



BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ
2022-2023



CANTINE
MASCHIO



*Diventare grandi,
è una bellissima avventura.
Diventarlo insieme,
è una storia che vale la pena di essere vissuta.*



Cantine Maschio
Via Cadore Mare, 2 - 31028 Visnà di Vazzola (TV)
Sede legale e amministrativa: Cantine Riunite & Civ S.c.A.
Via Brodolini, 24 - 42020 Campegine (RE)
Tel. +39 0438.794115
www.cantinemaschio.com

Questo documento è stato realizzato con il supporto tecnico
di Concooperative Belluno e Treviso, Ufficio "Formazione e Progetti".



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Indice

PRESENTAZIONE	4
1 CANTINE MASCHIO	9
1.1 Cinquant'anni di storia	10
1.1.1 I giorni nostri	12
1.2 Il territorio	15
1.2.1 Le cantine socie	18
1.3 La Governance e l'organizzazione interna	20
1.4 I volumi lavorati	23
1.5 Le certificazioni	24
1.6 I prodotti	26
1.7 I mercati di riferimento	28
1.8 I riconoscimenti	30
1.9 Gli stakeholder	32
2 IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ	35
2.1 La sostenibilità per Cantine Maschio	38
2.2 Il Codice Etico e la Politica Aziendale	40
2.3 I rapporti con i fornitori	42
3 IL VALORE ECONOMICO DI CANTINE MASCHIO	45
3.1 I risultati economici	46
3.2 Gli investimenti	47
4 IL RISPETTO PER L'AMBIENTE	49
4.1 Le buone pratiche di vigneto	52
4.2 Le buone pratiche di cantina	54
4.2.1 Detersione e sanitizzazione dei locali e delle attrezzature	55
4.3 Il packaging	56
4.4 La gestione delle acque reflue	58
4.5 Il progetto prevenzione sversamenti	58
4.6 I consumi	59
4.7 L'uso responsabile delle risorse	60
4.8 L'impronta carbonica	62
4.9 L'impronta idrica	64
5 LE PERSONE E LA COMUNITÀ	67
5.1 L'azienda come sistema di relazioni	68
5.1.1 Il personale	69
5.1.2 La formazione	72
5.1.3 Le buone pratiche economiche verso il personale	73
5.1.4 Cantine Maschio, una famiglia	74
5.2 Le relazioni con la comunità	76
5.2.1 Supporto allo sport, alla cultura e alle comunità locali	76
5.2.2 Cantine Maschio per la laguna di Venezia	78
6 GLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO	80

Presentazione

Questo Bilancio di Sostenibilità è stato prodotto per il mantenimento dell'attestazione Equalitas e prende a riferimento l'esercizio 2022-2023. Il percorso di certificazione ha permesso di rendere evidente l'approccio che Cantine Riunite & Civ s.c.a. possiede nei confronti della sostenibilità, non solo come operatore strettamente economico, bensì come attore all'interno di un territorio molto vasto, che persegue l'obiettivo di prendersi cura dell'ambiente che lo circonda per generare prosperità per le comunità di riferimento, ora e per le generazioni future.

Cantine Riunite & Civ è tra le più importanti aziende vitivinicole d'Italia, specializzata nella produzione di vini frizzanti e spumanti territoriali. L'azienda nasce nel 1950 dall'unione di 9 cantine sociali della provincia di Reggio Emilia; 11 anni dopo altre 4 cantine della provincia di Modena seguono la stessa strada e fondano il Consorzio Interprovinciale Vini (Civ). Le due realtà sentono poi la necessità di associarsi in un unico Consorzio: fu così che nel settembre 2008 fu fondata Cantine Riunite & Civ s.c.a., che diventa il fulcro italiano della produzione di Lambrusco e la seconda azienda vitivinicola del paese. La sede amministrativa è a Campegine (RE) dove si trova anche uno degli stabilimenti produttivi. Il modello aziendale di Cantine Riunite & Civ è fondato su una solida base sociale composta da circa 1.500 soci viticoltori che lavorano 4.700 ettari di vigneti.

Un capitolo importante della storia di questa impresa viene scritto nel 2002, con l'acquisto dell'azienda veneta Cantine Maschio, consolidando così la propria leadership nella produzione di vini con bollicine.

Oggi l'azienda cooperativa detiene la proprietà di 8 centri di vinificazione e 3 impianti di imbottigliamento situati nelle province di Reggio Emilia, Modena, Treviso. Cantine Riunite & Civ inoltre detiene oggi il controllo di Gruppo Italiano Vini insieme al quale ha raggiunto un fatturato di 635 milioni di euro nel 2021.

Quando nel 2002 Cantine Maschio viene acquisita da Cantine Riunite & Civ, entra a far parte di uno dei gruppi cooperativi più prestigiosi nel panorama vitivinicolo non solo italiano bensì internazionale, diventando a tutti gli effetti uno stabilimento di produzione dell'azienda. Ciò nonostante, ha conservato negli anni la sua specifica identità, come organizzazione economica-produttiva e, al tempo stesso, come sistema sociale e relazionale.

Cantine Maschio è una realtà profondamente radicata nell'ambiente in cui opera, mantiene la storicità e le tradizioni delle zone in cui è nata; al tempo stesso, vive e coltiva rapporti profondi con molteplici attori pubblici e privati del territorio trevigiano. Quello che la caratterizza, forse più di altri elementi, è il modo specifico di intendere e di vivere le relazioni fra persone, sia all'esterno con i clienti, i fornitori, le istituzioni, sia all'interno, dove si respira un senso di appartenenza ad un'unica grande famiglia.

Lettera del Presidente di Cantine Riunite & Civ

Cantine Riunite & Civ è una cooperativa che associa sia viticoltori che conferiscono uva (circa 1.500 produttori nelle province di Reggio Emilia, Modena e Bologna) sia cantine sociali di diverse regioni italiane che conferiscono mosti e vini. La cooperativa, fin dalla fondazione nel 1950 e poi con i successivi processi di integrazione in ambito cooperativo ed acquisizioni di carattere strategico, ha posto al centro della propria missione l'obiettivo di essere al servizio dei soci e di promuovere la loro realizzazione economica e sociale e nello stesso tempo lo sviluppo del territorio e delle comunità dove risiedono i nostri soci.

I valori fondanti di Cantine Riunite & Civ vengono espressi nell'agire quotidiano e nell'attività imprenditoriale e sociale in modo che democrazia economica e rappresentativa, trasparenza nella gestione, condivisione sociale, onestà ed attenzione verso gli altri possano portare prosperità ed opportunità nel breve, ma anche e soprattutto nel lungo periodo. La cooperativa ha il dovere di essere intergenerazionale garantendo la solidità economica e patrimoniale in modo da essere un punto di riferimento non solo per i soci di oggi, ma anche per quelli del futuro. Lo sviluppo, la soddisfazione economica, le opportunità imprenditoriali non sono focalizzate sul singolo individuo ma sulla comunità. Noi pensiamo che la crescita debba essere collettiva per dimostrarsi virtuosa.

Questi valori, che sono alla base della nostra esperienza cooperativa, diventano patrimonio comune dei territori e delle comunità in cui i nostri soci operano. Questa missione profondamente "etica" si è costruita nel tempo con la cura e l'impegno di intere generazioni. Gli attuali soci e i loro rappresentanti hanno il dovere di preservare e sviluppare la cooperativa nel rispetto di questi valori e lasciare in eredità ai soci del futuro e alle loro famiglie una realtà più solida e capace di rispondere alle esigenze non solo dei soci stessi, ma anche dei dipendenti e di tutta la comunità di riferimento. Di fronte alle nuove sfide che il mondo moderno ci sottopone, molti sono stati gli sforzi fatti per attuare processi costanti di innovazione produttiva e di miglioramento delle performance aziendali. L'azienda infatti ha saputo evolversi, dotandosi di strutture operative dinamiche che, mettendo al centro la produzione dei soci, rendono più efficiente la filiera produttiva, prima di tutto valorizzando le risorse umane attraverso la formazione e la partecipazione attiva sia della base sociale, sia dei collaboratori. Ed è con impegno e sforzo costante che in questi anni abbiamo sviluppato i mercati sia nazionali che esteri e oggi siamo presenti in 90 paesi, raggiungendo un fatturato di oltre 260 milioni di euro.

La sfida per il futuro rimane quella di sviluppare la cooperativa nel rispetto dei valori sociali e ambientali per una crescita duratura e sostenibile. In questo senso, la sostenibilità rappresenta il punto focale della strategia aziendale per i prossimi anni che vede coinvolti in un'unica dimensione sia i soci produttori che i consumatori in un rapporto interdipendente e di reciproco interesse. La domanda da parte dei consumatori di prodotti garantiti e sani e il bisogno collettivo di maggiore informazione e conoscenza a tutela e salvaguardia della salute, è infatti sempre più forte, così come è importante per i soci produttori lavorare in un ambiente sicuro e tutelato. L'idea di "sostenibilità" che il bilancio qui presentato vuole esprimere il quadro di riferimento di valori sociali e ambientali che Cantine Riunite & Civ ha scelto di perseguire e che vuole coltivare nel futuro, non perdendo mai di vista i principi storici della cooperazione.

Il Presidente

Corrado Casoli

Lettera del Direttore Generale di Cantine Riunite & Civ

“... Rendere più efficiente il consumo di risorse naturali, in particolare quelle idriche ed i consumi energetici per ridurre la propria impronta ambientale. ... sensibilizzare al rispetto della Politica Qualità, Sicurezza Alimentare, Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare, Ambiente e Sostenibilità, Salute e Sicurezza dei Lavoratori. ... sostenere le pratiche agronomiche dei soci fornitori, per una maggiore tutela ambientale/alimentare attraverso azioni preventive e di controllo, incentivare i cambiamenti verso produzioni più sostenibili.”

In queste poche parole, estratte dalla policy aziendale, appare chiaro il significato che Cantine Riunite & Civ dà al suo agire e fare impresa. È evidente la bussola che guida il nostro piano azienda. Il rispetto per il territorio e l'ambiente in cui la cooperativa è nata, per le persone che qui lavorano e le tante realtà che entrano in contatto con noi lungo tutta la filiera è una convinzione concreta quanto il lavoro dei nostri soci.

Le oltre 1500 famiglie che coltivano la terra prendendosi cura dei loro vigneti, sono il primo tassello di questo meraviglioso mosaico. Sono altamente professionalizzati, fortemente motivati e di continuo stimolo per cercare di mitigare la nostra impronta sull'ambiente; sono impegnati inoltre da oltre un decennio nel portare avanti una riduzione sistematica di tutti gli agrofarmaci, impiegando solo quelli strettamente necessari per preservare la qualità delle nostre uve.

Tante sono le iniziative e progetti sperimentali che implementiamo in ambito agronomico per diventare esempio e punto di riferimento in questo settore. Da molti anni, alcuni nostri soci si sono convertiti al biologico, per arrivare oggi a di più di 250 ettari di vigneti a coltivazione certificata. Il nostro impegno si legge anche nelle attività che svolgiamo nelle cantine e nei nostri stabilimenti che insistono in un ampio territorio tra le province di Reggio Emilia e Modena e in area veneta. Sono tutti centri perfettamente inseriti nel contesto ambientale, economico e sociale, tecnologicamente all'avanguardia e gestiti da personale attento, preparato e sensibilizzato soprattutto nel preservare tutte le risorse, ottimizzando e migliorando costantemente tutte le fasi della lavorazione, dall'ingresso del prodotto fino all'impiego virtuoso degli scarti di lavorazione, attraverso la partecipazione a progetti di filiera innovativi.

Questo attento approccio gestionale, nel prossimo quinquennio, verrà ulteriormente stimolato da un piano industriale che prevede l'avvio o l'implementazione di progetti sempre volti al miglioramento delle performance ambientali dell'azienda. Continueremo inoltre con gli investimenti nelle rinnovabili, con l'installazione di 1MW di impianti fotovoltaici che porterà a un raddoppio della produzione autonoma di energia elettrica, così come negli impianti ed attrezzature volte in particolare al miglioramento del ciclo di utilizzo dell'acqua.

In questo quadro Cantine Maschio è un importante banco di prova. La certificazione di sostenibilità Equilias conseguita con slancio e determinazione dalla nostra cantina trevigiana, vuole essere l'inizio di un percorso per tutto il gruppo per far conoscere meglio, sia al nostro interno che ai nostri partners, il nostro grande impegno e il patrimonio di valori. Fondamentale in tal senso l'aver scelto la strada di uno standard accreditato per oggettivare e dimostrare con serietà il cammino intrapreso sulla strada della sostenibilità.

Il Direttore Generale
Gabriele Lechthaler

Lettera del Direttore di stabilimento di Cantine Maschio

“Nelle scienze ambientali ed economiche, con il termine sostenibilità si intende la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri”.

In altre parole, per noi, è mettere al centro le persone di oggi e quelle di domani. Quando parliamo di persone intendiamo anche tutto ciò che le riguarda, come l'ambiente dove vivono, le loro relazioni familiari e sociali e i loro bisogni per condurre una vita dignitosa.

Cantine Maschio, proprio per la propria specifica attività, è legata in modo indissolubile all'ambiente, alla terra e ai suoi frutti: come potremmo, tutti noi, non averne cura? Inoltre, la cantina è inserita in un territorio in cui vivono famiglie, persone che, oltre ad avere dei bisogni, mettono a disposizione la loro professionalità per la crescita aziendale: come potremmo non coltivare relazioni di rispetto?

Per questo crediamo che la sostenibilità non sia solo un dovere verso le generazioni future, ma anche un'opportunità e un vantaggio per quelle presenti; attuarla è esercitare l'intelligenza sociale che l'uomo, in quanto tale, deve possedere.

Il Direttore
Gabriele Cescon





Cantine Maschio

01

Cinquant'anni di storia

Le radici della passione di Cantine Maschio per il vino sono antiche come le viti sulle colline del Veneto.

La storia di questa realtà inizia nel 1973 a Visnà di Vazzola, in provincia di Treviso, quando **Bonaventura Maschio** crea dalla secolare distilleria di famiglia un'azienda vinicola fin da allora all'avanguardia per tecnologia e capacità produttiva.

In questi anni si afferma come cantina produttrice di vini frizzanti varietali con "Indicazione Geografica Tipica" (IGT) ad attestazione delle specifiche caratteristiche che derivano dalla zona di produzione e delle tecniche tradizionali di lavorazione delle uve. Sin da subito esce sul mercato con la bottiglia allungata, la "renana", che ha segnato la riconoscibilità di Cantine Maschio in questo segmento nel mercato nazionale. Nel tempo diventa leader nella vendita di questa tipologia di vino portando nelle tavole degli italiani milioni di bottiglie ogni anno.

