processo di consapevolezza che aiuta il posizionamento dell’intero brand “Michele Chiarlo” portando al posizionamento di altri n° 2 prodotti, anche di DO diversa **Barbaresco Asili 2019** e **Nizza Riserva La Court** e ha offerta anche la possibilità ad altre aziende del territorio di intraprendere questa strada.

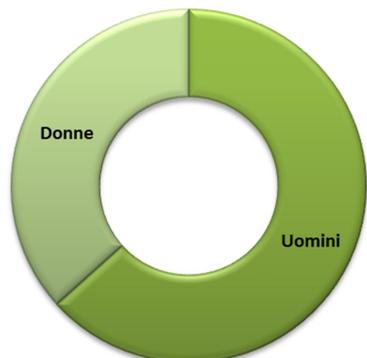
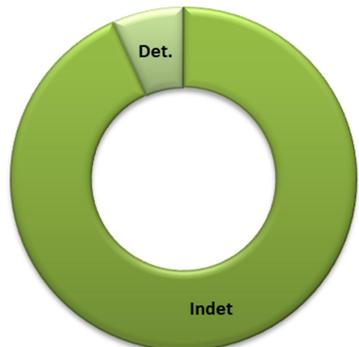
7.- BUONE PRATICHE SOCIALI



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilita' e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche Socio-Economiche.

Composizione della forza lavoro

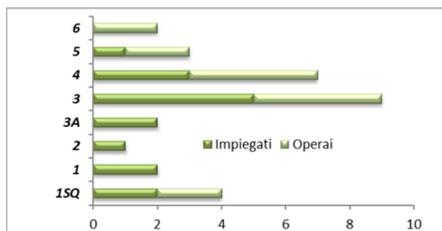
Indicatori	
Numero dirigenti	2
N° totale dipendenti (inclusi dirigenti)	30
Full-Time	27
Part-time	3
Apprendisti	0
Tirocini accolti durante l'anno	0
Addetti svantaggiati (disabile)	1
N° addetti a tempo indeterminato	29
N° addetti a tempo determinato	1
N° addetti interinali	0
Uomini	19
Donne	11
Impiegati	12
Operai	14



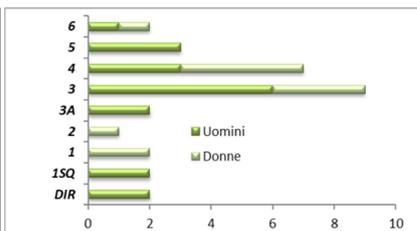
a)

Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato

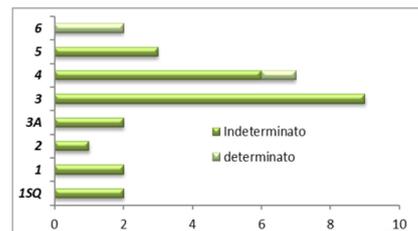




Distribuzione in base all'area di lavoro



Livello di inquadramento in base al genere



Distribuzione in base alla tipologia di contratto

Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro; Distribuzione per anzianità lavorativa. Considerando quelli presenti al 31/12/2022, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dal 63,3% dei lavoratori che vantano più di 10 anni di esperienza lavorativa all'interno dell'azienda e, soprattutto, da quelli che sono entrati in azienda più di 20 anni fa e costituiscono la memoria storica dell'azienda.

L'impegno dell'azienda è quello di assumere diverse tipologie di lavoratori, soprattutto nell'ottica di un rapporto duraturo. Infatti, si è concretizzato con l'inserimento, nell'ultimo anno, nell'organico aziendale n°3 nuovi dipendenti.

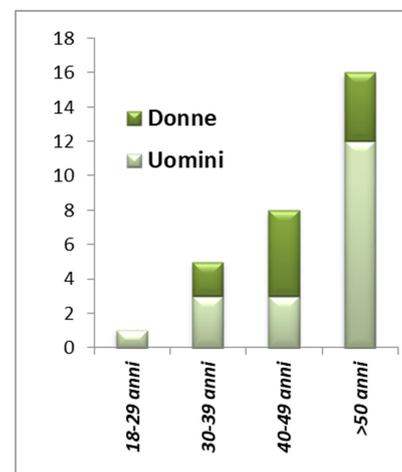
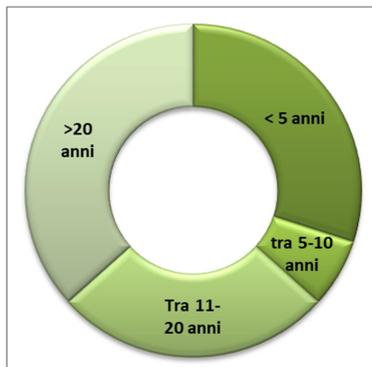
Distribuzione per anzianità lavorativa (anni)

Senso di appartenenza

Il 63,4% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 10 anni

Assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni:

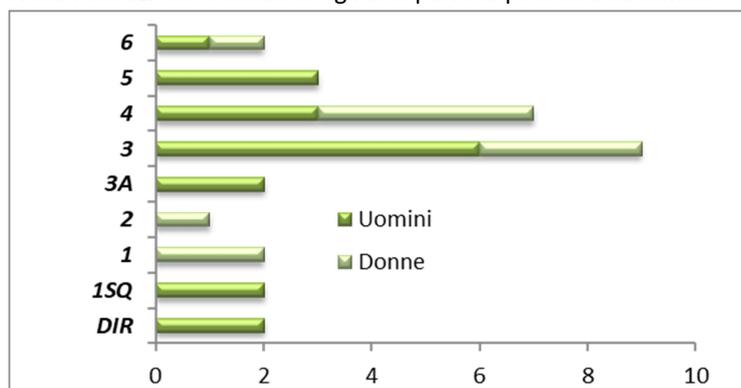
	≤ 5 anni
Uomini	5 <i>1 Giovani</i>
Donne	3 <i>Giovani</i>
Totale	9



Valutazione in base al genere

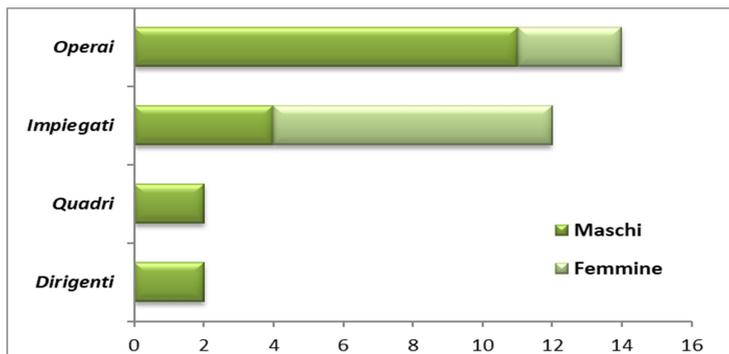


Nella valutazione si rimanda agli altri punti di presente documento e rappresentata graficamente nelle seguenti tabelle:

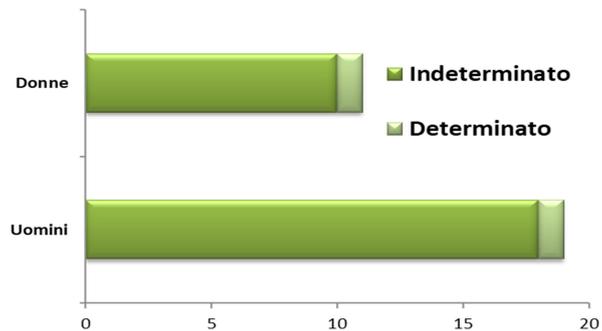


Genere in base al livello di inquadramento

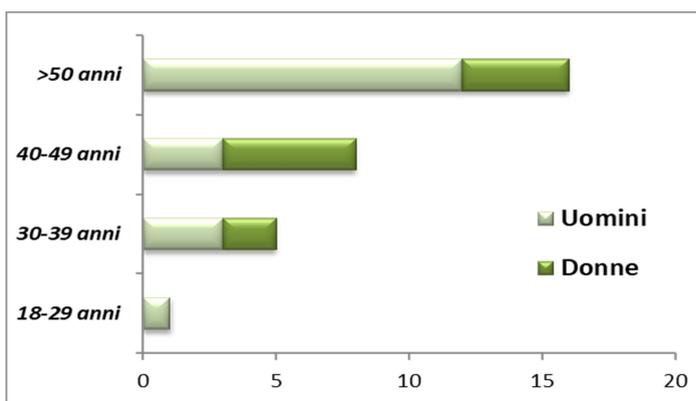
Come in molte imprese del comparto agroindustriale, in azienda la componente femminile impiegata risulta in minoranza rispetto a quella maschile, rappresentando il 37% della forza lavoro complessiva. Il personale femminile è meno rappresentato tra operai (21%) mentre costituiscono il 67% degli impiegati.



