BILANCIO DI SOSTENIBILITA'
Dievole S.p.a
Anno 2022

Sommario

L'AZIENDA E LA SUA STORIA 2
LE NOSTRE CERTIFICAZIONI ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**
PILASTRO AMBIENTALE 6
PILASTRO ETICO-SOCIALE: 11
POLITICA DI COMUNICAZIONE 16
PILASTRO ECONOMICO 17
INVESTIMENTI /PROGETTI/OBIETTIVI(in quest'ambito) 18

Il seguente Bilancio di Sostenibilità si riferisce alle aziende Dievole Spa e Dievole Srl.

LA NOSTRA IDENTITÀ

Imparare dal futuro

Dievole negli ultimi dieci anni ha assistito ad una nuova – importante – fase della sua storia. Quando si prende il timone di un'azienda come questa si deve fare i conti con un passato che ha un peso, nel bene ma anche nel male. Dievole nel 2012, quando è arrivata la proprietà della famiglia Bulgheroni, era un'azienda bellissima ma poco pronta ad abbracciare il futuro. Si legge su un vecchio opuscolo di Dievole: "Oggi a Dievole conta imparare dal futuro". Si può essere classici, eppure lungimiranti; avere voglia di recuperare la ricchezza della tradizione ma non dimenticare che la professionalità e la tecnica oggi ci fanno bere vini migliori di quelli di ieri, espressione dei territori, se non di micro-territori. Dievole oggi affonda le sue radici in un passato fatto di agricoltura e antiche famiglie, coniuga la sua unicità con la volontà di cercare le specificità di questo territorio speciale, che cambia radicalmente anche solo a pochi metri di distanza, mostrando una variabilità di suoli che forse solo il Chianti Classico può vantare. Quello che facciamo è produrre vino. E produrre occasioni di cultura del vino, di amore per un prodotto che è l'espressione autentica e irriproducibile del qui e ora, un connubio ideale di storia, usanze, passioni, natura, lavoro, professione, gusto, arte, mestiere. Ci sono alcuni elementi che caratterizzano la Dievole di oggi: il fare tesoro di quel che è stato, la parcellizzazione che permette l'espressione massima della tipicità, l'agricoltura rigenerativa che parte dal rispetto del suolo, la voglia di fare cultura del vino in casa propria ma anche in giro per il mondo, raccontando non solo un'eccellenza della nostra regione ma anche un vero e proprio *way of living.*

Stefano Capurso, Executive President Abfv Italia

Una lunga storia

La prima traccia dell'esistenza di Dievole è una antica pergamena del 1090 conservata presso l'Archivio di Stato di Siena. Nell'atto, rogato dal notaio *Bellandus,* si legge che in un giorno di maggio di quell'anno l'abate del monastero benedettino di Sant'Eugenio concesse in affitto a Winizio Sichelmo e a Rodolfino Ardimanno alcuni beni fondiari ubicati nei luoghi di *Dieule*, fra cui anche vigne, in cambio di sei soldi di denari lucchesi, due capponi e tre pani. Non era la prima volta che i monaci affittavano quelle terre e quelle vigne: nella scrittura si fa infatti riferimento ad un nucleo abbastanza ampio di precedenti affittuari, segno che la proprietà fondiaria doveva essere estesa. Molte le vicissitudini di cui Dievole è stata protagonista con il passare degli anni, con moltissimi passaggi di proprietà, smembramenti e acquisizioni, fino alla metà del Cinquecento, quando arrivò la famiglia senese dei Malavolti.
La famiglia Malavolti era uno dei nomi più importanti del territorio Senese – insieme ai Piccolomini, ai Tolomei e ai Gallerani, erano i maggiori proprietari di terre – e furono proprietari di Dievole dalla fine del XIX secolo. Sotto la proprietà della famiglia venne fatta costruire una nuova Villa e la cappella dedicata a San Giovanni Battista. Grazie ad alcuni rogiti del 1836 che registrano il passaggio di proprietà dei detti beni a Luigi Malavolti a seguito della morte del fratello Sallustio, disponiamo di un accurato elenco che ci restituisce i nomi di tutte le proprietà di cui si componeva la fattoria:

"la tenuta di Dievole [risulta] composta di [una casa principale] con poche stanze da padroni, granaio, finaio, oliviera, cappella. Di un mulino detto il Mulin nuovo sull'Arbia con terre annesse. Di terre a mano presso la fattoria. Di una casa da pigionali a Fornacella. Di altra a Poggiarellino. Di altra alle Ville di Sopra. Di altra a Rapaiolo. Di due altre a Selvole. Di altra a Dievolino. Di altra al Mulin nuovo. E dei seguenti poderi denominati: Colombaio, Casanuova, Racole, Macìe, Poggiarello, Selvole, Ville di mezzo, Ville di Sotto, Prelascione, Pretignano, Palagione, Vignale, Bellaria e Sestina e Valli".