Nell'esercizio 2022-2023, Cantine Maschio ha lavorato quasi 27.900 mila litri producendo circa 59 milioni di bottiglie¹.

Agli inizi degli anni '80 comincia la produzione del Prosecco DOC (oggi DOCG) Conegliano Valdobbiadene e del Prosecco IGT (oggi DOC) che, nelle relative declinazioni, esprimono il forte legame esistente tra il luogo di origine delle uve e dei vini che ne derivano. Nel tempo questo prodotto diventerà una vera e propria icona del nostro territorio, portando l'immagine e la qualità intrinseca del **"Made in Italy"** in tutto il mondo.

Oltre al classico formato da 0,75 L, l'azienda propone il Prosecco DOC in piccole bottiglie da **200 ml**, che risponde da subito ad un nuovo bisogno del mercato, diventando in poco tempo icona distintiva dell'azienda. In quei primi anni infatti e per molti successivi Cantine Maschio sarà l'unica cantina ad avere una linea di imbottigliamento industriale per questo tipo di formato.

Dal 2009, anno dell'entrata in vigore della **"DOC Prosecco"** e della **"Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG"** il successo di questa tipologia di vino si è esteso senza soluzione di continuità fino ai giorni attuali: una crescita

che è stata forza propulsiva per l'azienda che ha investito in ricerca e sviluppo di nuove tecnologie e metodologie di produzione rispettose del prodotto. La stessa filosofia di pensiero è stata sempre rivolta alla valorizzazione di altre varietà autoctone meno diffuse presenti nel territorio, come il Verduzzo o il Manzoni Bianco.

"L'obiettivo è sempre stato, e rimane ancora oggi, quello di garantire qualità sopra gli standard del prodotto, regalando al consumatore un'esperienza unica di degustazione."

Tale approccio ha consentito ai prodotti Maschio di conseguire negli anni importanti riconoscimenti in Italia e all'estero.

Questa lunga storia di crescita e successo vive una svolta determinante nel 2002, quando Cantine Maschio entra a far parte di **Cantine Riunite & Civ**, un'azienda cooperativa vitivinicola già allora player di rilievo nel mercato domestico e straniero del Lambrusco e dei vini emiliani che, con la nuova acquisizione trevigiana, consolida la propria leadership nei vini frizzanti.

¹ Nei formati 150 cl, 75 cl, 37,5 cl, 20 cl, 18,7 cl.



I giorni nostri

Grazie a importanti **investimenti** di miglioramento e crescita, oggi in Cantine Maschio si controllano e si eseguono tutte le fasi della produzione del vino, dalla raccolta delle uve da vigneti di proprietà e in gestione, all'imbottigliamento, continuando a lavorare per creare vini d'eccellenza.

“Tradizione, passione, innovazione: questi i valori che da sempre guidano l'operato di Cantine Maschio.”

Nello stabilimento non vengono lavorate solo le uve di produzione propria. La storia di Cantine Maschio è fatta anche di una solida e forte rete di collaborazione e di relazioni consolidate con storici fornitori locali. Queste sono cantine private e sociali diventate successivamente socie di Cantine Riunite & Civ.

Inoltre negli anni è cresciuta sempre di più l'attività di **imbottigliamento** dei propri vini con marchio privato del cliente che riconosce all'azienda la qualità dei prodotti e la sicurezza nei sistemi di produzione. Un'intensa attività che ha portato Cantine Maschio a una produzione di 58.810.350 bottiglie (nei vari formati) nell'ultimo esercizio, pari a 27.844 mila litri.



I vini imbottigliati sono quelli del territorio di attività ovvero Prosecco DOC, Prosecco DOC Rosé, Valdobbiadene e Conegliano Prosecco Superiore DOPG principalmente. A questi seguono altri vini come Pinot Rosa, Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni, Pinot Grigio, Traminer.

Dalle origini, nel corso del tempo, è continuato un **percorso** di crescita e di ammodernamento di tutto lo stabilimento.

1974

Installazione prime autoclavi da 100-200 hl

Sviluppo del sito produttivo:

1982

Installazione prime autoclavi da 1.000 hl

1986

Installazione prime autoclavi da 2.000 hl

2015

Installazione 35° autoclave da 2.000 hl

Acquisto di vigneti in Friuli Venezia Giulia (34,19 ettari nel comune di Castions di Strada)

2016

Costruzione magazzino interno "C" da 1.800 mq

Installazione impianto fotovoltaico (70 KWp)

Ampliamento dell'impianto di depurazione

Acquisto di terreni in Friuli Venezia Giulia (56,38 ettari nel comune di Carlino) e impianti di vigneti

2017

Avvio progetto di collaborazione con accordo pluriennale con Cattolica Agricola per acquisto uve prodotte da circa 200 ettari di vigneto

2018-19

Installazione di 24 serbatoi da 2.500 hl

Sostituzione e installazione di nuovi gruppi frigo con torre evaporativa

2019

Installazione nuovo impianto di pigiatura

Acquisizione e sistemazione di magazzino interno "D" da 1.900 mq

2021

Ampliamento dell'impianto di depurazione con nuovo impianto a membrane cave

2022

Acquisto di terreni in Friuli-Venezia Giulia e successivo impianto di vigneti

Ampliamento dell'impianto di depurazione con nuovo impianto di disidratazione fanghi

2023

Installazione nuova linea di imbottigliamento all'avanguardia della tecnologia



Inoltre, dato l'aumento dei volumi di produzione, nel 2020 e 2021 Cantine Maschio ha reso attivi due depositi esterni per lo stoccaggio di prodotto finito in località Vazzola (TV) per una superficie complessiva di oltre 1.400 mq.

La superficie di proprietà è di 61.500 m², di cui circa 16.800 m² coperti.

Allo stato attuale, la cantina vanta una capienza totale in vino sfuso di 203.290,00 ettolitri, che comprendono:

- **110 autoclavi termocondizionate per una capienza di 11.248 mila litri**
- **39 serbatoi termocondizionati per una capienza di 9.081 mila litri.**

Oggi, Cantine Maschio ha attive 3 linee di imbottigliamento per vini bianchi o rosé, frizzanti o spumanti, con le seguenti caratteristiche:

LINEA 1: IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICO DI FORMATI 20CL E 18,7CL

Velocità massima di 14.000bt/h

LINEA 2: IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICO DI FORMATI 75CL

Velocità massima di 12.000bt/h

LINEA 3: IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICO DI FORMATI 37,5CL, 75CL, 150CL

Velocità massima di 9.000bt/h

Questo rende Cantine Maschio un sito produttivo di assoluto rilievo e all'avanguardia per il territorio e per l'intero comparto.

Il territorio

Cantine Maschio sorge in una ricca e prospera area geografica: siamo nel cuore della provincia di Treviso, ai piedi delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, **patrimonio dell'Unesco**.

L'impianto produttivo è situato lungo una strada simbolo del territorio, la "Cadore Mare", che storicamente collega la zona montuosa più settentrionale del Veneto con la distesa d'acqua del Mar Adriatico: qui lo sguardo si allarga, abbracciando un panorama che dalle Alpi arriva al mare di **Venezia**.

Un territorio di paesaggi affascinanti e di cultura profonda: una tradizione che si lega fortemente con il mondo del vino. Le vigne si estendono per ettari, nelle ampie aree di pianura o salgono coraggiose lungo i rilievi collinari. Questa terra ricca e generosa, eterogenea per conformazione geografica e geologica, si caratterizza per un'importante varietà vitivinicola.

Questa è la regione del **Prosecco**, il più conosciuto e amato fra i vini del Veneto. In queste terre il Prosecco è una religione, che si celebra nelle colline, nelle cantine, nella vita quotidiana, con il rito del bicchiere che si gusta in ogni occasione di incontro, di amicizia, di piacere.

E i luoghi culto del Prosecco sono i suoi cru: nel territorio della **Denominazione Conegliano-Valdobbiadene**, esistono infatti microzone diverse in cui, da collina a collina, cambiano il tipo di terreno, l'esposizione dei vigneti al sole, le pendenze del versante, l'età dei vigneti, il microclima. È nato così il concetto delle **43 Rive** che sono state individuate all'interno della Denominazione, risaltandone la specificità nei vini unici che ognuna di esse esprime.

Cantine Maschio ha avviato nel 2017 un progetto di collaborazione decennale per la gestione dei vigneti di proprietà di **Cattolica Agricola** nella tenuta di Ca' Tron, nel Comune di Roncade, per circa 200 ettari, e altri in Friuli Venezia Giulia, di proprietà, per un'estensione di circa 93 ettari. Tutti questi terreni sono situati in zona di produzione del Prosecco DOC.





Le cantine socie

Grazie al forte legame di Cantine Maschio con il territorio, **9 cantine della provincia di Treviso** ed altre **4 dei territori limitrofi** si sono associate a Cantine Riunite & Civ:

01. Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto
02. Cantina Produttori di Valdobbiadene
03. Cantina Sociale di Ormelle
04. Cantina Sociale di Orsago
05. Cantina Sociale Tezze di Piave
06. Cantina Viticoltori Ponte di Piave
07. Cantine Viticoltori Veneto Orientale - Vi.V.O. Cantine
08. Società Cooperativa Cantine Ermes
09. Vignaioli Veneto Friulani
10. Agrintesa Cooperativa Agricola
11. Cantina di Cona
12. Cantina Produttori Ramuscello
13. Collis Veneto Wine Group

Tutte queste cantine sono imprese cooperative: questo significa che sono proprietà di soci che conferiscono le loro uve. I soci sono agricoltori, famiglie, piccoli produttori con una superficie media aziendale di circa 3 ettari a vigneto. Le **cantine cooperative**, come Riunite & Civ del resto, hanno lo scopo di massimizzare il risultato per i propri soci nel breve termine, ma al tempo stesso nel medio lungo periodo, lavorando per garantire la tenuta complessiva dell'**economia del territorio**. Impegnarsi per mantenere il reddito di queste famiglie significa contribuire allo sviluppo del territorio declinando in modo concreto la sostenibilità economica, ambientale e sociale.



La Governance e l'organizzazione interna

Cantine Maschio è uno stabilimento dove si svolgono tutte le attività legate esclusivamente alla **produzione** e quelle alla stessa conseguenti: l'approvvigionamento di materiali e materia prima, la pianificazione delle produzioni, le lavorazioni di cantina, l'imbottigliamento, le operazioni di logistica e le spedizioni e tutte le attività connesse alla gestione complessiva di stabilimento. Tutte le altre funzioni quali la direzione generale, l'amministrazione e il controllo di gestione, l'ufficio commerciale e le vendite, l'ufficio acquisti e la gestione dei fornitori, il marketing, la gestione delle risorse umane si svolgono presso la sede centrale di Campegine.

Cantine Riunite & Civ possiede **7 centri di pigiatura** tra le province di Reggio Emilia e Modena e **3 centri di imbottigliamento**, uno in provincia di Reggio Emilia, uno in provincia di Modena e il terzo in provincia di Treviso, il sito oggetto di questo bilancio.

L'articolo 4 dello statuto di Cantine Riunite & Civ prevede come scopo:

“Promuovere pratiche colturali e tecniche di produzione rispettose dell'ambiente, allo scopo di migliorare la qualità delle produzioni e l'igiene degli alimenti, di tutelare la qualità delle acque, dei suoli, del paesaggio e favorire la biodiversità.”

Già in questo principio si evince come l'attenzione agli impatti generati dall'attività economica nell'eco-sistema di riferimento sia parte fondante dei valori che guidano i comportamenti di Cantine Riunite & Civ.

Gli organi della società sono:

- L'Assemblea dei Soci
- Il Consiglio di Amministrazione
- Il Presidente
- Il Collegio dei Sindaci

Le proposte allo sviluppo della società sono raccolte attraverso i "Consigli di zona" delle sezioni soci delle cantine di pigiatura, poi elaborate e assunte dalle Assemblee ordinarie e straordinarie, e dal Consiglio di Amministrazione che



delibera sulle tematiche legate ai Soci e ai siti produttivi industriali. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e, in particolare, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla Società, e sul suo concreto funzionamento.

L'azienda è sottoposta alla revisione legale dei conti e applica un **modello organizzativo secondo il D.Lgs. 231/01**. L'Organismo di Vigilanza nominato da Cantine Riunite & Civ ha il compito di controllare periodicamente l'attuazione e l'efficienza del modello atto a prevenire le pratiche corruttive, contenere il rischio di sanzioni, mitigare il rischio di infortuni sul lavoro, i rischi di frodi alimentari e gli incidenti ambientali.