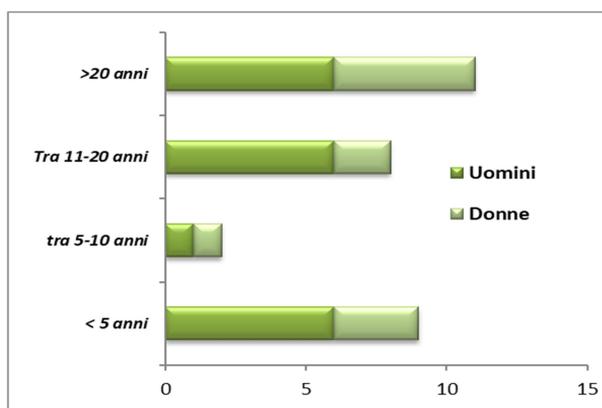
Genere in base all'area di lavoro



Genere in base alla tipologia di contratto



Genere in base alla classe di età



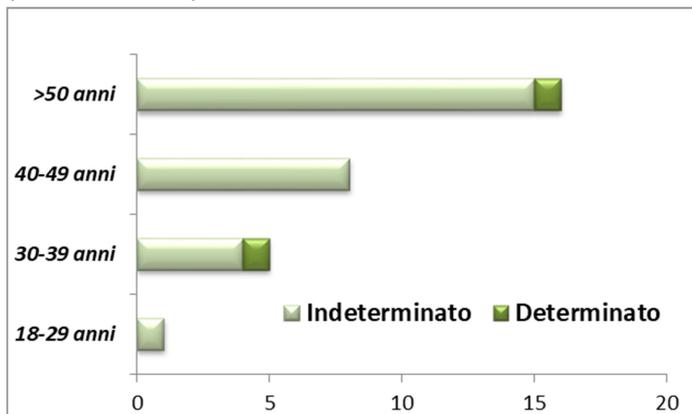
Genere in base all'anzianità lavorativa

Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: Nessun demansionamento a seguito di maternità

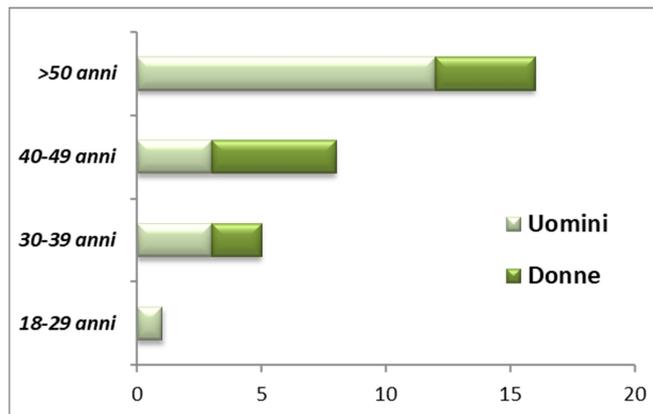
	2019	2020	2021	2022
Maternità - Ore di Congedo	-	88	-	-
Paternità - Ore di Congedo	-	-	-	-

Tutte le persone che hanno usufruito del congedo parentale sono rientrate al lavoro al termine dello stesso ricoprendo le medesime mansioni.

Valutazione in base alla classe di età: Considerando tutti i collaboratori presenti al 31/12/2022, il personale impiegato è distribuito verso le fasce di età matura ed esperta (più di 50 anni) mentre è presente soltanto un 3% di personale giovane (meno di 30 anni)



Distribuzione in base al contratto



Distribuzione in base al genere

Valutazione in base al paese di provenienza

L'azienda si impegna alla crescita del territorio e alla produzione di ricchezza locale: il personale aziendale è residente nei paesi vicini alla sede aziendale.

Paese di provenienza	
ITALIA	27
ESTERO	3

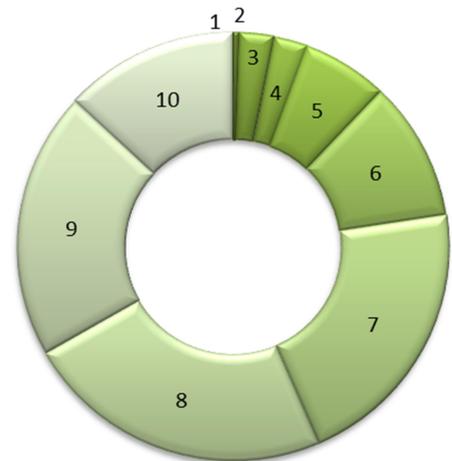
Il personale di nazionalità estera che ha collaborato con l'azienda durante il 2022 è costituito per il 100% da lavoratori assunti a tempo indeterminato e l'100% continua la collaborazione nel 2023). Il 33,3% formano parte dell'organico dell'azienda da più di 5 anni.


Analisi del clima aziendale svolta nel 2023

Nel mese di giugno è stato distribuito a tutto il personale un questionario per la valutazione del clima aziendale:

Nel seguente grafico sono rappresentate le percentuali suddivise per ciascun punteggio:

Valori $\geq 6 \rightarrow 87,9\%$
Valori $\leq 5 \rightarrow 12,1\%$


ASPETTI POSITIVI

- Il punteggio evidenzia che in azienda è instaurato un clima aziendale basato nella correttezza dei rapporti e il rispetto reciproco; sia tra la direzione aziendale e il personale e all'interno del gruppo di lavoratori.
- Inoltre, la stabilità del posto di lavoro e la cura del personale tramite la formazione e le misure di sicurezza sul lavoro sono molto apprezzate dal personale.

CRITICITA' EMERSE

Tuttavia, nell'ottica del miglioramento continuo, è stata svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore. Le criticità emerse sono 13 rispetto al totale di risposte fornite (592) dal n° 22 partecipanti al sondaggio. Queste rappresentano soltanto il 2,2% del totale.

Nella valutazione delle criticità per operatore si osserva che quesiti con punteggi uguali o inferiori a 4 sono stati forniti n° 5 operatori

N° criticità segnalate/operatore

8	3	2	2	2
---	---	---	---	---

Inoltre, per evitare l'influenza del singolo ed evidenziare delle aree critiche, se si tiene conto dei punteggi forniti da almeno 2 persone (circa il 10% dei lavoratori), si osserva che le criticità sono unicamente legate ai seguenti quesiti

Sono soddisfatto rispetto a ...	Totale	% del totale partecipanti
Sono coinvolto nelle decisioni del mio gruppo di lavoro, i miei superiori chiedono la mia partecipazione	2	9,1
I miei responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiare indicazioni sul lavoro svolto da parte mia	2	9,1
Sono soddisfatto del mio orario di lavoro	2	9,1

Tra le future aree di miglioramento si segnalano:

- Condivisione degli obiettivi e dei traguardi raggiunti
- Valutazione dei risultati e feedback sul lavoro svolto fornito dai responsabili
- Conciliazione orari di lavoro-tempo libero



SOSTENIBILITÀ SOCIALE – COMUNITÀ E TERRITORIO

TERRITORIO : Michele Chiarlo fa parte dei Consorzi di Tutela (Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Consorzio di Tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio Tutela del Gavi, Grandi Vini Consorzio Export) e associazioni del mondo del vino (Istituto del Vino Italiano di Qualità - Grandi Marchi, Associazione di produttori del Nizza di cui Stefano Chiarlo è attualmente il Presidente, Federvini, Unione Italiana Vini, Vignaioli Piemontesi, Assoenologi...) presenti sul territorio che, promossi dagli operatori economici coinvolti nelle singole filiere, hanno la precisa funzione di contribuire alla protezione e alla promozione delle DOP e IGP, oltre che supportare lo sviluppo del settore.



Nel 2018, Michele Chiarlo è tra i primi sottoscrittori della **CARTA DI GAVI DEL VINO RESPONSABILE**, un decalogo per impegnare tutta la filiera vitivinicola a produrre un 'vino responsabile'.

A Gavi, in occasione dell'assegnazione dei premi 'La Buona Italia', è stata lanciata, su iniziativa del Consorzio di tutela del Gavi docg, la Carta del Vino responsabile, firmata da un centinaio tra produttori, amministratori pubblici, comunicatori ed esperti della responsabilità sociale di impresa.

"La responsabilità sociale nel mondo del vino è l'unico futuro possibile, come è chiaro a tutti che una produzione sostenibile e di qualità non possa prescindere dalla giustizia sociale".

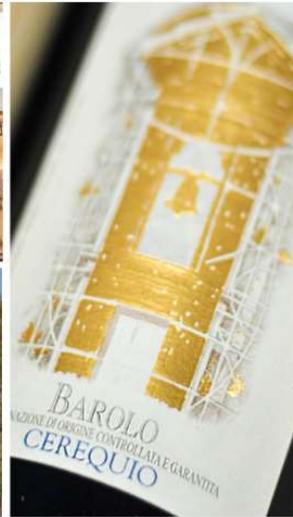
Roberto Ghio

Il manifesto è un decalogo di 10 buone pratiche che comprendono, tra le altre, la tutela della terra, la salvaguardia dell'acqua, le iniziative di contrasto ai cambiamenti climatici, la protezione della biodiversità, la promozione della cultura e delle arti.



ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

- ✓ **Masterclass dirette a un pubblico specializzato (sommelier italiani e internazionali)** che sono anche diffusi al grande pubblico tramite l'partecipazione a webinar



Anteprima Barolo e Barbaresco
 webinar di Chiarlo dedicati ai grandi cru delle Langhe
 Martedì 5, lunedì 11 e venerdì 15 maggio.