Il 22 Dicembre 1909 il Conte Giulio Terrosi-Vagnoli regala la Tenuta, costata ben 361.632 Lire, alla sua futura sposa Ildegonda Camaiori che sarà l'ultima nobildonna di Dievole. A lei si deve un prezioso documento che è giunto intatto fino a noi: il Quaderno dei Saldi di Dievole, contenente tutti i nomi delle famiglie contadine di allora e quello del podere loro affidato. Nomi dietro ai quali si legge la passione della gente chiantigiana per la propria terra. Molti discendenti di quelle famiglie sono ancora qui.

Dievole oggi

Dal 2012 è iniziata una nuova fase della vita di Dievole. La proprietà è stata acquistata dall'imprenditore italo-argentino Alejandro Bulgheroni: Bulgheroni, grande appassionato di colture agricole, di vino e olio, ha voluto investire in Toscana in alcune fra le zone vitivinicole più importanti, ridando nuova linfa ad aziende storiche (come Dievole) o in altri casi creando ex novo importanti progetti che puntano a valorizzare luoghi e vini di un determinato territorio. Oggi rientrano sotto la ragione sociale Dievole Spa Poggio Landi a Montalcino, Tenuta Meraviglia e Tenuta Le Colonne a Bolgheri ed il progetto Le Due Arbie nel Chianti Classico. Il gruppo, che porta il nome di Abfv Italia, vede anche Podere Brizio a Montalcino e la produzione di Olio. In numeri si parla di 338 ettari di vigneto in totale, tutti a conduzione biologica, e oltre 1.230 ettari di proprietà.

Le nostre cantine

Vino, prodotto della terra

Con la nuova proprietà, dal 2012, è partita l'opera di studio delle singole parcelle. Abbiamo studiato attentamente i vigneti e i suoli, per capire cosa potessero trovare le radici delle nostre piante. A volte ci si dimentica che il vino è prima di tutto un prodotto della terra e da qui siamo partiti. Quando il gruppo coadiuvato dal direttore tecnico Lorenzo Bernini ha iniziato a lavorare sui vigneti di Dievole, si è subito reso conto che c'era da ripartire dalle basi (dalle radici insomma). Il primo obiettivo è stato quello di ridare vitalità al suolo. Che i suoli avessero perso completamente la sostanza organica e i microrganismi che vi sono normalmente presenti era chiaro già a primo sguardo: i suoli erano grigi, senza vita, senza piante spontanee fra filare e filare. Abbiamo fin da subito cercato di ristabilire un equilibrio fra la parte vegetativa e quella produttiva, lavorando sulla componente microbiotica del suolo, così da avere piante più resistenti e meno aggredibili, favorendo una crescita costante e naturale dei tessuti aiutata dalla produzione di azoto organico, quindi derivante dalla pianta e mai somministrato in maniera artificiale. Abbiamo inoltre scelto - nei nuovi impianti - dei portainnesti ad angolo geotropico stretto, o fittonanti, che permettessero alle radici del Sangiovese di andare in profondità, cercando la roccia madre. Questo ha due conseguenze: da una parte garantisce la tipicità, perché gli elementi caratterizzanti del vino, che sono solo una piccola percentuale, si trovano nel suolo ma non nella parte superficiale; dall'altra, dati i cambiamenti climatici di questi anni e le estati siccitose che ci troviamo ad affrontare, permette alle piante di raggiungere le parti più profonde e quindi umide del suolo. L'equilibrio è per noi sinonimo di qualità, ma anche di rispetto per il territorio e il consumatore. In un'epoca come la nostra in ogni settore, ma soprattutto in quello agricolo, non si può prescindere dal fare scelte ragionate e meno impattanti possibili.