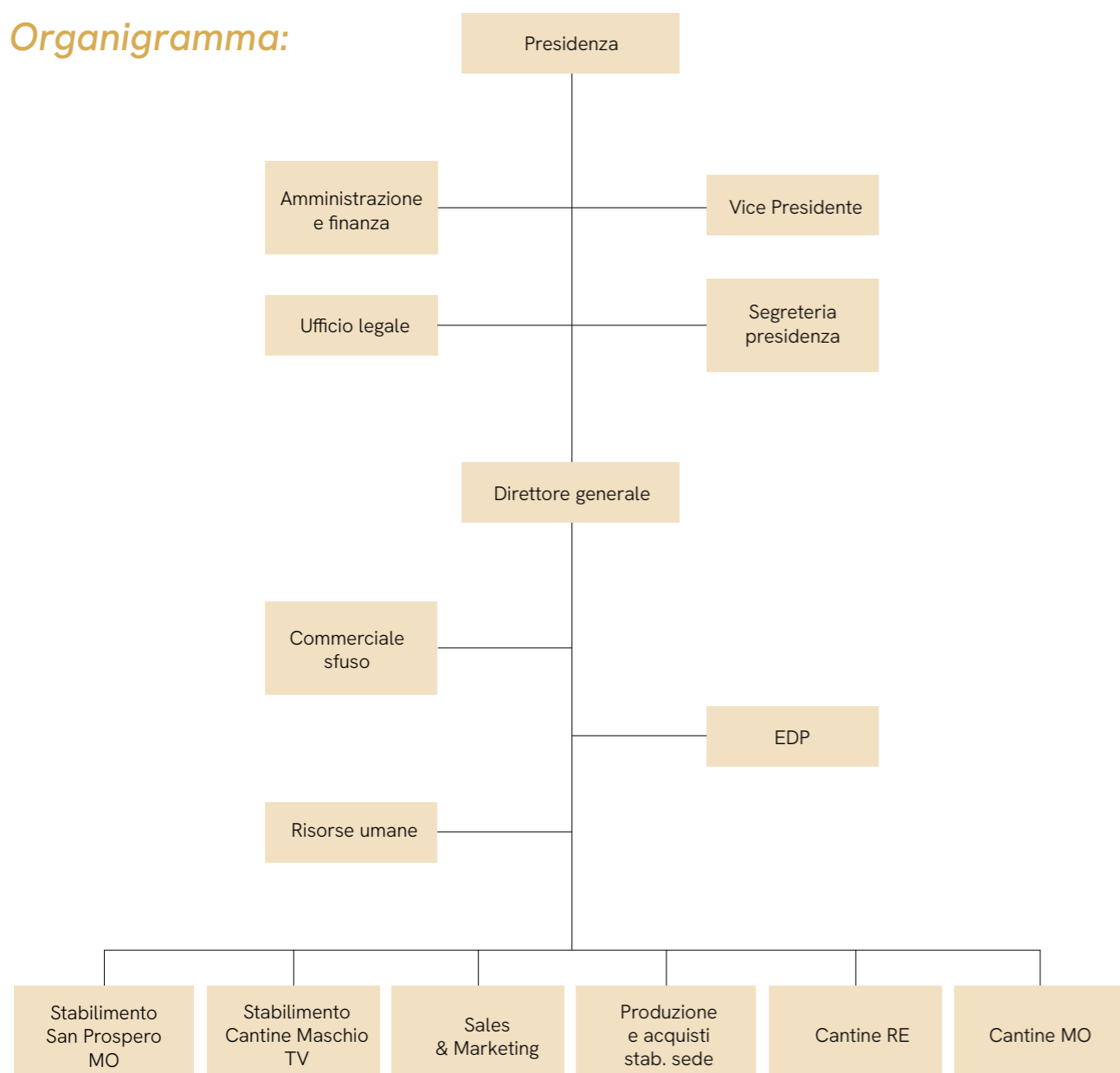


I volumi lavorati

Nel corso dell'esercizio in oggetto, l'impianto di Cantine Maschio ha lavorato poco meno di 279mila ettolitri di vino, producendo quasi 59 milioni di bottiglie, con un aumento rispetto all'anno precedente dell'1% rispetto alle bottiglie confezionate e una diminuzione del 3,4% rispetto agli ettolitri trattati.

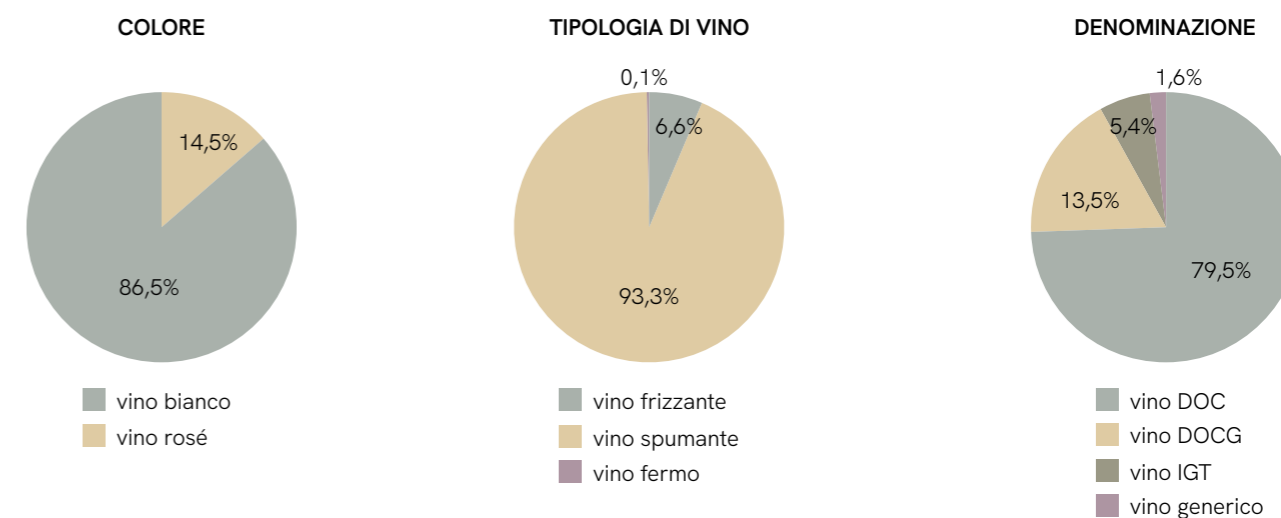
	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	Δ
bottiglie	49.836.238	52.788.807	58.254.538	58.810.350	+ 1%
ettolitri	252.398	283.812	288.224	278.449,37	- 3,4%

Organigramma:



Produzione

Nello stabilimento di Cantine Maschio, nell'anno 2023, si sono imbottigliati oltre 279.000 ettolitri di vino, così suddivisi.



Le certificazioni

Dal 1993 ad oggi Cantine Riunite & Civ ha iniziato un percorso di certificazione su più tematiche al fine di garantire alle parti interessate una filiera in linea con le strategie aziendali verso la qualità, sicurezza alimentare, cultura della sicurezza alimentare, food defence, food fraud, tutela ambientale, sostenibilità, salute e sicurezza dei luoghi di lavoro e dei lavoratori.

In particolare, come Politica Aziendale, l'azienda intende:

“Assicurare alla propria clientela e ai consumatori dei propri vini un livello di qualità e sicurezza alimentare rispondente alle specifiche definite, adeguato alle norme e alle richieste del mercato, ponendo come priorità principale la soddisfazione del cliente e del socio fornitore.”

L'attenzione nei confronti di molteplici strumenti di certificazione evidenzia la volontà di Cantine Maschio, così come di Cantine Riunite & Civ, di garantire un livello di **qualità** eccellente per i propri vini e di assicurare **sicurezza** dei prodotti, puntando alla piena soddisfazione dei propri clienti e mantenendosi competitivi sul mercato.

Attesta altresì la cura che l'azienda sta ponendo nei confronti di una modalità di produzione che sia sempre più attenta alla comunità di riferimento e all'ambiente che la circonda.



1993

**ISO 9001**

Standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la Gestione della Qualità.

2003

**EMAS**

Strumento volontario con cui le organizzazioni valutano e migliorano le proprie prestazioni ambientali, fornendo agli stakeholder informazioni sulla propria gestione ambientale.

2009

**ISO 14001**

Norma tecnica che fissa i requisiti di un sistema di gestione ambientale di una qualsiasi organizzazione.

2010

**BRC**

Standard relativo alla sicurezza alimentare, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

2012

**IFS**

Riguarda la sicurezza alimentare, la qualità dei processi e dei prodotti delle industrie produttive che confezionano alimenti sfusi.

2016

**BIOLOGICO**

Garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola.

2019

**SQNPI**

Schema di certificazione volontario per tutti quei prodotti agricoli e agroalimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata.

2022

**EQUALITAS**

Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità di un'organizzazione secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.

I prodotti

La quasi totalità dei vini di Cantine Maschio è contraddistinta dalle indicazioni IGT, DOC e DOCG a tutela della riconoscibilità del prodotto, della garanzia del vino contenuto nella bottiglia e al rispetto di rigorosi disciplinari di produzione. Tutto ciò al fine di assicurare al consumatore finale un prodotto che esprima al massimo il legame e la riconoscibilità con il territorio da cui nasce.

“Tutelare il prodotto vuol dire prima di tutto affermare un particolare “stile” di produzione e di consumo, che ha origine dalla terra di produzione.”

La cantina è riconosciuta sui mercati principalmente per due brand: **Cantine Maschio**, in Italia distribuito nel canale moderno, e **Maschio dei Cavalieri**, nel canale tradizionale.



- Prosecco DOC Treviso Extra Dry
- Prosecco DOC Treviso Brut
- Prosecco DOC Extra Dry Biologico
- Prosecco DOC Rosé
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry
- Conegliano Prosecco Superiore DOCG Extra Dry
- Prosecco DOC Frizzante “spago”



- Prosecco DOC Extra Dry 200 ml
- Prosecco DOC Rosé Extra Dry 200 ml
- Rosé Extra Dry 200 ml



- Traminer Spumante Extra Dry
- Gran Cuvée Spumante Extra Dry
- Rosé Spumante Extra Dry
- Pinot Grigio delle Venezie DOC Spumante Extra Dry
- Ribolla Gialla Spumante Extra Dry



- Pinot Bianco IGT Veneto Frizzante
- Pinot Rosa IGT Trevenezie Frizzante
- Chardonnay IGT Veneto Frizzante
- Sauvignon IGT Trevenezie Frizzante
- Verduzzo IGT Veneto Frizzante



- Rive di Colbertaldo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Brut
- Sathia Incrocio Manzoni Moscato Rosé Dolce
- Incrocio Manzoni 6.0.13 Spumante Brut



- Gran Cuvée Prestige Extra Dry
- Rosé Spumante Extra Dry
- Shah Mat Spumante Extra Dry
- Trento DOC Metodo Classico
- Ribolla Gialla Spumante Extra Dry



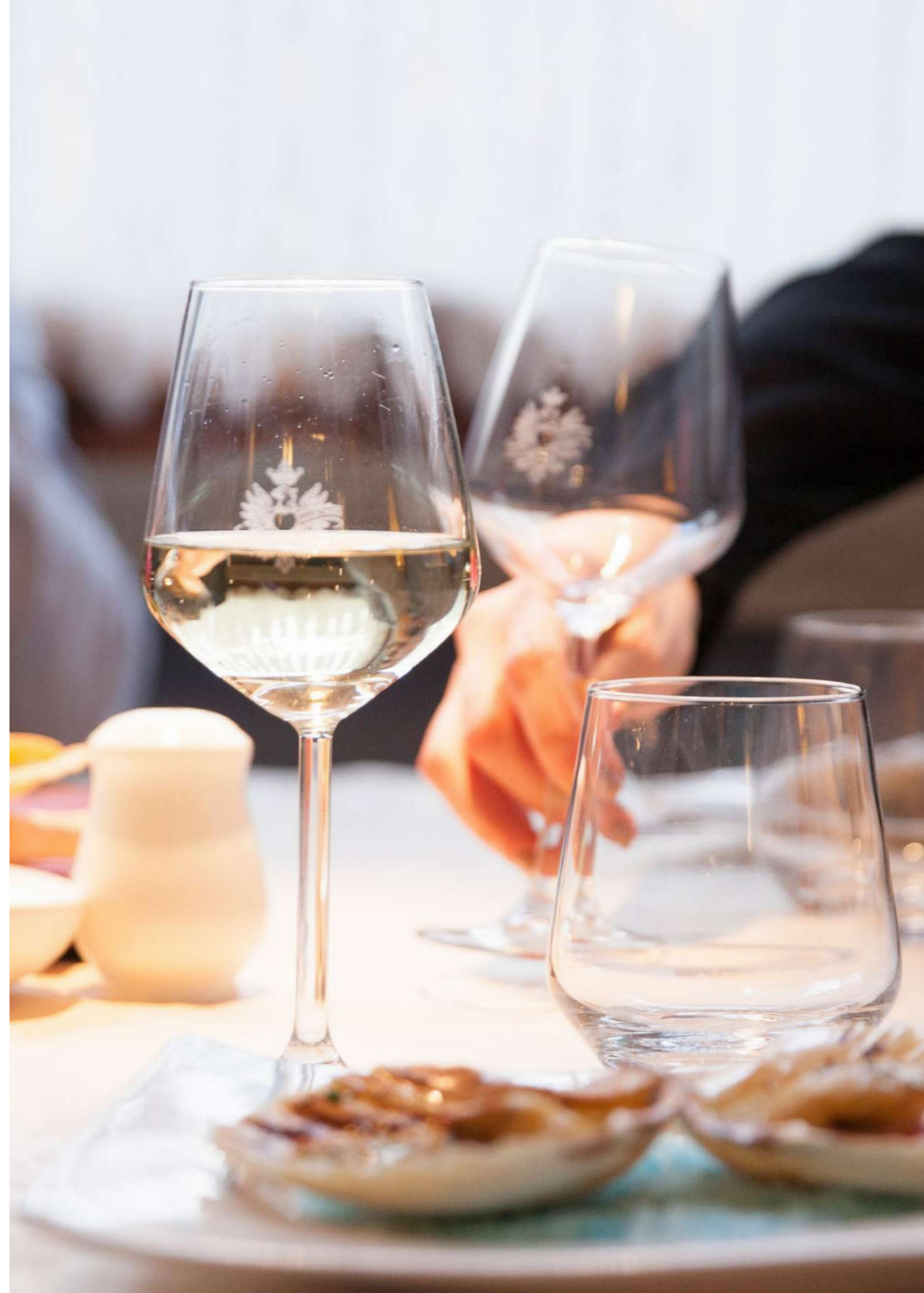
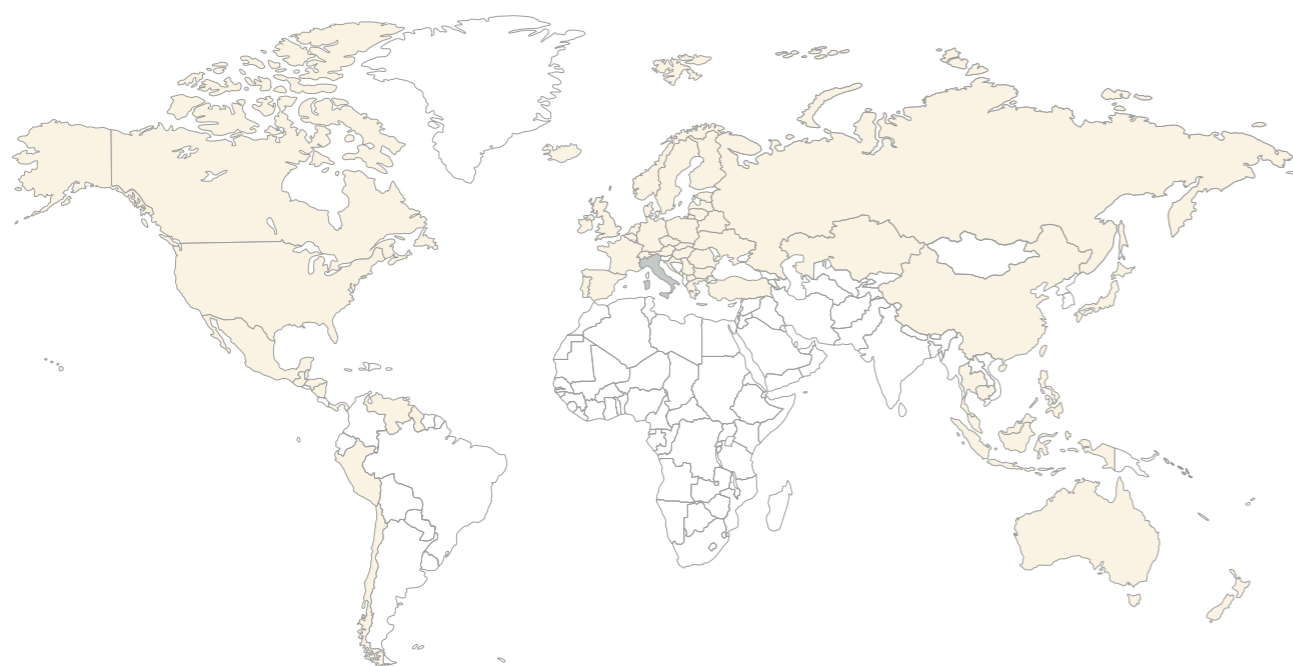
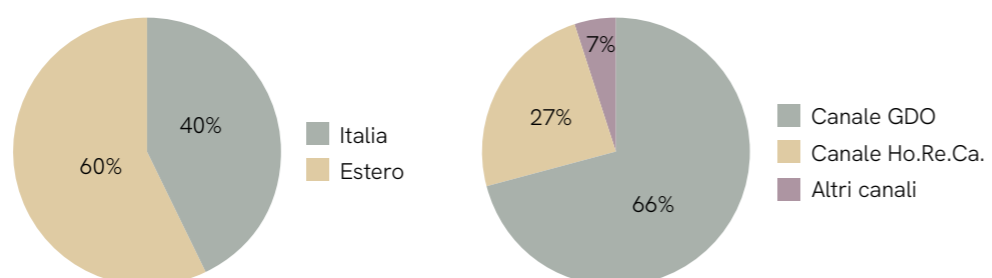
- Prosecco DOC Treviso Extra Dry
- Prosecco DOC Treviso Brut
- Prosecco DOC Rosé
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut

I mercati di riferimento

L'unità di business di Cantine Maschio ha generato un fatturato, nell'anno fiscale in oggetto, pari a 138 milioni di Euro, in costante crescita rispetto agli anni precedenti, di cui il 40% in Italia e il 60% all'estero.

Nel mercato nazionale, il canale moderno ha rappresentato il 66% del fatturato e l'Horeca il 27%, mentre il restante 7% da altri canali di vendita.

I prodotti di Cantine Maschio sono arrivati in 80 paesi del mondo. Di questi, i principali mercati sono Regno Unito, Stati Uniti, seguiti da Francia, Germania, Repubblica Ceca, Irlanda, Austria, Australia.



I riconoscimenti

I vini prodotti da Cantine Maschio partecipano ogni anno a prestigiosi concorsi nazionali e internazionali. Solo nel 2022-2023 sono state 85 le competizioni in cui i nostri prodotti si sono messi alla prova, ottenendo sempre ottimi punteggi: **in 21 gare hanno ottenuto la Medaglia d'Oro, in altre 6 la Medaglia d'Argento.**

Cantine Maschio

ANNO	PREMIO	PRODOTTO	RISULTATO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Prosecco Doc Treviso Spumante Brut	ORO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry	ORO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Prosecco Doc Rosè Millesimato Spumante Extra Dry	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Prosecco Doc Rosè Millesimato Spumante Extra Dry	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Pinot Grigio Delle Venezie Spumante Extra Dry	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Prosecco Doc Treviso Spumante Brut	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Prosecco Doc Treviso Spumante Extra Dry	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry	ORO
2022	Concorso Internazionale Città del Vino	Prosecco Doc Rosè Millesimato Spumante Extra Dry	ARGENTO
2022	Concorso Internazionale Città del Vino	Prosecco Doc Treviso Spumante Extra Dry	ARGENTO
2022	Concorso Internazionale Città del Vino	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry	ARGENTO
2022	The Drinks Business	Prosecco Doc Rosè Millesimato Spumante Extra Dry	ARGENTO
2022	The Drinks Business	Prosecco Doc Treviso Spumante Extra Dry	ARGENTO

Maschio dei Cavalieri

ANNO	PREMIO	PRODOTTO	RISULTATO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Incrocio Manzoni 6.0.13 Brut	ORO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Brut	ORO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco superiore Docg "Rive di Colbertaldo" Brut	ORO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Millesimato Brut	ORO
2023	Concorso Enologico Pramaggiore	Manzoni Moscato "Sathia" Spumante Dolce Rosato	ORO
2022	The Drinks Business	Prosecco Doc Treviso Spumante Extra Dry	MASTER
2022	The Drinks Business	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg "Rive di Colbertaldo" Brut	MASTER
2022	Concorso Internazionale Città del Vino	Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Extra Brut Millesimato	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Incrocio Manzoni 6.0.13 Brut	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Prosecco Valdobbiadene Extra Brut	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg "Rive di Colbertaldo" Brut	ORO
2022	Concorso Enologico Pramaggiore	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Brut	ORO
2022	Concorso Internazionale Città del Vino	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg "Rive di Colbertaldo" Brut	ARGENTO

5StarWines



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

2023

5
S
T
A
R
W
I
N
E
S

92
points



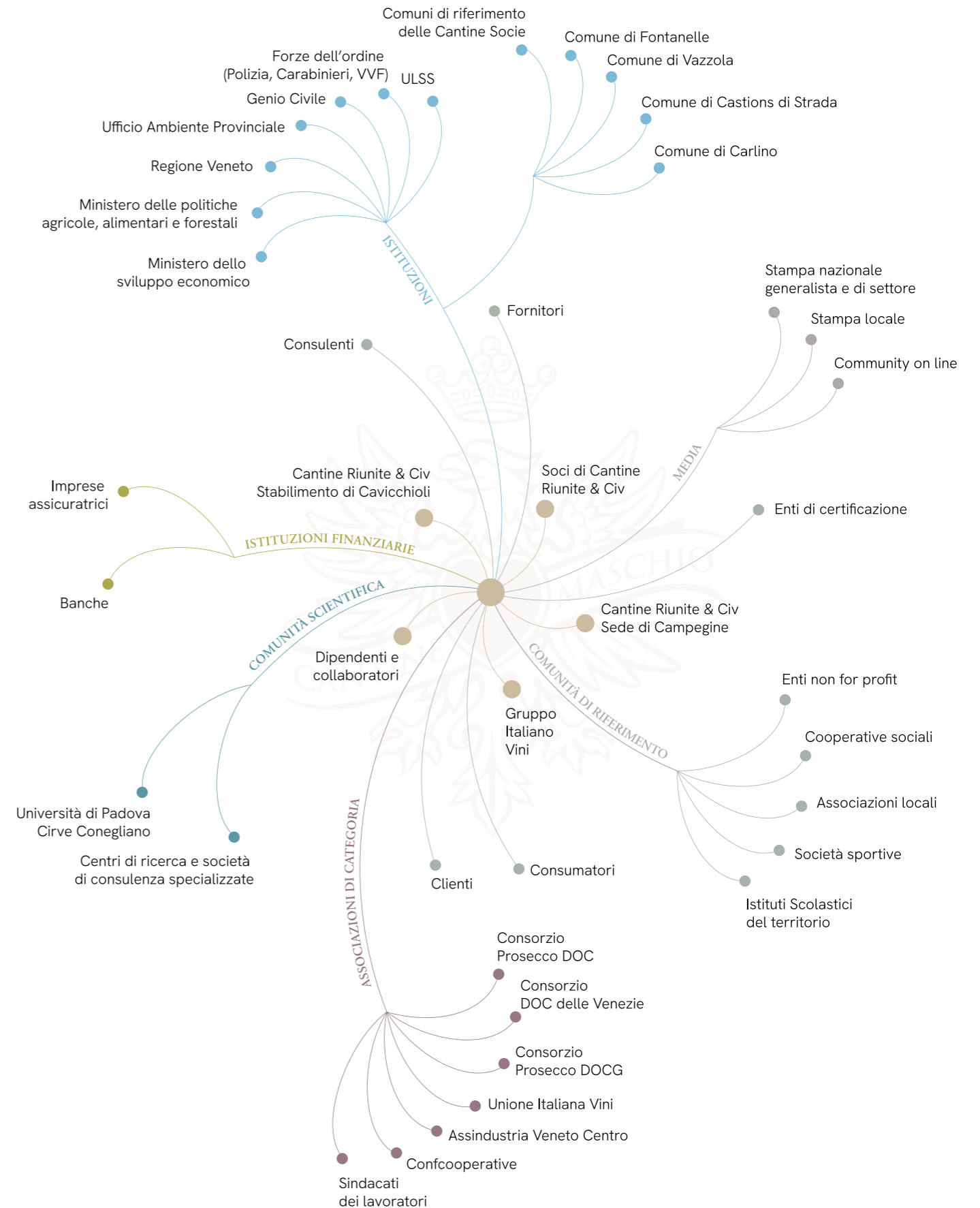
Gli stakeholder

Cantine Maschio è un soggetto attivo e proattivo rispetto al contesto che la circonda, in stretta relazione con una molteplicità di soggetti pubblici e privati che vengono a vario titolo coinvolti dalla sua attività: **i clienti, i fornitori, la comunità locale, il territorio stesso**: gli stakeholder.

Per questa realtà economica, essere sostenibile vuol dire cercare un punto di incontro tra i diversi portatori d'interesse, perché da esso dipende la durabilità del valore prodotto.

Nel tempo l'organizzazione ha costruito con i vari stakeholder autentiche relazioni, in cui l'equilibrio è teso alla ricerca della miglior soluzione per tutti i soggetti coinvolti, tenendo presente il bene comune, il rispetto dell'ambiente e obiettivo di creare benessere diffuso per la collettività di riferimento.

“Il segreto del successo è il sistema: coltivare il senso di collaborazione tra soggetti diversi finalizzando l'azione ad obiettivi condivisi. Occorrono idee, coraggio, capacità, determinazione, concretezza a creatività assieme.”





Il sistema di gestione della sostenibilità

02

Siamo una cooperativa che opera attraverso un modello di filiera integrata per promuovere una cooperazione sostenibile allo scopo di raggiungere i migliori risultati con le uve conferite ai nostri soci, trasferendo i valori e il know-how della viticoltura alle nuove generazioni e preservando le caratteristiche naturali e ambientali nell'area di produzione.

Cantine Maschio è estremamente attenta alle problematiche della **Qualità**, dell'**Ambiente** e della **Sicurezza** intese nella loro più ampia accezione e per il contesto in cui opera. Tali tematiche sono rilevanti nella relazione verso i soci, i clienti, i fornitori e verso tutti gli altri attori socio-economici, pubblici e privati, che in vario modo interagiscono con l'azienda.

Nella mission è intriso il valore che Cantine Riunite & Civ assegna a questo processo di generazione di valore sociale e di miglioramento del proprio impatto sul territorio in cui opera.

Dal 2002 Cantine Riunite & Civ gestisce un **Sistema Ambientale** con la **Norma UNI EN ISO 14001:2004** applicata a tutti i siti produttivi e con il **regolamento europeo EMAS**, che riguarda nello specifico gli stabilimenti nelle province di Reggio Emilia e Treviso.

“La Direzione Aziendale ha deciso di impegnarsi ad attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali attraverso l'impiego delle migliori tecnologie disponibili per la riduzione dell'impatto ambientale dell'attività produttiva e per la prevenzione dell'inquinamento. ”

Inoltre, i tre impianti di imbottigliamento - quindi anche Cantine Maschio - rispondono ai requisiti richiesti dagli **standard B.R.C. ed I.F.S. sulla sicurezza alimentare** richiesti dalla grande distribuzione organizzata. A dimostrazione di questo, dall'inizio del 2013 l'azienda si è impegnata con il sito di Campegine e successivamente con San Prospero in un processo di certificazione secondo lo **standard OHSAS 18001:2007**, oggi **ISO 45001:2018**. Tale processo verrà esteso gradualmente ad altri siti produttivi.



In particolar modo, Cantine Riunite & Civ intende:

- **promuovere il riciclaggio, il riutilizzo e il corretto smaltimento dei rifiuti e rendere più efficiente il consumo di risorse naturali, in particolare quelle idriche ed i consumi energetici, sviluppando l'utilizzo di risorse rinnovabili con l'obiettivo di ridurre la propria impronta ambientale;**
- ottimizzare, ove possibile, i consumi di risorse naturali, in particolare quelle idriche e i consumi energetici;
- contenere e/o abbattere il rumore prodotto dagli impianti, limitando al massimo l'esposizione dei lavoratori e l'immissione del rumore nell'ambiente esterno.

L'azienda non solo **“comunica ai propri fornitori di beni e servizi i principi generali e di azione della Politica di Gestione della Sostenibilità, bensì chiedendo loro di operare in armonia con essi”**. E parte dalla base, **“sensibilizzando i soci fornitori al corretto uso dei prodotti fitofarmaci e delle tecniche di coltivazione ai fini di un miglioramento nei confronti dell'ambiente e della salute”**.

La sostenibilità per Cantine Maschio

Cantine Maschio aderisce completamente alle linee guida tracciate nella mission della proprietà.

In questo sito si percepisce un “fare concreto” quotidiano, un “operatività che parte dal basso” in cui il concetto di “sostenibilità” trova declinazione nella parola “rispetto”.

Innanzitutto, il percorso verso una maggiore sostenibilità viene interpretato e agito come **“rispetto per il nostro territorio”**, che noi dobbiamo curare e preservare per le generazioni a venire: un sentire ampio, oltre il perimetro della fabbrica in senso stretto, nella consapevolezza che l’ambiente non ha confini.

La **sostenibilità sociale** è intesa per prima cosa come creazione di condizioni di benessere per i lavoratori e le loro famiglie, di un contesto organizzativo positivo, virtuoso, in cui il lavoro non è soltanto reddito, ma ben di più: è identità, è dignità. L’impatto tuttavia non si genera soltanto dentro alla cantina o nel raggio di un metro intorno alle sue mura: la sostenibilità sociale è attenzione a tutto ciò che accade intorno, è sentita e vissuta come attenzione rispetto agli impatti generati nella comunità dove la cantina opera.

Non da ultima, la **sostenibilità economica** porta con il sé il rispetto per le altre imprese, per gli altri operatori economici, in un sistema di rete e di relazioni in cui ciascuno persegue i propri obiettivi dentro ad un disegno più ampio, condiviso, di sviluppo locale virtuoso inclusivo, sostenibile appunto.