Ciascun Webinar viene condotto da Stefano Chiarlo, agronomo ed enologo della cantina, in presenza di un moderatore e della partecipazione straordinaria di alcuni dei migliori sommelier italiani e internazionali che hanno avuto la fortuna di degustare, in anteprima, i vini presentati e, per l'occasione, restituiranno i loro commenti.



[Hanoi] Michele Chiarlo Master class

FRI MAR 10 2023 AT 02:00 PM

InterContinental Hanoi Landmark72 | Hanoi



Publisher/Host
 InterContinental Hanoi Landmark72

LUNEDÌ 27 MARZO

Ore 10.30 / 11.30 Masterclass Maiori

Sala Bacco

"La Cantina Michele Chiarlo"

Relatore: **Paolo Lauciani**

- Rovereto Gavi** Comune di Gavi 2021
- Cipressi Nizza** 2020
- La Court Nizza** Riserva 2017
- Barbaresco** Asili 2019
- Barolo** Cerequio 2018
- Barolo** Cerequio 2016
- Moscato d'Asti** Nivole 2022

TaorminaGourmet
 3 giorni di masterclass, cooking show e banco d'assaggio
 Nona edizione
22-24 OTTOBRE 2022
 Hotel Villa Diodoro
 Taormina (ME)
[prenota ora](#)

Le Terre del NEBBIOLO
 MASTERCLASS CON 8 VINI DEL TERRITORIO
 [DOM 15 GEN 2023]
 ORE 16:00
 AGRITURISMO CAMPO ANTICO
 LOC. CACCIARINO, ORTE VT
 INFO & PRENOTAZIONI
 Contributo di partecipazione: 40,00 Euro - Evento riservato ai soci AIS
 Prenotazioni al numero: 398-3418221 - Maurizio Orlandi
 WWW.AISUMBRIA.IT

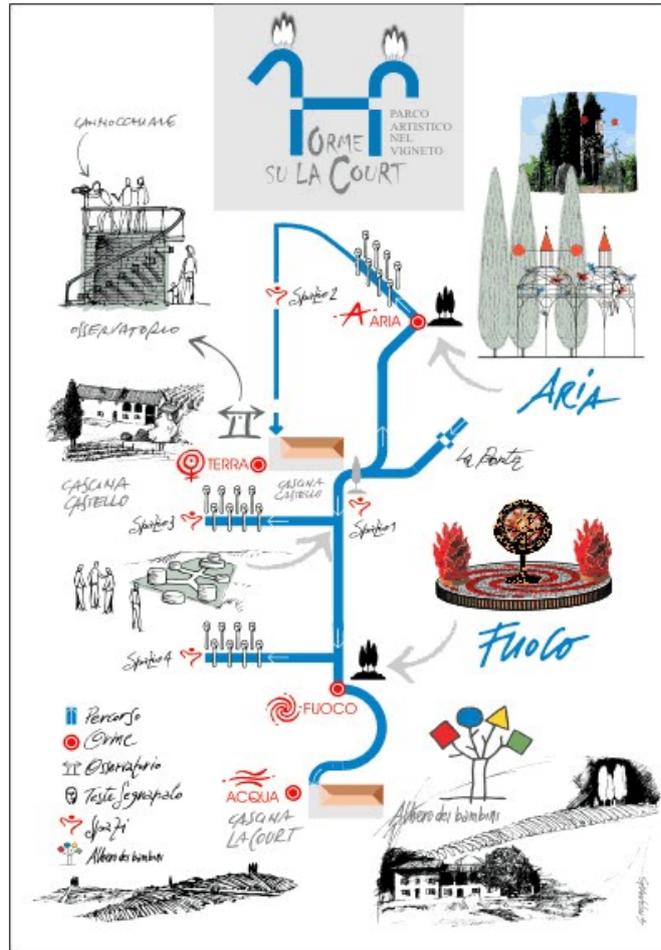
✓ VISITE ALLA TENUTA LA COURT

Il 2023 segna i vent'anni dell'Art Park La Court, il più suggestivo – e forse coraggioso – dei progetti di Michele Chiarlo: il parco artistico sulle colline di Castelnuovo Calcea che è diventato il simbolo del dialogo tra arte e vigneto.

L'idea era quella di creare un percorso interattivo attraverso i vigneti. Non volevamo installazioni, ma un luogo di meditazione attiva, dove le opere d'arte creassero un movimento di partecipazione dello spettatore, già immerso in un paesaggio spettacolare.

Avevamo visitato parecchi parchi artistici, ma volevamo qualcosa di rivoluzionario: la meccanica dell'arte avrebbe dovuto compenetrare quella della natura».

Giancarlo Ferraris, Direttore artistico



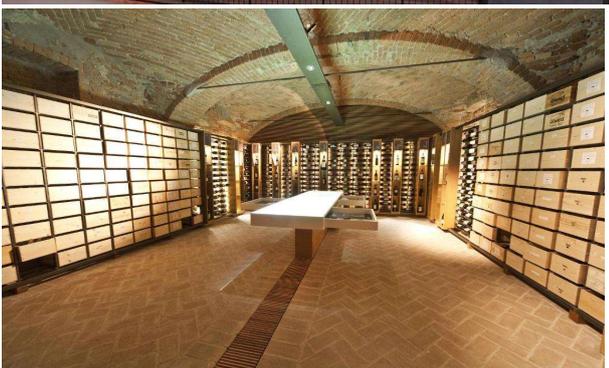
✓ **PALAS CEREQUIO**



Palás Cerequio sorge a La Morra presso l'omonima e antica borgata, al centro di una delle aree più vocate alla produzione del Barolo, uno dei più prestigiosi vini al mondo.

Il Palás, termine piemontese che significa "palazzo di lusso", è il primo Relais dedicato ai cru di Barolo. Dal progetto architettonico agli arredamenti, dalle opere d'arte qui collocate alle selezioni enologiche e gastronomiche proposte dall'omonimo ristorante che si trova al suo interno, dagli spettacolari affacci sulle vigne fino ai più piccoli dettagli architettonici, tutto a Palás Cerequio racconta la storia e la passione per i vini di qualità.

Palás Cerequio offre esperienze esclusive dedicate ai veri amanti del vino: degustazioni orizzontali e verticali dei più importanti cru delle Langhe, scelti con cura fra i più blasonati produttori del territorio.



THE GRAND WINE TOUR

NOTA: The Grand Wine Tour è un'Associazione delle migliori cantine in tutta Italia, accomunate dalla volontà di promuovere l'enoturismo di alto livello ed il primo Marchio di Qualità che definisce gli standard d'eccellenza nell'ospitalità.

✓ DEGUSTAZIONI IN CANTINA

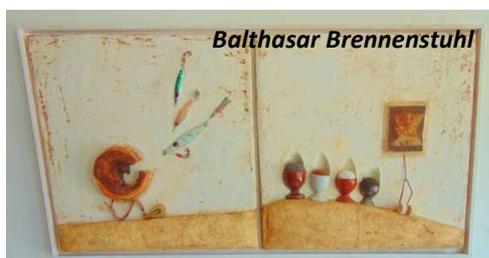
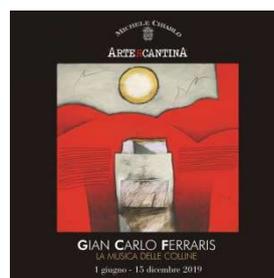
La casa di Michele Chiarlo è aperta a tutti coloro che amano il vino. Le cantine di Calamandrana offrono diversi tour & tasting dedicati a scoprire o approfondire le etichette che produciamo da alcuni dei migliori cru del Piemonte.



✓ INIZIATIVA ARTE & CANTINA : Installazione temporanee in cantina di artisti (pittura, scultura).



DEDO
ROGGERO FOSSATI
STONES
sculture



ARTE IN CANTINA ha proposto personali di

- ✓ **Dedo Ruggiero Fossati** con le sue Stones-sculature
- ✓ **Marcello Mannuzza**, ceramista di Celle Ligure;
- ✓ **Ugo Nespolo**, autore della Porta Artistica sui vigneti;
- ✓ **Fabio Cavanna**, artigiano-artista del vetro fuso;
- ✓ **Guido Perina**, fabbro e artista di Acqui Terme;
- ✓ **Peppino Campanella**, mastro vetraio;

- ✓ **Mark Cooper**, fotografo inglese che realizzò alcuni dei pannelli fotografici esposti nel Parco
- ✓ **Rolando Carbone**, scultore di alcune «teste segnapalo» dell'Art Park La Court;
- ✓ **Gian Carlo Ferraris**, pittore e autore delle etichette di Michele Chiarlo;
- ✓ **Balthasar Brennenstuhl**, artista svizzero specialista degli objets trouvés, anch'egli autore di alcune «teste segnapalo»;
- ✓ **Norbert Schmell**, fotografo, ed **Emilio Giannelli**, che offrì alcune sue vignette per la festa di riapertura del parco artistico nel 2009.



- ✓ **Publicazione C.R.U** ovvero **Custodi di Radici e Umanità** è il magazine attraverso cui Michele Chiarlo racconta la sua azienda e il vino.

Un modo innovativo di presentare il proprio lavoro attraverso news e approfondimenti che spaziano dal mondo di Michele Chiarlo a quello enologico, con prestigiose interviste.

Il secondo numero è stato presentato durante l'edizione 2023 del Vinitaly



Comunità : L'azienda è impegnata attivamente con associazioni benefiche che operano sul territorio elargendo contributi economici direttamente o tramite l'organizzazione di eventi o la donazione di prodotto:

- Policlinico San Matteo di Pavia
- Limpe Parkinson Onlus per aste benefica
- Vendemmia didattica a La Court
- Istituto Nostra Signora delle Grazie
- Associazione Carabinieri Asti
- Onlus ASTRO destinati a attività di sostegno di progetti volti allo sviluppo e sostegno della Ricerca Clinica in Oncologia
- America Italian cancer fondation – New York
- Devoluti all'Associazione AgerS "I Talenti" gli incassi per la cena a 8 mani stellate e dalla vendita dei lotti all'asta. L'evento era legato alla celebrazione delle 60 vendemmie della Michele Chiarlo. L'importo è stato destinato a sostenere il progetto "La Porta è Aperta": dedicato all'inclusione sociale, ricerca, apprendimento e occupazione dei giovani affetti da disabilità intellettive come autismo e sindrome di down.

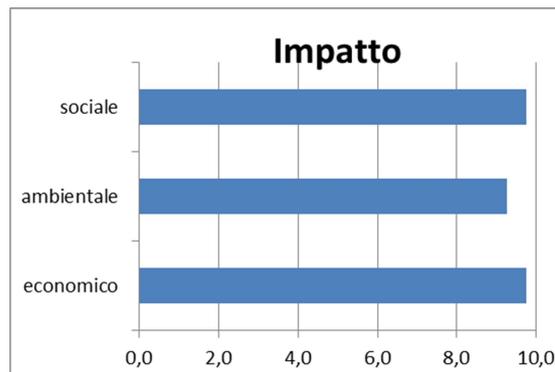


L'azienda è consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità e al miglioramento degli stili di vita. Per questo ha avviato una prima fase di coinvolgimento delle abitazioni confinanti con la propria sede.

Nel Maggio 2023 è stato consegnato al vicinato un QUESTIONARIO COLLETTIVITA' per poter raccogliere le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità e poter così approfondire i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale.

Le informazioni emerse sono:

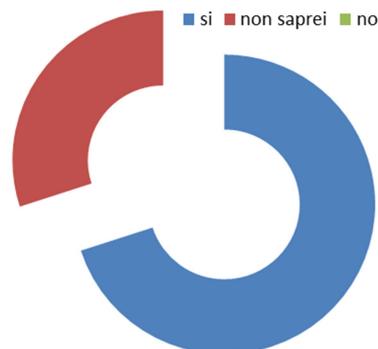
- a) La collettività ritiene che l'azienda presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale, recependo eventuali segnalazioni e dimostrando apertura e accoglienza verso i visitatori, anche con disabilità;



- b) Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra di **essere a conoscenza** che l'azienda:
- ✓ è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera
 - ✓ effettua o ha effettuato azioni di volontariato
 - ✓ sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale e ambientale
 - ✓ partecipa ad iniziative sul territorio come fiere e festival per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni

Tuttavia **non è a conoscenza** che l'azienda abbia attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti

Risposte		
si	non so	no
14	6	0
70,0%	30,0%	-



16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI FORTI



17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI



8.-BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Michele Chiarlo Società Semplice Agricola

Azienda costituita il 16/07/2019 per la gestione dei vigneti di proprietà della famiglia Chiarlo. L'uva prodotta viene conferita alla Michele Chiarlo SRL in conto lavorazione e in seguito viene ceduto il vino sfuso.

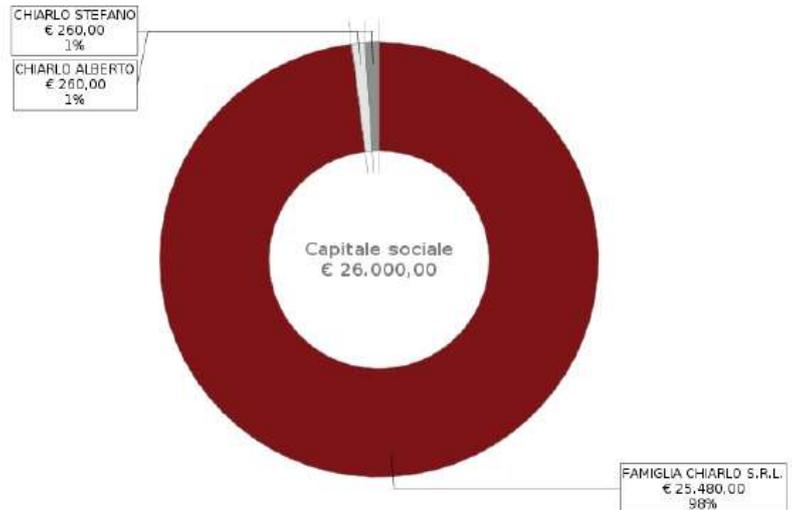
- Amministratore dell'azienda: Chiarlo Stefano
- Soci amministratori: Chiarlo Stefano e Chiarlo Alberto in quota suddivisa al 50%

Michele Chiarlo Srl Azienda vitivinicola

L'azienda è stata costituita il 28/11/1971

Consiglio Amministrazione:

- Michele Chiarlo (Presidente)
- Stefano Chiarlo
- Alberto Chiarlo



NOTA: Famiglia Chiarlo Srl costituita il 01/10/2019, di proprietà di Stefano e Alberto Chiarlo in condivisione al 50%

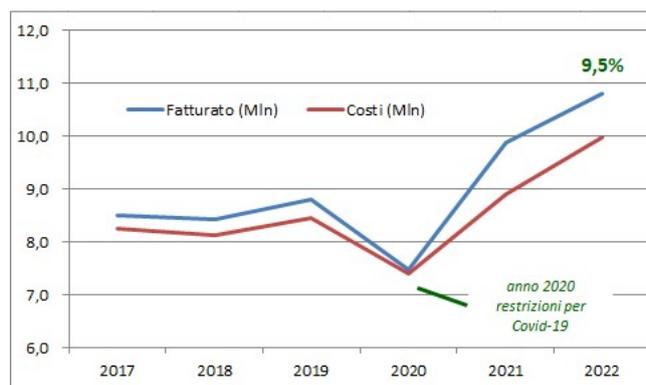
Sotto questa ragione sociale sono presenti:

- Sede legale e operativa principale sita a Calamandrana che si occupa prevalentemente della produzione di vini e dove vengono anche svolte attività di degustazione vini e commercio al minuto.
- Unità locale AT/7 Castelnuovo Calcea – zone diverse dedicata alla coltivazione uva
- Unità locale CN/2 – La Morra – Pala Cerequio dedicato all'invecchiamento vini e alla ospitalità

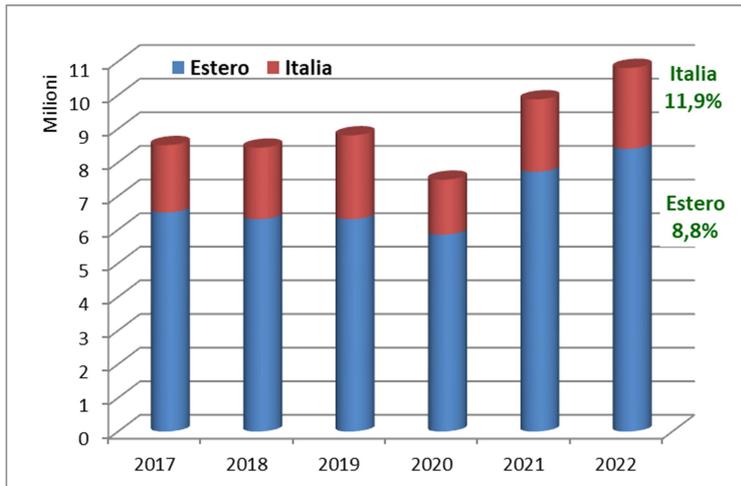
Non sono in essere accordi non risultanti dallo stato patrimoniale. E' presente la nota integrativa al Bilancio 2022 con Assemblea Ordinaria per approvazione 30/06/2023 e visure camerali relative a Michele Chiarlo SSA e Michele Chiarlo SRL. L'organizzazione è dotata di un sistema di controllo di gestione:

- ✓ *L'esercizio contabile viene chiuso al 31 dicembre di ogni anno (ultimo del 2022)*
- ✓ *Il bilancio economico è sottoposto ai controlli di un Sindaco ma attualmente non è certificato da un Ente terzo*

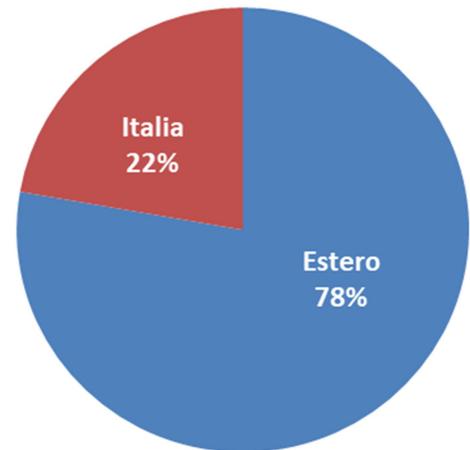
Nella seguente tabella viene mostrato l'andamento del fatturato e del contenimento dei costi degli ultimi anni:



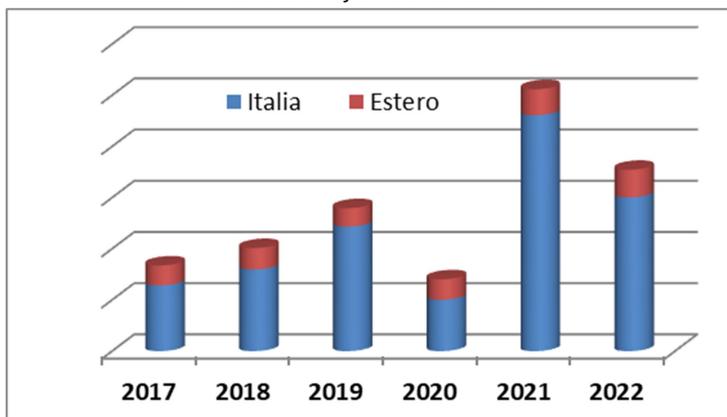
- ✓ L'azienda vinifica l'uva proveniente dai propri vigneti la cui gestione fa capo a Stefano Chiarlo. Per le materie prime (uva, mosto e vino) acquistate ha implementato un sistema per il controllo della catena di fornitura per proteggere il processo di approvvigionamento del rischio frodi.
- ✓ La rete commerciale passa attraverso Alberto Chiarlo a cui fanno capo un ufficio commerciale Italia e uno estero che gestisce la rete vendite composta da agenti plurimandatari (Italia) e importatori esclusivi per i principali mercati esteri



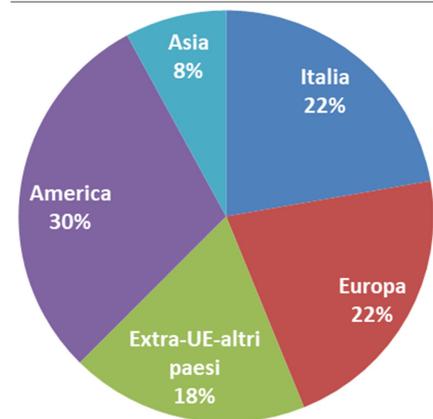
Suddivisione del fatturato Italia-estero



Distribuzione del fatturato 2022

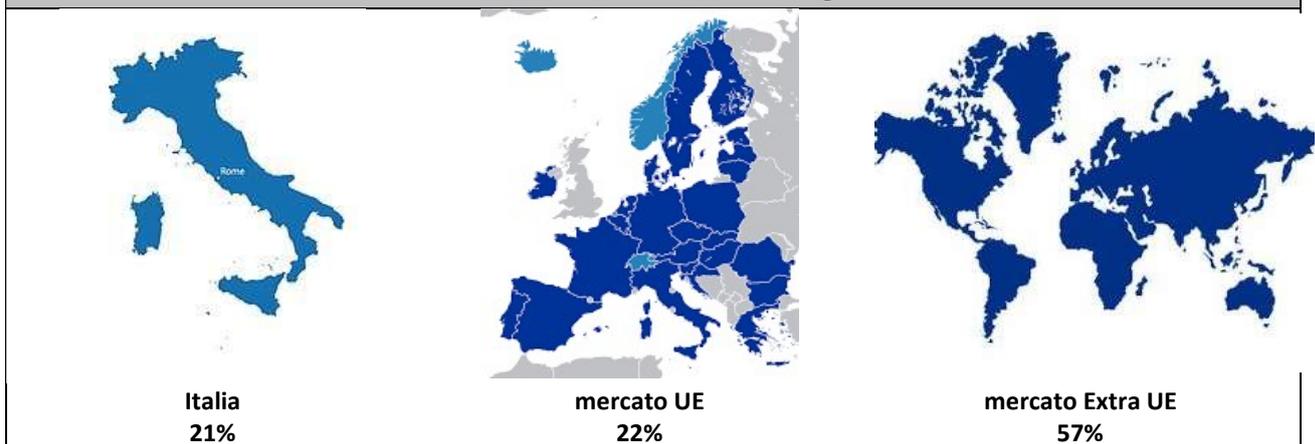


Suddivisione Italia/estero come clienti



Suddivisione dei mercati

Mercati di destinazione delle bottiglie



L'azienda ha sostenuto alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale. In questa ottica, la cantina ha:

- **2003:** Creazione dell'Art Park La Court, uno di primi esempi italiani di land art fra i venti ettari di vigneti di uno dei più prestigiosi cru della Barbera d'Asti. Oggi il parco La Court è un museo a cielo aperto che testimonia l'inestricabile simbiosi tra arte, territorio e cultura enologica accogliendo opere e sculture: accanto alle sculture di

Luzzati, il parco è costellato di opere di artisti di fama internazionale, tra cui spiccano gli interventi di Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris e Chris Bangle.

All'interno della Tenuta La Court, sotterramento dei tralicci elettrici e sostituzione dei pali in cemento con quelli in legno: con un progressivo abbandono del cemento in favore di palizzate in acciaio corten, che riducono l'impatto visivo e contribuiscono a tutelare l'orizzonte estetico delle colline Patrimonio dell'Umanità.

- **2004:** Michele Chiarlo viene scelta per fare parte dell'Istituto del vino italiano di qualità Grandi Marchi, che raggruppa 19 aziende di grande prestigio italiane con l'obiettivo di promuovere nel mondo i vini italiani di alta gamma.



L'Istituto riunisce famiglie e marchi che sono l'emblema della tradizione e dell'innovazione della produzione vitivinicola italiana di qualità rappresentano nel mondo l'identità e la riconoscibilità del vino italiano per qualità e stile sono la massima espressione delle diverse realtà produttive italiane esprimono i modelli di condotta imprenditoriale rappresentativi dell'affermazione della vitivinicoltura italiana in termini di rapporto tra vino e cultura, vino e territorio, vino e qualità della vita. I requisiti che accomunano le aziende associate sono:

- ✓ presenza diretta della famiglia nella guida dell'azienda
 - ✓ tradizione storica e consolidata nella produzione e commercializzazione del vino di qualità
 - ✓ presenza e riconoscibilità diffusa sui mercati internazionali
 - ✓ forte rappresentatività della produzione della regione e del territorio in cui risiedono
 - ✓ forte motivazione a promuovere e condividere la testimonianza del vino italiano di qualità nel mondo
- **2005:** centralizzazione delle attività di vinificazione e affinamento presso la sede di Calamandrana eliminando le sedi di La Morra, Barolo e Gavi in ottica di migliorare la gestione della produzione.
 - **2005:** Acquisto filtro sottovuoto VELO 6 MT di una pompa Manzini e di una macchina lava-barriques automatica che ha permesso di eliminare le farine fossili e diminuire il consumo idrico.
 - **2006:** Acquisto di un nuovo impianto frigo e installazione impianto di condizionamento nel locale vasche cemento.
 - **2006:** Aumento della capacità di stoccaggio della cantina con l'acquisto di n° 6 autoclavi inox da 100 e 200H che sarà completata l'anno successivo con l'installazione delle passarelle sopra queste vasche e L'aggiunta di altri n° 4 serbatoi da 205HL e n° 4 da HL 100 in acciaio inox.
 - **2007:** ammodernamento della linea di pigiatura con l'acquisto e installazione di pigiatrice, pressa, sgrondatore vinacce.

- **2007:** implementazione della dotazione del laboratorio interno con l'acquisto di densimetro elettronico ANTON PAAR per ottimizzare i controlli durante la fermentazione.
- **2007:** installazione orientatore tappi in sughero per linea imbottigliamento e della stampante EIDOS per etichettatura cartoni in linea
- **2008:** acquisto pompa LOBI per trasporto uve
- **2008:** copertura nuovo capannone per locale stoccaggio
- **2010:** acquisto filtro TOFFOLA sottovuoto 10 mt e di un micro-ossigenatore con pompa relativa
- **2011:** Adesione al programma VIVA per la sostenibilità della vitivinicoltura con l'obiettivo di monitorare e valutare l'intera filiera produttiva, al fine di individuare e sviluppare strumenti per un modello di cantina a basso impatto, non solo in termini di pratiche agricole, ma di contesto produttivo globale, territoriale e comunitario. Dalla vendemmia 2010 il Barolo Cerequio è stato certificato come VIVA Sustainable Wine.
- **2011:** nasce il relais Palás Cerequio situato al centro di una grande vigna di Barolo per offrire ospitalità sul territorio. Massima importanza è stata data ai materiali, recuperati da quelli tradizionali: legno, vetro, ferro. Anche le malte cementizie utilizzate nelle facciate sono state lasciate "nude" ovvero non colorate per rispettare la loro tinta originale.
- **2012:** Michele Chiarlo è tra i fondatori dell'Accademia del Barolo
- **2012:** Installazione umidificatore per locale affinamento e acquisto pompa mono e pompa peristaltica
- **2012:** installazione impianto osmosi dell'acqua e di un impianto dosatore per la linea di imbottigliamento
- **2013:** acquisto e installazione dello scambiatore a fascio tubiero per mosti che permette di aumentare la capacità di raffreddamento del mosto riducendo i consumi energetici
- **2013:** Implementazione dell'attrezzatura di laboratorio con l'acquisto analizzatore multi-parametrico SINATECH che permette di effettuare all'interno dell'azienda tutti i controlli di routine legati al processo produttivo.
- **2013:** installazione impianto di condizionamento per locale cantinetta
- **2013:** Michele Chiarlo è stato scelto per la fornitura del vino per la cena di gala del Nobel – NIVOLE MOSCATO D'ASTI DOCG 2012