Ecco che viene ricercata la compatibilità tra iniziativa economica ed esigenze ambientali, non solo nel rispetto della normativa vigente, ma anche tenendo conto delle migliori esperienze in materia; viene sostenuta la crescita sociale ed economica del territorio dove la società è radicata garantendo buone condizioni di occupazione per i propri lavoratori e contribuendo ad iniziative di natura culturale, sportiva e di sostegno alle categorie fragili.

Per Cantine Maschio sostenibilità diventa sinonimo di continuità, con una visione non solo concentrata sulle variabili economico-finanziarie, ma ampia, che abbraccia il futuro a 360 gradi.



Il Codice Etico e la Politica Aziendale

Cantine Riunite & Civ ha declinato le proprie determinazioni in materia di Responsabilità Sociale, Sviluppo Sostenibile ed i relativi indirizzi strategici anche nel proprio Codice Etico, redatto nell'ambito del proprio **"Modello Organizzativo 231/01"**.

Il Codice Etico e la Politica Aziendale costituiscono il codice comportamentale che guida le azioni del personale di Cantine Riunite & Civ ad ogni livello. Essi sono stati inoltre condivisi con i fornitori delle materie prime, dei prodotti e dei servizi generali.

Il **Codice Etico**:

“Contribuisce ad attuare la politica di responsabilità sociale del Gruppo, poiché è consapevole che la considerazione delle istanze sociali e ambientali contribuisce a minimizzare l'esposizione a rischi di compliance e reputazionali, rafforzando il senso di appartenenza nei suoi interlocutori.”

Il presente Codice è vincolante per i Soci, i componenti degli Organi Sociali, l'Alta Direzione, i dipendenti, compreso i dirigenti nonché per tutti coloro che pur esterni alla società, operino, direttamente o indirettamente, per la stessa (es. i collaboratori a qualsiasi titolo, consulenti, fornitori, partner commerciali).

Tutti i destinatari sopra indicati sono, pertanto, tenuti ad osservare e, per quanto di propria competenza, a fare osservare i principi contenuti nel Codice Etico. In nessuna circostanza la pretesa di agire nell'interesse della società giustifica l'adozione di comportamenti in contrasto con quelli enunciati in questo documento.

L'azienda ha inoltre adottato una Politica Aziendale rilevante anche ai fini della Responsabilità Sociale e dello Sviluppo Sostenibile nell'ambito del proprio **Sistema di Gestione Integrato Ambiente, Qualità, Sicurezza Alimentare e Sicurezza dei Lavoratori (SGI)**.



L'azienda promuove e sensibilizza le parti interessate nel rispetto della Politica della Qualità, Sicurezza Alimentare, Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare, Ambiente e Sostenibilità, Salute e Sicurezza dei Lavori con adeguata attività di informazione e formazione, sviluppando momenti e/o supporti per la partecipazione e consultazione dei lavoratori.

La **Politica Aziendale**:

“Promuove i principi atti a garantire che le proprie attività siano condotte nel più rigoroso e costante rispetto di tutte le normative vigenti applicabili e dei requisiti sottoscritti dall'organizzazione, attraverso un monitoraggio sistematico della loro evoluzione nel tempo.”

Il rapporto con i fornitori

Cantine Maschio approccia il tema della sostenibilità in un'ottica integrata, per questo uno degli elementi che considera rilevanti è la filiera: si prodiga per promuovere comportamenti consapevoli anche tra i fornitori per incrementare gli standard di sostenibilità.

“Valutare e coinvolgere i fornitori di prodotti strategici nell’ottica di acquistare continuamente i prodotti e i servizi migliori, per le attività aziendali, e che essi stessi si impegnino nei principi di sicurezza alimentare e nella prevenzione delle frodi.”

La cantina ha predisposto ed inviato ai propri fornitori degli appositi questionari finalizzati ad acquisire dagli stessi, oltre ad informazioni connesse alle Qualità e alla Sicurezza Alimentare dei prodotti forniti, notizie utili circa il loro impegno in materia di Sostenibilità. Sono stati interessati i venditori di materie prime vinose, di prodotti enologici e di materiali per l’imbottigliamento e il confezionamento, prodotti essenziali per la propria produzione. Ai singoli soggetti, suddivisi per categorie, è stato attribuito un “livello di sostenibilità” determinato sulla base delle azioni a favore dichiarate nei questionari. La politica generale verso i fornitori è stata quindi aggiornata e l’impegno di Cantine Maschio consiste nell’acquistare preferibilmente da venditori che soddisfano i requisiti minimi fissati nell’ambito del proprio **Sistema di Gestione Integrato**.

La cantina acquista da soggetti esterni anche:

- servizi di somministrazione di personale che viene impiegato in specifiche fasi dei processi produttivi;
- servizi di pulizia degli uffici.

Da tali soggetti vengono acquisite le evidenze del rispetto di ogni obbligo di legge inerente alla gestione dei rapporti di lavoro con il personale impegnato presso Cantine Maschio.

Cantine Maschio pone dunque attenzione a tutta la catena di fornitura di prodotti e servizi, tanto da aver creato un assetto interno che monitora questi aspetti al pari di come vengono monitorati gli aspetti economico-patrimoniali-finanziari.





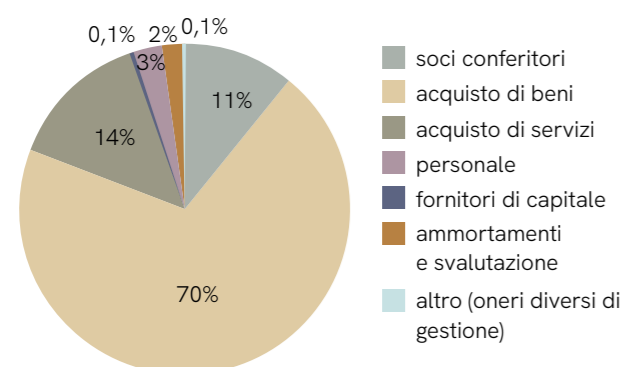
Il valore economico di Cantine Maschio

03

I risultati economici

Di seguito, per gli ultimi tre esercizi, è riportata l'elaborazione dei conti economici con determinazione dei valori economici diretto generato, diretto distribuito e trattenuto:

	Periodo 2020-2021	Periodo 2021-2022	Periodo 2022-2023
Ricavi da vendite e prestazioni	105.658.000 €	132.986.000 €	145.021.000 €
Variazioni rimanenze di prodotti	2.288.000 €	10.730.000 €	2.881.000 €
Altri ricavi e proventi	298.000 €	385.000 €	647.000 €
Altri proventi finanziari	151.000 €	230.000 €	737.000 €
Valore economico diretto generato totale	108.395.000 €	144.332.000 €	149.286.000 €
	Periodo 2020-2021	Periodo 2021-2022	Periodo 2022-2023
Soci conferitori	10.968.000 €	20.336.000 €	26.362.000 €
Acquisto di beni	71.247.000 €	95.444.000 €	92.210.000 €
Acquisto di servizi	13.854.000 €	15.164.000 €	14.920.000 €
Personale	3.407.000 €	3.790.000 €	3.795.000 €
Fornitori di capitale	392.000 €	238.000 €	1.867.000 €
Ammortamenti e svalutazioni	1.572.000 €	1.718.000 €	1.995.000 €
Oneri diversi di gestione	341.000 €	325.000 €	472.000 €
Valore economico diretto distribuito totale	101.782.000 €	137.045.000 €	141.620.000 €
Valore economico diretto trattenuto	6.612.000 €	7.287.000 €	7.666.000 €



Il valore economico diretto generato totale è in trend positivo negli ultimi anni, a testimonianza della solidità aziendale e del continuo crescere nel mondo del vino.

Gli investimenti

Di seguito per gli ultimi tre esercizi è riportata l'elaborazione degli investimenti sostenuti in materia di **Sostenibilità Ambientale**.

Descrizione investimento	Anno	Importo
Ampliamento del depuratore in occasione dell'inserimento della pigiatura	2019-2020	61.900 €
Inserimento nuovo gruppo frigo ad alta efficienza	2019-2020	279.800 €
Sostituzione parco compressori ad alta efficienza	2019-2020	67.400 €
Opere di adeguamento per prevenzione sversamenti	2019-2020	102.119 €
Rimozione amianto in occasione della sostituzione 10 autoclavi da 200 hl	2019-2020	8.904 €
Rifacimento canalette e pozzetti zona nuovo filtro tangenziale	2019-2020	5.196 €
Totale	2019-2020	342.960 €
Ampliamento depuratore - filtro membrane cave	2020-2021	222.923 €
Totale	2020-2021	222.923 €
Ampliamento depuratore - coclea disidratazione fanghi	2021-2022	174.000 €
Totale	2021-2022	174.000 €
Rimozione soffitto in amianto	2022-2023	163.810 €
Scale a ponte per scavalco delle linee imbottigliamento	2022-2023	6.184 €
Linea vita per scarico autocisterne	2022-2023	19.039 €
Rivestimento vasca raccolta reflui	2022-2023	39.000 €
Totale	2022-2023	228.033 €

Per un totale, negli ultimi 4 anni, di **967.916 €**, che rappresentano il **18,6%** del totale degli investimenti fatti per Cantine Maschio.

“Mettere a disposizione risorse, mezzi economici e competenze, attribuire poteri e responsabilità, definire le procedure necessarie per il corretto ed efficace funzionamento del proprio Sistema mediante lo strumento del budget economico annuale ed i suoi periodici controlli.”



Il rispetto per l'ambiente

04

*“Dal bello nasce il buono,
l'eccellenza e dal lavoro dell'uomo,
rispettando la natura e i suoi cicli,
derivano cose fantastiche.
A noi il compito di preservarle e di
migliorarle”*

Cantine Maschio segue il **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata SQNPI**, una certificazione finalizzata alla valorizzazione delle produzioni agricole e agroalimentari: prevede che il processo di produzione coniughi buone pratiche agronomiche ad un uso sostenibile di fertilizzanti e prodotti fitosanitari in modo da garantire l'economicità delle pratiche agricole e allo stesso tempo un basso impatto ambientale. Grazie a questo si minimizzano gli impatti e sono stati eliminati diversi principi potenzialmente dannosi.

“Sappiamo bene cosa significhi nel nostro territorio l'impatto ambientale, impegnati come siamo a moderarlo in prospettiva e per quanto possibile, ridurlo.”

La sostenibilità per noi è fondamentale: grandi numeri produttivi devono essere supportati da precisi protocolli per la sostenibilità. L'obiettivo è diminuire al massimo l'impronta ambientale dell'intera filiera produttiva. Se talvolta il trattamento è una necessità agronomica, la sostenibilità è imprescindibile. Per fare questo, seguiamo - come adesione volontaria - un preciso standard viticolo, su tutta la nostra produzione, che rinforza ulteriormente le prescrizioni di tutela ambientale di legge.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Le buone pratiche di vigneto

I processi di vigneto nell'annata 2022-2023 sono stati attuati in conformità alle **procedure SQNPI della Regione Friuli-Venezia Giulia** e dallo **standard Equalitas**, con ottenimento delle relative certificazioni.

I trattamenti in vigneto vengono effettuati solo con **atomizzatori a recupero**: la tecnologia di queste nuove macchine permette di intercettare il prodotto che non aderisce alla parete fogliare e quindi andrebbe a disperdersi nell'ambiente, riutilizzando il prodotto e ottenendo dunque un notevole risparmio dello stesso, di acqua e soprattutto eliminando l'effetto deriva. Gli agronomi, vigili, e grazie all'ausilio di apposite apparecchiature, cercano di ridurre al minimo i trattamenti: si entra in campo solo se strettamente necessario.

Altre tecniche agronomiche di grande impatto sulla gestione sostenibile del vigneto sono ad esempio la **confusione sessuale tra i parassiti** che sostituisce i trattamenti chimici insetticidi e la preferenza di **concimazioni organiche** al posto di quelle minerali (ricordando che la qualità della sostanza organica viene descritta con ruolo fondamentale per contrastare il cambiamento climatico in essere). Non ultimo, una percentuale dell'intera superficie aziendale è mantenuta ad **incolto** come zona rifugio per gli insetti ausiliari.

“Nella Politica Aziendale, Cantine Riunite & Civ intende sostenere le pratiche agronomiche dei soci fornitori, per una maggiore tutela ambientale/alimentare attraverso azioni preventive e di controllo, e incentiva i cambiamenti verso produzioni più sostenibili.”

“La biodiversità va tutelata più dell'uva stessa”.



Le buone pratiche di cantina

La raccolta delle uve dell'annata 2023 è stata calendarizzata sulla base degli esiti delle analisi preliminari svolte e finalizzate ad accertare il raggiungimento dei requisiti qualitativi stabiliti.

La pianificazione delle fasi produttive è stata effettuata attraverso l'elaborazione di appositi diagrammi di flusso e la definizione di specifici piani di produzione (contenenti il dettaglio dei prodotti enologici da aggiungere ed i parametri di processo applicabili).

Nell'anno di esercizio in esame sono stati utilizzati circa 450 g/hl di prodotti enologici, con l'obiettivo ben preciso di ridurre la quantità e il numero dei prodotti utilizzati, il tutto tenendo in primo piano gli standard qualitativi e di sicurezza alimentare applicati fino adesso.

Da sempre in azienda vengono preferite le pratiche enologiche che rispettano il prodotto e l'ambiente, ad esempio una **centrifugazione** viene preferita ad una chiarifica con l'ausilio di coadiuvanti chimici, così come per lo stoccaggio viene privilegiato l'utilizzo del **freddo** rispetto all'aggiunta di conservanti; la **vendemmia** in campo inizia alle 4 di mattina per sfruttare le basse temperature naturali.

Tutto il team è alla continua **ricerca dei prodotti migliori** sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista del rispetto ambientale:

- i detergenti e lo zucchero vengono acquistati in big a rendere e non in tabelle o sacchetti,
- i lieviti sono secchi attivi che non necessitano della catena del freddo;
- per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata l'acqua calda al posto dei detergenti chimici;
- I vasi vinari sono poi saturati con anidride carbonica recuperata dalle autoclavi in rifermentazione;
- l'assenza di ossigeno durante la fase di riempimento ci permette di ridurre al minimo la quantità di antiossidanti necessaria per la conservazione dei vini base.



Detersione e sanitizzazione dei locali e delle attrezzature

Cantine Maschio esegue operazioni di pulizia e disinfezione dei **locali di lavoro** finalizzate ad assicurare la presenza di condizioni igieniche ambientali adeguate allo svolgimento delle attività produttive.