<https://www.nobelprize.org/ceremonies/nobel-banquet-menu-2013/>



- **2014 :** acquisto e installazione stampante LABEL 800 per stampa etichette autoadesive in reparto confezioni, e un marcatore JMAJE per stampa lotto di produzione su bottiglie in linea confezionamento.
- **2014:** acquisto e installazione n° 3 autoclavi inox da 105HL
- **2015:** acquisto filtro E-FLOW a cartucce (consente di filtrare senza l'ausilio di coadiuvanti quali la perlite o le farine fossili.)
- **2015:** installazione impianto addolcitore delle acque per migliorare le caratteristiche qualitative del processo, acquisto e installazione vaporizzatore per lavaggi riempitrice

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' 2022	Rev. 0 del 07/07/2023
		Pagina 48 di 60

- **2016:** Installazione del *giardino verticale*; la facciata delle cantine è stata ricoperta da un manto verde per migliorare le prestazioni energetiche dell'edificio e diminuire l'impatto paesaggistico. La nuova copertura, crea un filtro naturale tra interno ed esterno che riduce i costi energetici e le emissioni complessive degli impianti, oltre a favorire lo sviluppo della biodiversità
- **2016:** Installata presso Palas Cerequio una stazione di ricarica gratuita della rete Tesla; si tratta della prima stazione Tesla Destination Charging di Langhe Roero e Monferrato
- **2016:** certificazione VIVA di tutti i Grandi Cru di Michele Chiarlo
- **2016:** Inizio ammodernamento della linea di imbottigliamento con installazione di depalletizzatore automatico, riempitrice monoblocco con capacità oraria di circa 5.000 bottiglie e tappatore vite/sughero e lavabottiglie e tunnel di condizionamento.
- **2017:** Acquisto di un muletto per la cantina, acquisto nr 02 pompe per cantina
- **2018:** Ammodernato gli impianti elettrici in ottica della riduzione dei consumi con la progressiva sostituzione delle lampade ad incandescenza con lampade a LED.
- **2019** certificazione della cantina a fronte della norma UNI EN ISO 9001 (sistema di gestione per la qualità), Codex Alimentarius e IFS (certificazione GFSI per la sicurezza alimentare)
- **2019:** Installazioni di n° 1 serbatoio di 214 HL per aumentare la capacità di stoccaggio.
- **2021:** Incellofanatore automatico per bancali
- **2021-2022:** Completamento dell'ammodernamento della linea d'imbottigliamento inserendo capsulatrice, etichettatrice e gruppo di confezionamento fino alla preparazione del pallet che consentono all'azienda un aumento della produzione oraria. Tutti i macchinari sono stati acquistati utilizzando le risorse previste dal piano nazionale 4.0 è ponendo attenzione a ottimizzare le risorse idriche e elettriche.
- **2022:** Gestione informatica della linea d'imbottigliamento
- **2022:** Ristrutturazione delle aree dedicate al personale con l'installazione di servizi igienici per disabili in ottica di abbattere le barriere architettoniche e migliorare l'area accoglienza in cantina.

Oltre a questi interventi in materia di attrezzatura, sono in atto altre misure per la **riduzione degli sprechi**:

- Gestione sistematica della produzione tenendo sotto controllo i seguenti aspetti:
 - Scorte di materie prime (inclusi coadiuvanti, packaging e materiali sussidiari) a magazzino e valutazione dell'andamento del prezzo del mercato.
 - Andamento delle vendite e valutazione delle giacenze a magazzino
 - Ottimizzazione della produzione effettuando un'attenta programmazione in modo di ridurre i fermo-macchina per cambio prodotto.
- Monitoraggio dei consumi di energia, combustibili e acqua in modo di rilevare tempestivamente anomalie nell'andamento dei consumi (ad esempio, dovute a perdite e/o sversamenti) in relazione alla banca dati implementata dall'azienda dal 2006.
- Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere)
- Riduzione il peso del vetro per ridurre le emissioni di CO2. Il peso della bottiglia non incide in alcun modo sulla qualità del vino, ma migliora considerevolmente l'impronta ambientale della cantina. Michele Chiarlo ha deciso di adottare vetri leggeri permettendo di ottimizzare i trasporti, soprattutto a lungo raggio, e ridurre in modo significativo le emissioni di gas serra.

Le bottiglie in vetro pesante (~780g) sono state sostituite da bottiglie standard (~500g) con un risparmio in materiale di ~ 280 g; considerando lo spostamento di un mezzo di trasporto a pieno carico la riduzione del peso è di circa ~8.000Kg con un notevole risparmio nei consumi di carburante.

Le bottiglie standard (~500g) sono state sostituite con quelle leggere (~360g) con un risparmio di materiale di 140g per bottiglia. Attualmente le bottiglie standard rappresentano il 35% del totale e quelle leggere il restante 65% del totale.

- Con la digitalizzazione della linea d'imbottigliamento, dal 2023 sarà possibile il monitoraggio delle ore effettive di imbottigliamento in modo da valutare anche i possibili miglioramenti della programmazione della produzione in modo di mantenere la produzione oraria; sono in atto degli interventi di ammodernamento degli impianti, in ottica di migliorare l'efficienza del processo produttivo e aumentare la produttività oraria.
- **Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.** Viene effettuata annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione negli anni successivi viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione.

5 UGUAGLIANZA DI GENERE 	10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE 	Buone pratiche socio-economiche verso i dipendenti.
---	--	--

- L'azienda applica per i propri dipendenti il CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare (cantina) e CCNL per i dipendenti dalle aziende del terziario, della distribuzione e dei servizi – H11) (Resort Palas Cerequio)
- Sono presenti assicurazioni integrative per i dipendenti (FASA) e dirigenti (FASI) e assicurazione specifiche per il settore commerciale (Polizza Assicurativa EuropeAssistance Italia n° 46+04090)
- **Incentivi economici e sistemi di premiazione** L'azienda ha in essere un accordo integrativo per **premio produzione** legato al raggiungimento di obiettivi di produzione (Riunione del 19/05/2023 per comunicazione risultati 2022 e impostazioni degli obiettivi per il 2023). Presente accordo integrativo per **premio qualità** con degli incentivi legati alla qualità del lavoro svolto da ciascun dipendente. Eventuali anomalie e/o non conformità imputabili a un dipendente sottraggono una percentuale del premio stabilito. In quest'ottica, l'azienda si lega all'obiettivo indicato sulla politica per la Qualità, Sicurezza alimentare e Sostenibilità invogliando i dipendenti a migliorare il proprio operato, perseguendo l'obiettivo del miglioramento continuo. Riunione del 15/12/2022 per comunicazione risultati 2022
- **Piano di crescita dei lavoratori:** l'equità delle retribuzioni in base a mansioni e competenze

CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare								
Livello inquadramento	1SQ	1	2	3A	3	4	5	6
Incremento % rispetto al minimo tabellare previsto dal CCNL	123,7%	63,4%	55,5%	55,1%	53,3%	58,1%	58,6%	55,7%
Incremento % rispetto alla retribuzione totale (TEM) prevista dal CCNL	76,3%	29,8%	18,8%	15,1%	10,6%	11,6%	9,2%	4,2%

CCNL per i dipendenti dalle aziende del terziario, della distribuzione e dei servizi			
Livello inquadramento	QUADRO A	3	4
Incremento % rispetto al minimo tabellare previsto dal CCNL	60,3%	88,1%	64,0%
Incremento % rispetto alla retribuzione totale (TEM) prevista dal CCNL	17,7%	28,2%	8,9%

- **Piano di crescita dei lavoratori:** aumento delle retribuzioni rispetto all'anno precedente. Si osserva un incremento del valore medio del salario lordo, per donne e uomini. Inoltre, a dimostrazione dell'impegno dell'azienda per l'eguaglianza del trattamento economico tra donne e uomini, l'incremento risulta più evidente per le donne
- **Parità di genere: Differenza salariale tra uomini e donne** I valori intorno al 100 dimostrano dell'impegno dell'azienda per l'eguaglianza del trattamento economico tra donne e uomini

NOTA: Per la valutazione delle differenze salariali in base al genere viene utilizzato il rapporto tra la media delle remunerazioni totali lorde tra uomini e donne. Tale valore si ottiene dividendo il valore medio del reddito annuo lordo percepito dalle donne per il reddito medio annuale lordo percepito dagli uomini per livello di inquadramento. Il valore della parità è 100; valori inferiori indicano un minore stipendio percepito dalle donne

**Crescita retribuzione
2022-2021**

Livello	Donne	Uomini
3	0,9%	1,2%
4	5,2%	0,6%
5	3,5%	0,6%
6	0,9%	0,2%

Parità di genere

Livello	2021	2022
3	99,2	98,9
4	101,6	106,3
5	98,5	101,3
6	94,3	94,9

- Vengono utilizzati sistemi di Welfare aziendale: buoni benzina, buoni spesa; nel 2022 è stata assegnata una mensilità aggiuntiva come contributo per fare fronte all'aumenti dei costi energetici e caro vita delle famiglie.
- possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti e monitora i dati e statistiche riguardanti il periodo di permanenza in azienda e le eventuali motivazioni per l'abbandono del lavoro

NOTA: Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa



Tasso di turnover complessivo

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} + n^{\circ} \text{ di usciti nell'anno} / \text{organico medio annuo}) * 100$

Tasso di turnover positivo

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / \text{organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di turnover negativo

$(N^{\circ} \text{ usciti nell'anno} / \text{organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di compensazione

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / N^{\circ} \text{ usciti nell'anno}) * 100$

Nella seguente tabella sono riportate i flussi di personale in ingresso e uscita nel 2021, classificati in base al livello contrattuale:

	Entrate		Uscite		Tasso di turnover complessivo	10,0%
	Uomini	Donne	Uomini	Donne		
Dirigenti	-	-	-	-	Tasso di turnover positivo	10,0 % (Donne 6,7% - Uomini 3,3%)
Quadri	-	-	-	-	Tasso di turnover negativo	0 % (Donne 0% - Uomini 0%)
Impiegati	1	-	-	-	Tasso di compensazione	0%
Operai	1	1	-	-		

- l'azienda effettua incontri periodici tra proprietà e personale sui temi socio-economici per:
 - ✓ condividere informazioni su investimenti, traguardi raggiunti e problematiche emerse nell'anno scorso in ambito della sicurezza alimentare e in ambito di sostenibilità sociale, ambientale ed economica
 - ✓ illustrare gli obiettivi e gli spunti di miglioramento per i prossimi anni
- E' presente in azienda un codice etico che è disponibile a tutti gli operatori. Questo documento riporta le norme di comportamento dell'azienda verso gli operatori e i fornitori e quelli degli operatori nei confronti dell'azienda

- Miglioramento delle competenze dei lavoratori – Formazione:** In azienda vengono utilizzate e valorizzate pienamente tutte le professionalità e competenze di tutto il personale presente. La Direzione si attiva al fine di favorire lo sviluppo e la crescita dei propri lavoratori.

Allo scopo di valorizzare le specifiche competenze e conservare il valore professionale del personale, vengono messi a loro disposizione gli strumenti informativi e formativi necessari. È prevista una formazione istituzionale, erogata in determinati momenti della vita aziendale del lavoratore (assunzione / cambio mansione), e una formazione ricorrente rivolta al personale operativo



Nella seguente tabella sono riassunti le ore di formazione svolte nell'anno 2022:

Inquadramento	Totale ore	Di cui di salute e sicurezza
Quadri	16	16
Impiegati	21	4
Operai	27	-

Le ore di formazione sono calcolate sommando quelle dei singoli operatori

È presente un piano di formazione per il 2023 dove sono stati inseriti anche i corsi in ambito della sostenibilità per tutto il personale.

- Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza:** L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli **infortuni sul lavoro** secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".

- ✓ **Indice di incidenza:** quanti infortuni si sono verificati in un anno, in base al numero dei lavoratori
- ✓ **Indice di frequenza:** quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate
- ✓ **Indice di gravità:** numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo



Non si sono verificati infortuni nel 2022

Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

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

- definisce il prezzo delle uve acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato fatta eccezione per le uve moscato a cui si aggiunge un premio a riconoscimento della qualità del prodotto che può raggiungere un massimo di maggiorazione del 10%. Tale prezzo viene stabilito da Stefano Chiarlo con ciascun fornitore.
- definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal Direttore Tecnico con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito Responsabile Uffici Acquisti con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- si dichiara favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

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

- conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori di materie prime deperibili (uva, mosti e vini).
- per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e valuta con i singoli fornitori le modalità e tempistiche dei pagamenti: l'azienda paga con RI.BA o bonifico bancario con le modalità indicate in fattura.
- si dichiara favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.

9 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.6 Buone Pratiche di Comunicazione.

	<p>Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.</p>
	<p>Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.</p> <p>Target 12-8 Fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.</p>

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate quello tramite sito web:

<https://www.michelechiarlo.it/>

Si ritiene che questo metodo sia il più veloce ed economico per raggiungere tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo).

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

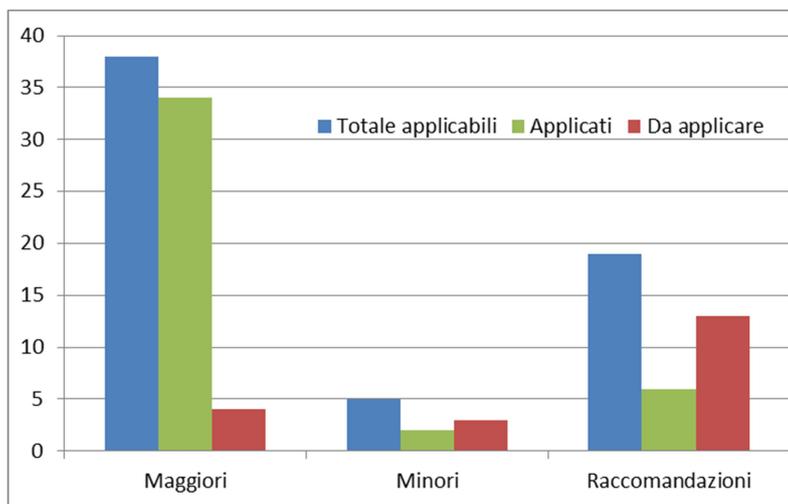
Il bilancio di sostenibilità sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito, mettendo anche a conoscenza delle attività svolte dall'azienda in campo di sostenibilità sociale. Questo fatto costituisce uno spunto di miglioramento che preveda una modalità di comunicazione tale da fare pervenire queste informazioni a tutte le parti interessate.

10.- AZIONI DA ATTUARE: MIGLIORAMENTO CONTINUO E OBIETTIVI

10.1 REQUISITI EQUALITAS DA RAGGIUNGERE NEL FUTURO

Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti raggiunti fino al momento della prima certificazione e quelli che bisogna raggiungere ancora.

Vedere anche tabella sotto



Nella tabella sono riassunti i requisiti minori (m) e le raccomandazioni che l'azienda intende soddisfare nelle varie fasi certificative

REQUISITO		FASI CERTIFICATIVE			
DESCRIZIONE	TIPO	Totale	1^anno	2^ anno	3^anno
BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO	Minori	10	9	9	9
	Racc	21	15	16	17
BUONE PRATICA DI CANTINA	Minori	4	3	3	3
	Racc	4	2	3	3
BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	6	4	5	6
	Racc	17	5	7	9
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	1	-	1	1
	Racc	4	1	2	3

Nella tabella sono riportati gli indicatori di sostenibilità ambientale scelti per essere valutati nelle varie fasi del ciclo certificativo

INDICATORI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	FASI CERTIFICATIVE		
	1^anno	2^ anno	3^anno
BIODIVERSITA'	Non applicabile		
CARBON FOOTPRINT	-	-	X
WATER FOOTPRINT	-	-	X

10.2 ANALISI DEI FABBISOGNI INDIVIDUATI PER DETERMINATE AREE - ATTIVITA' PROMOSSE PER I PROSSIMI ANNI

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2023-2024 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

- BUONE PRATICHE DI VIGNETO**

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile nei propri vigneti e tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.

- La vera sfida dei prossimi anni sarà quella della resilienza. Servirà adottare pratiche e tecniche ingegnose, create a hoc. “Ad esempio le reti antigrandine, nelle esposizioni a sud, sud-ovest potranno contribuire a creare una buona ombreggiatura sull’uva. Inoltre lasciamo sempre più integra la vegetazione per proteggere i grappoli, ritardiamo il periodo di diradamenti ed anticipiamo la vendemmia.



Installazione di **rete antigrandine** su n° 2 vigneti per un totale di 2ha di superficie con l’obiettivo primario di proteggere l’uva da eventi atmosferici (grandine) ma che permette anche mantenere l’uva più fresca evitando la disidratazione .

Saranno valutati per la vendemmia 2023 gli eventuali effetti sul contenimento della diffusione della flavescenza (barriera di contenimento) della perimetrazione di tutta la superficie con le reti. Se ritenuti positivi, saranno ampliati ad altri vigneti. Inoltre, in base ai risultati otteniti, si valuterà per la successiva vendemmia di svolgere una sperimentazione su un vigneto evitando i trattamenti insetticidi con notevoli ripercussioni per l’ambiente e i costi di gestione dei vigneti.