La cantina esegue altresì operazioni di pulizia, disinfezione e sterilizzazione delle **attrezzature** utilizzate nei processi produttivi finalizzate ad assicurare condizioni igieniche e tecnologiche idonee alla produzione di alimenti. Le suddette operazioni sono eseguite sulla base di apposite procedure nelle quali sono specificati i prodotti chimici da utilizzare, i relativi quantitativi e le modalità di risciacquo (tempo e temperatura). Le operazioni sono sottoposte a validazioni annuali dell'efficacia.

Il quantitativo di prodotti detergenti e sanitizzanti utilizzati nell'annata in esame è stato di 0.051 g/hl di prodotto finito. L'obiettivo per il futuro è quello di ridurre il più possibile questo valore ricordando però che la sanitizzazione e la sterilizzazione sono fondamentali per uno stabilimento alimentare e per la sicurezza del prodotto finale.



Il packaging

Vetro

Nel mondo del vetro, il materiale riciclato può sostituire a tutti gli effetti la materia prima originale, senza alcuna perdita di qualità. Per questo motivo, il vetro può essere **riciclato un numero infinito di volte**, al 100%, senza che le sue proprietà vengano alterate.

Il riciclo del vetro è importante per abbassare il consumo energetico necessario per la produzione di questo materiale ex-novo, per evitare gli sprechi e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali del nostro pianeta. Il vetro, riconoscibile per la trasparenza e la totale inerzia biologica (non altera le materie con cui entra a contatto), è un materiale solido, cosiddetto “amorfo”, ed è il materiale migliore per l’utilizzo nel mondo dell’enologia.

In Cantine Maschio il “**vetro verde**” acquistato dalle vetrerie deriva al 70-80% dal recupero di rottami di vetro, mentre il “**vetro mezzo-bianco**” utilizzato proviene anche questo al 60-80% da rottami di vetro.

È in corso di valutazione il **progetto di riduzione del peso bottiglia** e già su qualche referenza si è deciso di procedere per questa strada.

Il 2022 è stato dichiarato dall’ONU “anno del vetro”, un’iniziativa volta a “sottolineare il ruolo tecnologico, scientifico, economico, ambientale, storico e artistico del vetro nella nostra società”, mettendo in luce le ricche possibilità di sviluppo delle tecnologie e il loro potenziale contributo per affrontare le sfide dello sviluppo sostenibile e raggiungere la ripresa economica mondiale.



Cartone

Si stima che il 30% dei rifiuti prodotti in Italia sia costituito da carta utilizzata per gli imballaggi. Essa rappresenta un’importante risorsa, fondamentale per il ramo industriale che si occupa della produzione di carta e cartone per imballaggi, come ad esempio il cartone ondulato. Questo è riciclabile al 100%. Il riciclo del cartone ondulato consente di ottenere in fase di produzione un risparmio energetico pari al 65%, comportando un’ottimizzazione delle risorse forestali in termini quantitativi. Grazie a questo, infatti, vengono “salvati” circa 17 alberi per ogni tonnellata di carta riciclata. Per le produzioni di Cantine Maschio si utilizzano **cartoni derivanti al 100% da carta di recupero**, segno dell’attenzione che mette l’azienda nel rispetto dell’ambiente.

Tappo

Il tappo ha un’importanza fondamentale per il vino e Cantine Maschio da sempre predilige l’utilizzo del tappo in sughero per la chiusura dei propri prodotti. Il sughero è un materiale interamente naturale, riutilizzabile e riciclabile senza scarti, che nasce dalle foreste e viene rifinito nei sugherifici. L’asportazione della materia prima dall’albero avviene durante periodi specifici dell’anno, il taglio della corteccia rigenera e fortifica la quercia e rigenerandosi assorbe anidride carbonica dell’ambiente che la circonda.

In azienda è da anni attivo un **progetto di recupero e riciclo dei tappi in sughero scartati**, che vengono resi al fornitore per dare al sughero riciclato una seconda vita.

La gestione delle acque reflue

Cartine Maschio è dotata da sempre di un **sistema di depurazione biologica interno** nel quale vengono trattate tutte le acque reflue, che le rende così idonee allo scarico nelle acque superficiali. Tale gestione è autorizzata dall'ufficio Ecologia e Ambiente della Provincia di Treviso e la qualità dell'acqua in uscita è in costante **monitoraggio** sia mediante analisi interne, sia da laboratori esterni accreditati.

La gestione delle acque prevede anche il controllo costante di integrità di tutti gli scarichi, tubazioni e serbatoi interrati per garantire che tutti i reflui confluiscono correttamente verso il depuratore senza che questi possano trafilare e inquinare il sottosuolo. L'impianto è giornalmente monitorato dal personale interno.

Nel 2022 è stata installata una **coclea pressa** per la **disidratazione dei fanghi di ossidazione**. Questo investimento ci ha permesso di ridurre notevolmente i viaggi di autocisterne per lo smaltimento di fanghi liquidi. Siamo passati da circa 80 camion l'anno (2021) a soli 8 (2023).

La nuova tipologia di fango smaltito inoltre non viene più conferito ad un altro centro di depurazione, ma vengono inviati ad un impianto di trasformazione, nel quale da "rifiuto" viene convertito in **fertilizzante** e diventa quindi una preziosa risorsa per le attività agricole.



2021 **2023**



Viaggi di autocisterne per lo smaltimento di fanghi liquidi.

Il progetto prevenzione sversamenti

Nel 2020 è stato implementato un **sistema di prevenzione di sversamenti accidentali** in tutta l'area esterna della cantina.

Nello specifico:

- sono stati creati sistemi di contenimento mediante paratie fisse e mobili su tutta l'area esterna ove insistono serbatoi;
- sono stati creati sistemi di contenimento nella zona dei gruppi frigoriferi e della torre evaporativa;
- sono stati installati sensori di livello in tutti i serbatoi esterni, che segnalano l'eventuale calo di livello del liquido all'interno, inviando segnalazione al personale preposto;
- sono stati installati serbatoi di accumulo di emergenza nel caso avvengano sversamenti con quantitativi non gestibili dall'impianto;
- è stata istituita ed è costantemente formata una squadra di addetti alla prevenzione e gestione degli sversamenti;
- sono state posizionate delle valvole di bypass sulle platee esterne, in grado di deviare i reflui in caso di emergenza.



I consumi

Cantine Maschio ha generato, per l'esecuzione delle attività operative, i seguenti consumi totali.

Nota metodologica: dati raccolti da contatori aziendali nel periodo preso in esame dal bilancio. Il dato del consumo di gas metano non è standardizzato in "smc".

Unità locale	Acqua m ³		Energia elettrica kWh		Gas metano smc	
	Valore tot	Valore tot/ produzione	Valore tot	Valore tot/ produzione	Valore tot	Valore tot/ produzione
Cantine Maschio	56.762	203,8 litri/hl vino	4.369.173	15,6 kWh/hl vino	524.734	1,88 smc/hl vino
Vigneti Carlino	15.295	15,1 litri/kg uva	7.006	0,007 kWh/kg uva	N/A	N/A
Vigneti Castions di Strada	15.295	36 litri/kg uva	8.836	0,012 kWh/kg uva	N/A	N/A

L'uso responsabile delle risorse

L'energia elettrica

Nella cantina sono installate **110 autoclavi e 39 serbatoi termocondizionati, una delle capacità di stoccaggio tra le più grandi in Italia**: i grossi volumi lavorati servono a creare masse omogenee, a ridurre i costi e gli sprechi di energia durante le lavorazioni.

Tenere il prodotto in stoccaggio a basse temperature permette di mantenere a lungo le preziose basi che verranno utilizzate per i nostri vini frizzanti e spumanti. Per fare questo, tutti i serbatoi e autoclavi sono tenuti a temperatura controllata da **circuiti di refrigerazione alimentati da gruppi frigoriferi ad alta efficienza con scambio in acqua**. A supporto di questi, la torre evaporativa ha il compito di disperdere il calore in eccesso con il passaggio dell'acqua allo stato di vapore. Grazie all'inserimento di questi gruppi di recente tecnologia si è **ridotto di quasi il 50% il consumo di energia elettrica utilizzata per il raffreddamento**. È inoltre attivo un **impianto fotovoltaico da 70 kWp**.



L'acqua

Visto l'importante utilizzo di acqua in cantina e considerato il problema sempre più attuale della crisi idrica, Cantine Maschio ha avviato un **progetto di riduzione del consumo** di questo bene prezioso, che prevede una prima fase di individuazione dei settori dello stabilimento con relativo consumo. I passaggi successivi proseguiranno nei prossimi anni con l'obiettivo di diminuire quanto più possibile le acque utilizzate e recuperare quelle già processate. Gli step già raggiunti sono i seguenti:

L'acqua di scarico, recuperata dal **risciacquo** delle bottiglie vuote, viene impiegata per alimentare la **torre evaporativa** anziché attingere dall'acquedotto. Prima veniva scaricata senza riutilizzarla.

L'**acqua di lavaggio bottiglie**, precedentemente recuperata nella torre evaporativa, ora viene riutilizzata mediante remissione nel sistema di ultrafiltrazione ed osmosi inversa per alimentare le utenze tecnologiche della cantina, creando un **"ciclo chiuso" di riutilizzo delle acque**.

2021

La **riduzione dei diametri degli ugelli delle sciacquatrici** ha consentito un risparmio idrico del 40% rispetto all'assetto precedente, senza compromettere l'efficacia del trattamento.

2022

Eseguito test per il recupero di una parte delle acque di scarico dall'**impianto di depurazione** ed il riutilizzo nella **torre evaporativa**.

2023

Parte dell'acqua di scarico dall'**impianto di depurazione** viene riutilizzata nella **torre evaporativa**.

Il riciclo

Tutto lo stabilimento, uffici e aree produttive, è provvisto di idonei contenitori per la **raccolta differenziata** dei materiali. Questi materiali non sono considerati rifiuti, ma risorsa per le varie aziende che li riciclano per farli diventare nuovamente **"materia prima"**.

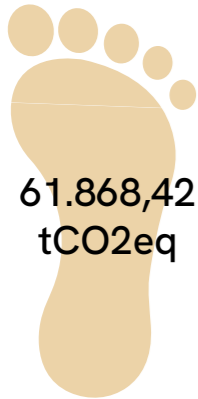
La **carta e il cartone** derivanti da sfridi di lavorazione e dal disimballo di materie prime vengono pressati in pallet che successivamente vengono smaltiti come rifiuto. Questa carta seguirà poi tutto il processo di riciclaggio al fine di produrre altri materiali.

La **plastica** derivante dagli imballaggi è pressata in pallet che poi vengono smaltiti come rifiuto. L'azienda smaltitrice provvede in seguito al riciclo di questa e alla rilavorazione, che sfrutta questa come "nuova materia prima" per produrre i componenti plastici per altri prodotti.

Il **vetro** derivante dalle attività di produzione viene smaltito come rifiuto e poi rilavorato dalle vetrerie per la produzione di nuove bottiglie.

I **tappi in sughero** scartati vengono resi ai fornitori al fine di essere riutilizzati in altri settori.

L'impronta carbonica

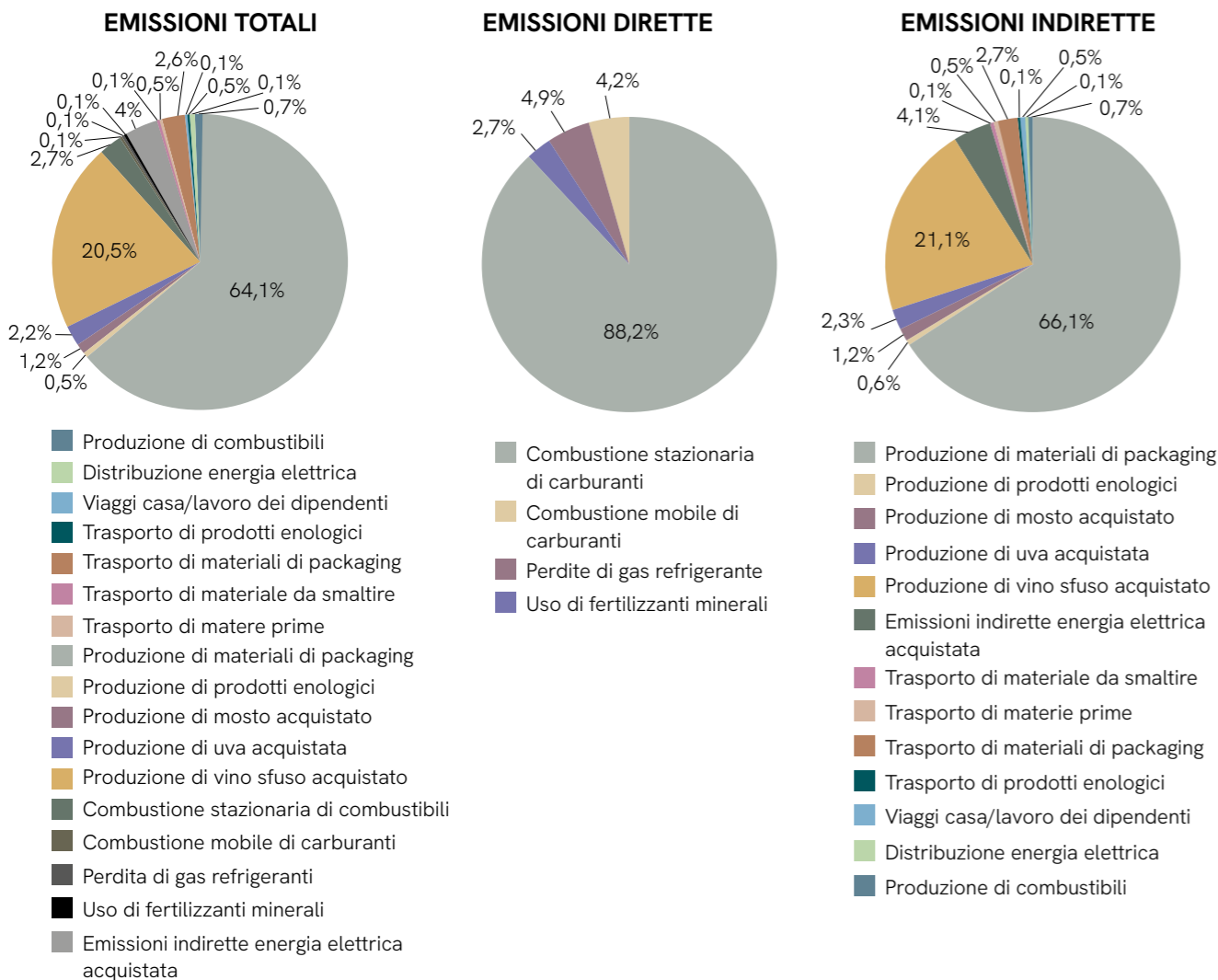


61.868,42
tCO2eq

Cantine Maschio ha elaborato un inventario dei gas serra GHG determinando in: **61.868,42 tCO2eq** il valore totale delle emissioni in atmosfera di competenza (CFP- Impronta Carbonica di Organizzazione per il periodo 01/08/22 - 31/07/23).

Note metodologiche

I calcoli dell'impronta carbonio nonché quelli relativi agli indicatori di sostenibilità sono stati realizzati seguendo le indicazioni del Consorzio del Prosecco Doc, che ha fornito assistenza nell'elaborazione degli indicatori inseriti nel presente documento.



	2020	2022	Differenza
	tCO2eq	tCO2eq	tCO2eq
EMISSIONI DIRETTE			
Emissioni dirette di origine non biogenica			
	1.652E+003	1.585E+003	6.721E+001
Combustione stazionaria di carburanti	1.652E+003	1.585E+003	6.721E+001
Combustione mobile di carburanti	5.013E+001	1.931E+001	3.082E+001
Perdite di gas refrigerante	9.250E+001	0.000E+000	9.250E+001
Emissioni dirette di origine biogenica			
Uso del suolo, cambio di uso del suolo e foreste	0.000E+000	0.000E+000	0.000E+000
Uso di fertilizzanti	7,925E+001	3,57E+01	-3.573E+001
EMISSIONI INDIRETTE			
Emissioni da energia importata			
Emissioni da energia elettrica importata	2.445E+003	2.035E+003	4.100E+002
Emissioni da calore o vapore importati	0.000E+000	0.000E+000	0.000E+000
Emissioni indirette da trasporti			
Trasporto combustibili	0.000E+000	0.000E+000	0.000E+000
Trasporto di materiali da smaltire	5.761E+001	2.297E+001	3.464E+001
Trasporto di prodotti per il vigneto	3.877E-002	1.317E-001	-9,296E-002
Trasporto di materie prime	2.785E+002	6.640E+002	-3.855E+002
Trasporto di materiale di packaging	1.591E+003	1.546E+003	4.513E+001
Trasporto di prodotti enologici	7.102E+001	1.005E+002	-2.945E+001
Viaggi casa - lavoro dei dipendenti	4.941E-003	0.000E+000	4.941E-003
Emissioni da prodotti usati dall'organizzazione			
Distribuzione dell'acqua consumata	1.757E+001	3.070E+001	-1.313E+001
Distribuzione energia elettrica	8.789E+001	5.370E+001	3.419E+001
Produzione combustibili	4.089E+002	3.084E+002	1.005E+002
Produzione di prodotti per il vigneto	1.056E+001	4.002E+000	6,562E+000
Produzione del packaging	3.965E+004	3.491E+004	4.734E+003
Produzione di prodotti enologici	3.323E+002	7.132E+002	-3.808E+002
Smaltimenti rifiuti non biogenici	4.666E+000	2.015E+002	-1.968E+002
Produzione del mosto acquistato	7.181E+002	8.431E+002	-1.250E+002
Produzione dell'uva acquistata	1.361E+003	1.178E+003	1.836E+002
Produzione dell'uva conferita dai soci	0.000E+000	0.000E+000	0.000E+000
Produzione del vino sfuso acquistato	1.268E+004	1.065E+004	2.032E+003
Emissioni associate all'uso dei prodotti dell'organizzazione			
Al di fuori dai confini di reporting	NP	NP	NP
Emissioni indirette da altre sorgenti			
Non applicabile all'organizzazione	NP	NP	NP

Confronto delle emissioni tra l'anno base (2020/2021) e l'anno in studio (2022/2023)

L'impronta idrica

Cantine Maschio ha elaborato un calcolo determinando come segue il valore totale (WFP - Impronta Idrica di Organizzazione per il periodo 01/08/22 - 31/07/23).

Note metodologiche

I calcoli dell'impronta idrica, nonché quelli relativi agli indicatori di sostenibilità sono stati realizzati seguendo le indicazioni del Consorzio del Prosecco Doc, che ha fornito assistenza nell'elaborazione degli indicatori inseriti in seguito.



CATEGORIE DI IMPATTO PER I SINGOLI PROCESSI IN FASE DI VIGNETO

Processi unitari	Water use	Acquatic acidification	Freshwater ecotoxicity	Human toxicity, cancer	Human toxicity, non cancer	Freshwater eutroph.
Unità di misura	m3eq	kgSO4eq	CTUe	CTUh	CTUh	kg Peq
Combustione stazionaria	3.39E-04	5.65E-05	3.65E-02	2.85E-10	1.10E-09	1.59E-06
Combustione mobile	5.16E-05	4.12E-06	2.67E-03	3.40E-11	1.07E-10	1.44E-07
Energia elettrica importata	2.93E-04	2.07E-04	7.10E-05	4.88E-09	4.70E-10	3.09E-05
Trasporti in ingresso	1.34E-03	2.11E-04	8.33E-03	2.40E-10	3.33E-09	3.02E-07
Trasporto rifiuti	7.93E-06	1.39E-06	3.53E-05	1.34E-12	1.93E-11	1.31E-09
Spostamenti casa-lavoro dipendenti	2.23E-03	1.57E-04	1.16E-02	1.47E-09	4.56E-09	6.24E-06
Consumo di acqua	2.95E-03	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00
Distribuzione energia elettrica	1.76E-05	1.24E-05	4.26E-06	2.93E-10	4.56E-09	1.86E-06
Fosforo nelle acque reflue	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	2.93E-06
Produzione e uso prodotti per il vigneto	0.00E+00	3.98E-02	5.03E+00	9.79E-13	1.01E-11	8.72E-06
Produzione di prodotti enologici	4.45E-02	1.33E-04	3.73E-02	5.79E-10	1.32E-08	4.52E-06
Produzione materiali di packaging	1.94E+00	2.75E-03	2.22E-01	1.22E-08	5.18E-08	2.04E-05
Smaltimento rifiuti	1.45E-04	3.79E-06	4.69E-03	1.19E-10	1.81E-10	8.49E-07
Produzione di mosto acquistato	7.27E-03	2.24E-04	7.31E-01	7.29E-09	1.26E-10	1.02E-05
Produzione dell'uva acquistata	7.21E-03	4.26E-04	1.48E+00	1.52E-08	2.57E-10	1.80E-05
Produzione del vino sfuso acquistato	1.28E-01	3.94E-03	1.29E+01	1.28E-07	2.22E-09	1.80E-04

Processi complessivi	Water use	Acquatic acidification	Freshwater ecotoxicity	Human toxicity, cancer	Human toxicity, non cancer	Freshwater eutroph.
Unità di misura	m3eq	kgSO4eq	CTUe	CTUh	CTUh	kg Peq
Combustione stazionaria	0,02%	0,12%	0,18%	0,17%	1,42%	0,56%
Combustione mobile	0,00%	0,01%	0,01%	0,02%	0,14%	0,05%
Energia elettrica importata	0,01%	0,43%	0,00%	2,86%	0,61%	10,81%
Trasporti in ingresso	0,06%	0,44%	0,04%	0,14%	4,30%	0,11%
Trasporto rifiuti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,02%	0,00%
Spostamenti casa-lavoro dipendenti	0,10%	0,33%	0,56%	0,86%	5,89%	2,18%
Consumo di acqua	0,14%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Distribuzione energia elettrica	0,00%	0,03%	0,00%	0,17%	0,04%	0,65%
Fosforo nelle acque reflue	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,02%
Produzione e uso prodotti per il vigneto	0,00%	83,07%	24,51%	0,00%	0,01%	3,05%
Produzione di prodotti enologici	2,08%	0,28%	0,18%	0,34%	17,06%	1,58%
Produzione materiali di packaging	90,90%	5,73%	1,08%	7,16%	66,92%	7,12%
Smaltimento rifiuti	0,01%	0,01%	0,02%	0,07%	0,23%	0,30%
Produzione di mosto acquistato	0,34%	0,47%	3,56%	4,27%	0,16%	3,57%
Produzione dell'uva acquistata	0,34%	0,89%	7,23%	8,93%	0,33%	6,26%
Produzione del vino sfuso acquistato	5,99%	8,21%	62,62%	75,03%	2,87%	62,73%



Le persone e la comunità

05

“Sono gli uomini a fare le aziende”

Oggi il nome Cantine Maschio, con una leadership assoluta nel mercato dei frizzanti varietali e una posizione di forza in quello degli spumanti, può essere considerato uno dei marchi più prestigiosi del vino italiano. A livello di sede, quindi di realtà produttiva a sé stante, Cantine Maschio presenta in modo chiaro la propria unicità competitiva sul mercato e i propri elementi di sostenibilità: qui è determinante il capitale intangibile, il capitale relazionale. Elementi questi che ad oggi non sono direttamente rilevabili nello stato patrimoniale dell'impresa, ma che nel tempo lo influenzano perché ne determinano la stabilità interna e al tempo stesso la credibilità e reputazione esterna.

In Cantine Maschio è l'aspetto sociale che fa la differenza. È un modo per distinguersi, per generare valore che permane nel tempo.

L'azienda come sistema di relazioni

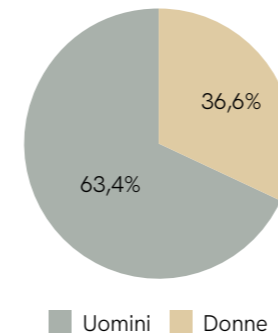
Qual è il segreto di Cantine Maschio che riesce a fare quantità così importanti con altrettanta qualità?

Qui entra in campo il fattore umano: se non c'è, non si cresce. Bisogna standardizzare il processo coltivando la coesione degli uomini in azienda, avere degli ottimi collaboratori e riuscire a trasmettere loro la passione per il mestiere. Il segreto è trasmettere questo, tutti i giorni.

“L'azienda nella propria Politica promuove un rapporto trasparente e collaborativo nei confronti del pubblico, degli utenti, delle Autorità e della collettività”

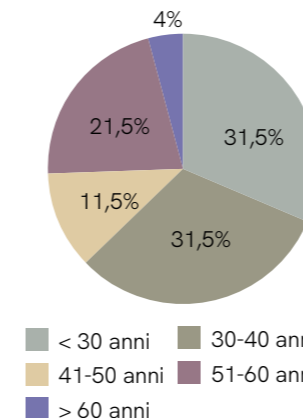
Il personale

L'organico di Cantine Maschio al 2022-2023 conta **60 lavoratori**, con una situazione di sostanziale stabilità rispetto agli anni precedenti. Tutti sono localizzati nella sede di Visnà.



	Periodo 2019-2020	Periodo 2020-2021	Periodo 2021-2022	Periodo 2022-2023
Uomini	30	30	38	41
Donne	13	14	18	19

Le **donne** sono presenti non solo negli uffici bensì in tutte le funzioni aziendali presenti nel sito: nel laboratorio, nell'ufficio logistica e in produzione.



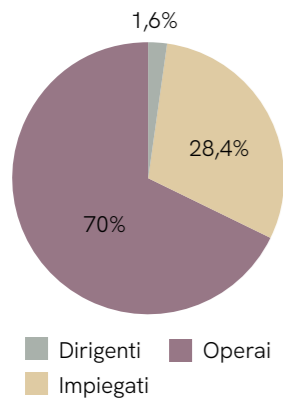
Fascia età	Periodo 2019-2020	Periodo 2020-2021	Periodo 2021-2022	Periodo 2022-2023
< 30 anni	11	13	21	19
30-40 anni	12	12	15	19
41-50 anni	7	7	9	7
51-60 anni	12	12	11	13
> 60 anni	1	0	0	2

Il 63% del personale ha dunque meno di 40 anni, e complessivamente il 74% ha meno di 51 anni. Solo due persone hanno più di 60 anni.

Nell'organizzazione si riscontra la vicinanza tra generazioni diverse: i più giovani portano energia ed innovazione e i senior guidano con esperienza, saggezza e ponderazione rispetto alle diverse situazioni che si devono quotidianamente affrontare.

L'età media molto bassa è sicuramente uno dei fattori vincenti di Cantine Maschio, perché la forza lavoro molto giovane permette di fluidificare velocemente i processi aziendali e di introdurre più agevolmente percorsi di innovazione produttiva e organizzativa.

Per quanto riguarda la durata del contratto, si evince che il personale sia sostanzialmente stabile.



Contratto qualifica	Periodo 2019-2020	Periodo 2020-2021	Periodo 2021-2022	Periodo 2022-2023
Dirigenti	1	1	1	1
Impiegati	11	12	16	17
Operai	31	31	39	42

Contratto tipologia	Periodo 2019-2020	Periodo 2020-2021	Periodo 2020-2021	Periodo 2022-2023
Indeterminato tempo totale	41	41	50	54
Indeterminato tempo parziale	0	1	1	1
Determinato tempo totale	2	1	4	4
Determinato tempo parziale	0	0	1	1
Stagisti	1	1	0	0

Il Codice Etico di Cantine Riunte e Civ sottolinea l'importanza fondamentale delle risorse umane:

Si evince un coinvolgimento e una responsabilizzazione dei dipendenti e

“La Società, riconoscendo il personale quale fattore fondamentale ed irrinunciabile per lo sviluppo aziendale, ritiene importante stabilire e mantenere con i dipendenti e i collaboratori relazioni basate sulla fiducia reciproca.”

collaboratori non solo nell'adottare i principi che guidano l'operato dell'azienda, ma richiedendo al tempo stesso l'adozione di un comportamento proattivo e di piena partecipazione alla vita dell'impresa.

Nel corso del 2022 Cantine Maschio ha effettuato un assessment finalizzato a riscontrare il corretto inquadramento contrattuale di tutti i dipendenti, per verificare se, rispetto alle mansioni concretamente svolte da ogni persona, corrispondesse un'adeguata attribuzione di qualifica e livello previsti dal contratto collettivo di categoria.

Il percorso, svolto con il supporto di una società esterna qualificata, ha



prodotto come esito una valutazione complessiva regolare e attenta alla corretta gestione delle risorse umane impiegate in azienda.