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Aumentare sostanzialmente l’efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d’acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d’acqua.
	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Combattere la desertificazione, ripristinare i terreni degradati ed il suolo, compresi i terreni colpiti da desertificazione, siccità e inondazioni, e sforzarsi di realizzare un mondo senza degrado del terreno.

- Una notizia positiva arriva dalla deroga della Regione Piemonte che permette l’irrigazione dei vigneti, sempre più essenziale in annate come questa: per noi è una pratica di soccorso da applicare solo in caso di emergenza, ma siamo soddisfatti e la stiamo adottando in maniera sostenibile recuperando l’acqua piovana in invasi e laghetti.”
- Come decisione autonoma dell’azienda, valutata insieme all’agronomo, è prevista l’installazione nell’**vigneto sperimentale** di un impianto di irrigazione a goccia per valutare gli effetti dell’irrigazione di soccorso sulla sovraturazione o la concentrazione per disidratazione dell’acino.

Il “vigneto sperimentale “Chiarlo” è un appezzamento di circa 1ettaro di superficie, esposto a sud e con un terreno di tessitura magra. Le sue caratteristiche omognee permettono la suddivisione dell’appezzamento in 3 parti da sottoporre a pratiche colturali, trattamenti o impostazioni diverse della gestione delle piante, eliminando variabili esterne che potrebbero influenzare il risultato finale dell’esperienza. Possono così essere messe a confronto dal punto di vista qualitativo dell’uva , equilibrio dell’acino, rapporto tra maturazione zuccherina e fenolica, per valutare le effettive differenze legate alle variabili introdotte.

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile nei propri vigneti e tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.
	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo

- Adesione, per la parte relativa ai vigneti, al **Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata (SQNPI)** che prevede:
 - l'applicazione delle Linee Guida Nazionali
 - l'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali (approvati dal MIPAAF)
 - l'implementazione di un rigoroso sistema di rintracciabilità volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.



	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo

- Interventi su una superficie di circa 3 ha di vigneti obsoleti (con viti di più di 60 anni) a Castelnuovo Calcea . Lepiante sono state stirpate nell' autunno 2022 e nel 2023 saranno predisposti gli interventi di preparazione del terreno per il nuovo reimpianto, previsto per inizio 2024, nel rispetto dei requisiti dello standard Equalitas.:
 - Sistemazione superficiale e drenaggi tali da permettere l'allontanamento delle acque meteoriche in eccesso.
 - Prevista lettamazione dell'impianto. La concimazione è prevista dal 3° anno in poi.

Presentata tutta la relativa documentazione in Comune con allegata la relazione tecnica del geologo per la movimentazione terre e sistemazione del terreno.

• BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione

	Obiettivi	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.
--	------------------	---

- Miglioramento delle **coibentazione del tetto** del magazzino con la sostituzione dei pannelli isolanti di spessore raddoppiato rispetto a quelli attualmente presenti; in questo modo si riduce la dispersione termica con una netta diminuzione dei consumi energetici per il mantenimento della temperatura di stoccaggio del prodotto finito.
- Installazione di un **impianto fotovoltaico** di 230Kwhp sul tetto della cantina in modo di coprire parte del fabbisogno energetico della cantina, con energia autoprodotta da fonte rinnovabili.
- Centralizzazione dell'**impianto frigo** con installazione nuovo impianto di 200.000 Frigorie. L'impianto inoltre permette un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori e la separazione tra la cella per lo stoccaggio del mosto e il reparto di vinificazione.

Inoltre, il Regolamento sui Gas Fluorurati (F-Gas Regulation) del 2014 ha introdotto una serie di misure per ridurre gradualmente il consumo di HFC dell'80% (espresso in termini percentuali di CO2 equivalente) entro il 2030; in quest'ottica, il nuovo impianto contiene 50Kg di R488A (GWP 1387) in sostituzione del R404A (GWP 3922) del precedente impianto con un maggiore impatto ambientale

NOTA: il global warming potential (GWP) o, in italiano, potenziale di riscaldamento globale, esprime il contributo all'effetto serra di un gas serra relativamente all'effetto della CO2, il cui potenziale di riferimento è pari a 1

	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	Obiettivi	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale riducendo l'inquinamento e il consumo idrico
	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	Obiettivi	Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

- In ottica di **ottimizzazione delle procedure di lavaggio** dei locali e attrezzature sono stati evidenziate le seguente attività di miglioramento che saranno valutate a fine 2023:
 - ridurre il consumo di acqua nel lavaggio dei locali e attrezzature, riutilizzando l'acqua di lavaggio per proseguire l'intervento di pulizia su un altro serbatoio.
 - ridurre la concentrazione della soda utilizzata dal 5% al 3% ed effettuare delle prove per valutare se è fattibile diminuire il quantitativo utilizzato
 - valutare visivamente l'interno della vasca dopo il primo lavaggio e prima di procedere all'utilizzo della soda; se fosse ritenuta sufficiente, si ridurrebbero i consumi di prodotti chimici e acqua

	Parti interessate	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	Obiettivi	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

- Ammodernamento dell'**attrezzatura di laboratorio** con l'acquisto di un nuovo analizzatore, ottimizzando il processo di controllo analitico interno.
- Aumento della capacità di stoccaggio del prodotto in lavorazione con l'installazione di n° 2 **serbatoi in acciaio inox** da 300HL ciascuno.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.
	<i>Obiettivi</i>	Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo

- Continuazione del processo di sostituzione delle **bottiglie in vetro** con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂
- **Monitoraggio dei consumi** idrici e di prodotti chimici, consumo elettrici e produzione dei rifiuti in modo di poter stabilire degli indicatori di processo che permettano la valutazione nel tempo delle misure adottate in ottica di sostenibilità

• **BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI**

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità e minoranze o gruppi vulnerabili.

- Mantenimento del **accordo integrativo** per premio produzione legato al raggiungimento di obiettivi di produzione Presente accordo integrativo per premio qualità con degli incentivi legati alla qualità del lavoro svolto da ciascun dipendente.
- Formazione del personale in ambito di salute e sicurezza sui lavoro e di sviluppo delle proprie competenze professionali.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale. 6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi..

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride, in linea con gli obblighi derivanti dagli accordi internazionali.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti
---	--------------------------	---

	<i>Obiettivi</i>	Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi
	<i>Obiettivi</i>	Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale

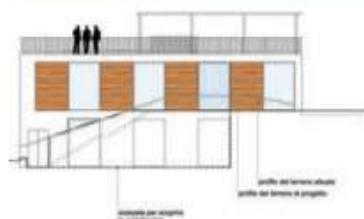
- Rinnovare la partecipazione al progetto NOVIAGRI e AGEBA

	
	
<p>FEASR - Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI Programma di sviluppo rurale 2014-2020 MISURA 16 - OPERAZIONE 16.1.1</p>	<p>FEASR - Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI Programma di sviluppo rurale 2014-2020 MISURA 16 - OPERAZIONE 16.2.1 Az.2</p>
<p>Realizzazione di un prototipo di macchina irroratrice a gestione automatica della distribuzione</p>	<p>Recupero e valorizzazione del germoplasma antico del vitigno Barbera per l'adattamento al cambio climatico</p>

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

- **Ampliamento di Palas Cerequio** a cura del progettista riminese Mariano Mulazzani con una nuova zona ristorante di Palás Cerequio attraverso la creazione di un bistrot collegato a una terrazza e, al contempo, ricavare alcuni spazi per due nuove suite e un'area spa. L'area della piscina verrà ampliata e ci saranno due nuovi livelli. Il primo, seminterrato, verrà dedicato ai locali di servizio e ospiterà una nuova area SPA. Nel secondo livello nasceranno due nuove suites che guardano verso valle.

Si tratta di due ampi locali, intimi e raccolti, due gioielli di ospitalità dalle grandi metrature e un affaccio spettacolare sui vigneti. Lo stesso panorama di cui godrà la nuova area ristorazione, un bistrot di circa 50 m² con annessa cucina. Dal bistrot sarà possibile scendere alla spa o Salire verso un nuovo terrazzo con area bar e dehors: questo sarà un luogo speciale, dove vigne e cielo si incontreranno in uno spettacolare gioco di rimandi





- **Creazione del Cannubi Path** a cura del artista torinese Ugo Nespolo: tra i filari del più importante vigneto delle Langhe nascerà un percorso artistico che guiderà i visitatori verso la cima della collina. La passeggiata - il Cannubi Path verrà accompagnata da opere d'arte che, di stazione in stazione, giungeranno fino al guardia-vigna centrale (in piemontese conosciuto come ciabot), un piccolo edificio novecentesco che verrà restaurato.



Qui nascerà uno spazio di meditazione, un luogo ricco di simboli legati al vino e alla vigna che inviteranno a fermarsi e a sostare: un modo intelligente per riappropriarsi del paesaggio con lo sguardo e lo spirito



- Celebrazione dei **vent'anni dell'Art Park La Court**, il più suggestivo – e forse coraggioso – dei progetti di Michele Chiarlo: il parco artistico sulle colline di Castelnuovo Calcea che è diventato il simbolo del dialogo tra arte e vigneto.



	Parti interessate	Dipendenti, fornitori
	Obiettivi	Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile.

- Coinvolgimento del personale e dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.

- Partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione in merce