L'azienda, come da Politica Aziendale, intende inoltre:

- **adottare le migliori tecniche e procedure di prevenzione e controllo delle emergenze nei campi della salute e sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente. L'obiettivo è di aumentare progressivamente il livello di sicurezza delle macchine ed attrezzature, investendo in tecnologie o sistemi di controllo, compatibilmente con i mezzi economici e tecnici a disposizione, eliminando i pericoli e riducendo al minimo i rischi.**
- **predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo lesioni e malattie legate al lavoro, nonché migliorando proattivamente le proprie prestazioni, nell'ottica di diminuire gli infortuni sul lavoro monitorando i near-miss con efficacia.**

La formazione

Nell'anno 2022-2023 sono stati effettuati i seguenti percorsi formativi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro:

	N° persone	Ore
Sicurezza generale per i lavoratori	37	175
Corso per il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza Rls	1	8
Corso per gli addetti al primo soccorso aziendale	4	79
Defibrillatore e rianimazione cardiopolmonare	5	30
Spazi confinati	8	16
Antincendio	10	50
	Totale ore	358

Sono stati inoltre somministrati a tutto il personale i corsi relativi **sostenibilità e etica**, per 263 ore complessive, e sono stati realizzati i percorsi di addestramento alle mansioni specifiche per 32 dipendenti, pari a 289 ore complessive. Alcuni dipendenti inoltre, in base alle funzioni svolte, hanno frequentato dei corsi di perfezionamento nell'utilizzo di **strumenti informatici** (6 persone - 84 ore complessive) e un corso di **lingua inglese** (6 dipendenti - 53 ore complessive). È stata recentemente tenuta la prima sessione di formazione per il personale aziendale inerente ai contenuti ed alle prestazioni stabiliti dal **Sistema di Gestione della Sostenibilità**. Da gennaio 2023 sono in corso ulteriori sessioni di formazione per sostenere le azioni di miglioramento pianificate e per implementare il piano di formazione aziendale.

Le buone pratiche economiche verso il personale

Cantine Maschio, in conformità a quanto espresso nel proprio Codice Etico, intende riconoscere e ricompensare i contributi distintivi dati dai singoli lavoratori (anche su temi legati alla Sostenibilità per i pilastri Ambientale e Sociale).

Nell'esercizio 2021-2022 è stato rinnovato per Cantine Maschio l'**"Accordo aziendale di Il livello"** che prevede un **sistema retributivo premiale**, derivato dall'accordo integrativo di Cantine Riunite & Civ del 17 giugno 2021. Esso è collegato al raggiungimento di precisi obiettivi di redditività, efficienza, produttività, sicurezza e qualità, e conseguentemente della competitività dell'azienda. In base a tale accordo, a tutti i lavoratori viene riconosciuto un premio annuale in denaro.

Oltre a questo, l'azienda ha aderito ad un programma di welfare aziendale: in base al predetto accordo, il lavoratore beneficiario del **"Premio per obiettivi"**, può chiedere che lo stesso venga sostituito in parte in servizi di welfare aziendale previsti dal **"Pacchetto welfare"** (spese per servizi di educazione e istruzione, assistenza sociale, previdenza integrativa, buoni spesa).

L'ottimo clima che si constata all'interno di questa organizzazione è sicuramente dovuto anche alla costruzione, nel tempo, di rapporti positivi con le **rappresentanze sindacali**: è sempre stato presente un confronto ampio e costruttivo, anche nei momenti difficili che inevitabilmente accadono nelle storie delle imprese, con la volontà di collaborare insieme per la costruzione di un bene comune.



Cantine Maschio, una famiglia

“Pur essendo un’azienda modernamente strutturata, ci sentiamo una famiglia che porta avanti gli stessi obiettivi.”

Questo si respira realmente all’interno dello stabilimento: è radicato uno stile di accoglienza e di cortesia che parte dallo stile con cui si fanno gli onori di casa, con una sincera attenzione all’ospite.

Si percepisce che viene posta attenzione e cura al clima interno, tra colleghi, coltivato anche da buone prassi che sono diventate consuetudini.

È il **Natale** il momento in cui questo spirito si concretizza in più iniziative:

- tradizionale cena offerta dall’azienda
- consegna di una cesta di prodotti alimentari, tutti prodotti da aziende locali, del territorio
- organizzazione di una lotteria mettendo in palio tutti i presenti consegnati in cantina
- consegna ai dipendenti un regalo per i figli fino ai 12 anni.

Durante gli altri mesi non mancano occasioni di coltivare sane e positive relazioni, attraverso feste e momenti conviviali.

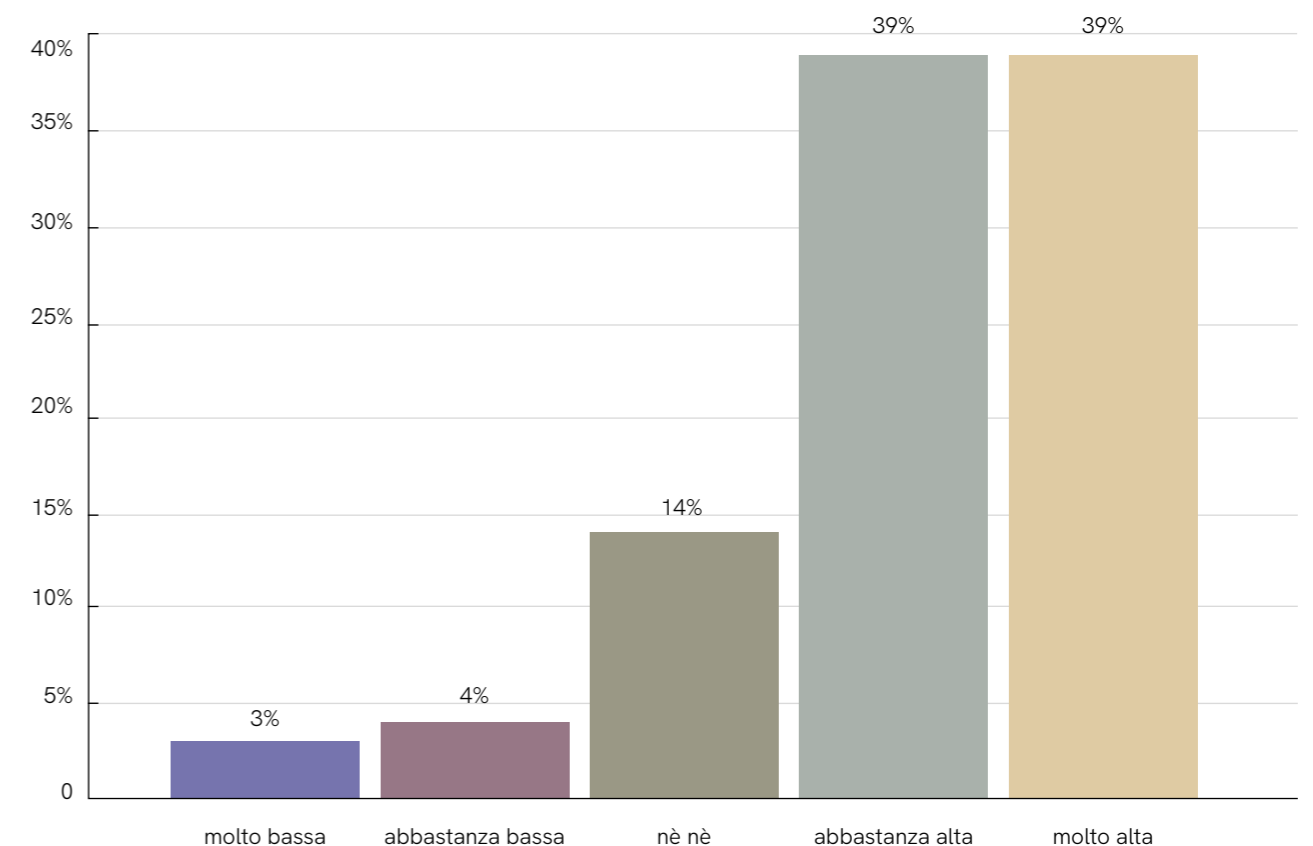
A tutti i dipendenti viene distribuito un house organ, la **“Gazzetta del Fojonco”**, una rivista trimestrale di informazione eno-gastronomica che permette di mantenere tutte le risorse umane aggiornate sulle scelte e novità di Cantine Riunite & Civ, coltivando un prezioso senso di appartenenza.

Nel febbraio 2022 si è svolta presso Cantine Maschio un’**analisi di clima aziendale**. Questa si è dimostrata uno strumento di indagine utile per supportare l’azienda nelle scelte organizzative, cogliendo la percezione che i dipendenti stessi hanno su alcuni temi principali dell’organizzazione.

L’indagine fa emergere un’elevata soddisfazione relativa alla **sicurezza** percepita sul luogo di lavoro, così come un’ampia **fiducia** sia nei confronti dell’azienda (solidità economica percepita) che verso il proprio diretto responsabile; quest’ultimo aspetto è alla base anche del forte senso di appartenenza all’azienda emerso dall’analisi.

Un valore altrettanto positivo è quello legato alla **motivazione** del personale al lavoro, valore che emerge dalle positive relazioni sia tra colleghi all’interno del proprio dipartimento che con i superiori. Sono buoni i risultati legati alle **relazioni umane** con gli altri dipartimenti interni ed emergono alcune aree di miglioramento su tematiche specifiche. Si riscontra un risultato molto buono in merito alla **chiarezza dei ruoli, priorità e gestione turnistica**.

Il risultato complessivo ottenuto dall’analisi di clima è molto positivo, emerge un alto grado di soddisfazione nel lavorare in Cantine Maschio, che viene percepita come un’azienda meritocratica.



Livello di soddisfazione - analisi del clima aziendale.

Le relazioni con la comunità

La cantina è un'entità viva e aperta rispetto al territorio dove è inserita e alla comunità di cui fa parte. Da sempre, infatti Cantine Maschio partecipa e sostiene varie iniziative locali culturali, sociale, di animazione territoriale.

Supporto allo sport, alla cultura e alle comunità locali

Cantine Maschio partecipa allo sviluppo del territorio e delle comunità locali anche attraverso il supporto delle attività svolte da soggetti culturali, sportivi e sociali. Tra questi spicca il **Premio Parise** che ogni anno, a Salgareda, ricorda il grande scrittore che qui ha vissuto, celebrando i giornalisti italiani che si sono distinti per il loro lavoro.

Grande è anche la soddisfazione di seguire da anni la crescita del volley femminile della locale **Imoco** che ha portato il nome di Conegliano ai vertici delle classifiche sportive nazionali ed internazionali.

Molte sono anche le relazioni con **piccole realtà, associazioni e cooperative sociali**, come per esempio la Cooperativa Sociale Il sentiero di Carbonera (TV), la Cooperativa Astra Solidarietà in movimento, l'Associazione Oltre l'Indifferenza, progetto Casa Aurora.

Cantine Maschio inoltre, in collaborazione con gli istituti scolastici locali, accoglie ogni anno gli studenti per i **Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento PCTO** (ex Alternanza scuola-lavoro).



Cantine Maschio per la laguna di Venezia

Il blu è il colore dell'acqua, elemento fondamentale per la vita che ci circonda, che ci dà forza ed energia. Quell'energia necessaria perché si compia anche il ciclo produttivo della vite, da cui si ricavano le materie prime per i vini. Ma è anche elemento distintivo del luogo dove i vini Maschio vengono creati: il **Veneto**, terra generosa di mare e di rilievi da cui nascono, per poi solcare le pianure, importanti fiumi a cui sono legati storia, cultura, tradizione. L'amore per questa terra è il motivo principale per cui **Cantine Maschio ha scelto di supportare Venice Lagoon Plastic Free** nel progetto di **rimozione delle ghost boat**.

Venezia è parte di un ecosistema delicato e unico, eppur sottoposto a numerosi stress antropici. Come rilevato da diverse ricerche, analogamente al mare Adriatico, la **laguna di Venezia** è sottoposta a **due principali fonti di stress**: le **attività produttive e industriali** e il **turismo di massa**. Infatti, per propria morfologia e per via dello svolgimento di queste due attività, la laguna veneta registra la presenza di numerosi agenti inquinanti, molti dei quali derivanti da un'alta densità di macro e microplastiche rilasciate nell'ambiente. Tra i macro rifiuti e contaminanti di provenienza locale si annoverano anche le ghost boats, **relitti di imbarcazioni** di vetroresina, non registrate e abbandonate lungo le secche, i corsi d'acqua e i canali della laguna. Queste imbarcazioni giacciono ora affondate, ora arenate, contribuendo a un degrado estetico ed ambientale costante, caratterizzato da un'inarrestabile rilascio di macro e micro contaminanti derivanti da **resine, vernici, metalli**. Inoltre, ostruendo i canali, a seconda delle maree, possono rappresentare ostacoli pericolosi per la navigazione. Per ridurre l'impatto in laguna Cantine Maschio ha scelto di sostenere il lavoro di **Venice Lagoon Plastic Free (VLPF)**, una giovane organizzazione senza scopo di lucro che opera per la prevenzione e riduzione dell'inquinamento da plastiche, attraverso progetti di intervento concreto sul territorio lagunare. In collaborazione con numerose istituzioni locali ed internazionali, tra cui anche l'Unione Europea, VLPF ha avviato la sperimentazione di **nuove tecnologie per la rimozione e il recupero dei rifiuti marini** secondo processi innovativi di economia circolare.

I primi risultati del progetto:

- **19 imbarcazioni rimosse** per un totale di 5370 kg di materiali;
- **35 persone impegnate** nelle operazioni;
- **10 mezzi** (tra natanti, imbarcazioni, camion e mezzi pesanti) utilizzati per l'identificazione, la rimozione e il trasporto delle *ghost boat*.

LA PIÙ BELLA CITTÀ DEL MONDO VA TUTELATA.

Sia sopra che sotto il livello del mare.

Cantine Maschio ha scelto di sostenere **Venice Lagoon Plastic Free** nel progetto di rimozione delle *ghost boats*, relitti abbandonati nella Laguna di Venezia. Il delicato ecosistema veneziano è aggredito dalla presenza di queste imbarcazioni che rilasciano sostanze inquinanti e che rappresentano elemento di degrado estetico e pericolo per la navigazione.



Gli obiettivi di miglioramento

Il risultato economico, obiettivo di un'entità aziendale, è inteso da Cantine Maschio come fattore di benessere sociale: "fare soldi" non è solo dare reddito alle persone e alle famiglie nel breve termine, ma è pensare al **futuro**, costruire condizioni di sviluppo per le nuove generazioni, dare strumenti perché i giovani possano elaborare nuovi strumenti con cui affrontare le sfide che verranno.

L'agricoltura, come Giano bifronte, guarda al passato (alla natura, origine di tutto, alla tradizione) e al tempo stesso al futuro avendo come "stella polare" il titolo dell'agenda **ONU 2030: Trasformare il nostro mondo: Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