La cultura del vino secondo noi

Il progetto ABFV Italia. Ci consegna la custodia e la valorizzazione di alcuni territori fra i più importanti della Toscana. Anche noi come team stiamo crescendo con il crescere del progetto. Ci portiamo il know how di un territorio su altre zone, creando a nostro avviso delle proficue contaminazioni. Ad esempio usiamo a Bolgheri i sesti di impianto del Chianti Classico, e le botti grandi che normalmente sono destinate al Sangiovese qui sono impiegate per gli internazionali; sperimentiamo con il cemento su diverse varietà di uva; in ogni vendemmia – soprattutto in quelle calde degli ultimi anni – lavoriamo con i raspi e riportiamo al vino quella freschezza che il sole potrebbe aver un po' smorzato, e lo facciamo con i cloni di Sangiovese che abbiamo a Vagliagli, con il Sangiovese grosso di Montalcino e con i Cabernet e il Merlot di Bolgheri. Lo stesso vale quando ci troviamo a parlare di questi vini, in Italia come all'estero, all'interno o all'esterno delle nostre strutture. Un'azienda come la nostra ha il dovere di fare cultura del vino, inteso come prodotto agroalimentare ma anche come simbolo di eccellenza e territorialità. In quest'ottica nel marzo 2021 abbiamo organizzato a Dievole la prima edizione di *Chianti Classico: exploring a unique way of living*: due giorni di confronti e approfondimenti sullo stato dell'arte del Chianti Classico, a cui hanno partecipato amici produttori e professionisti anche di settori affini, come quelli della ristorazione, dell'ospitalità e del benessere. Il nostro obiettivo è quello di creare anche per il futuro delle occasioni di confronto e delle tavole di lavoro per fare rete e sviluppare sempre di più le nostre tipicità.

Mission & Vision

MISSION

Lavoriamo sulla valorizzazione delle tipicità delle nostre aree produttive, puntando su un'agricoltura pulita e rigenerativa, perseguendo nella nostra offerta un racconto ispirato al lifestyle toscano.

VISION

La bellezza, la cultura e la storia sono valori che ci renderanno sempre più identitari. Raccontare il genius loci ci fa sentire unici e speciali pur abbracciando con entusiasmo un mondo che vive di connessioni e contaminazioni.

Le nostre certificazioni

Dal 2014 Dievole Spa conduce l'intera superficie aziendale con metodo biologico, ai sensi del Reg. UE 2018/848 (ex Reg. CE 834/07 e 889/08). Date le nostre modalità di gestione del suolo e della vigna il biologico può essere considerato una conseguenza, quasi uno sviluppo naturale a cui solo dopo viene data un'etichetta di riconoscibilità: portando le piante in equilibrio, lavorando in modo naturale sulla loro sanità e sul loro sviluppo, il loro apparato radicale è ben profondo e le piante sono forti; pertanto, gli interventi sono ridotti al minimo.

Dal 2022 inoltre siamo anche certificati come conformi rispetto alla legge antiriciclaggio 231/2007.

La cantina

Ognuna delle nostre cantine risponde in primis a requisiti di sicurezza e di praticità di lavoro, nonché estetici. Sono prima di tutto luoghi di lavoro ma essendo inserite in importanti e protetti contesti paesaggistici l'obiettivo è che la cantina sia integrata e che rappresenti esteticamente un valore aggiunto per il territorio.

Wine Resort

Il Wine Resort rappresenta il completamento della nostra offerta enoturistica, e ci permette di esaltare un edificio storico quale è Villa Dievole, nel pieno rispetto della tipicità e della storicità del territorio. Frutto di un sapiente restauro conservativo, il Wine Resort si ispira ai principi del benessere e della valorizzazione del territorio. Ogni scelta punta ad essere quanto più possibile ecologica, con uso estremamente ridotto di materiali contenenti plastica. Siamo dotati anche di due colonnine di ricarica per autovetture elettriche. Infine tutto l'impianto di irrigazione utilizza il recupero delle acque.

PILASTRO AMBIENTALE

La pratica dell'inerbimento, oltre a migliorare la fertilità fisica del suolo con effetti positivi su struttura, porosità e sul contenuto di sostanza organica, consente di trattenere l'acqua nel suolo e prevenire fenomeni erosivi, migliora la fertilità biologica, garantendo una maggior biodiversità di meso e microfauna, ed attrae insetti benefici. L'inerbimento è una tecnica agronomica ampiamente diffusa in agricoltura biologica.
L'azienda non utilizza diserbanti e mantiene l'interfilare inerbito permanentemente, come si può evincere dalle fotografie scattate in diversi periodi dell'anno.
Il sottofila viene gestito attraverso lavorazioni meccaniche o manuali.
L'inerbimento dell'interfilare del vigneto e il successivo sovescio con essenze ad alto interesse mellifero, quali facelia, trifoglio e sulla, contribuisce al mantenimento e sopravvivenza degli insetti responsabili dell'impollinazione entomofila.

Piano di conduzione del vigneto

La Società Agricola Dievole Spa adotta un piano di conduzione del vigneto che ha l'obiettivo di raggiungere l'equilibrio vegeto-produttivo senza impiego di fertilizzanti. Le lavorazioni post raccolta permettono di decompattare il terreno in modo da favorire un'opportuna ossigenazione determinando una maggiore attività di degradazione della sostanza organica da parte della microflora e microfauna. Da questa attività deriva l'azoto organico che, mineralizzando, fornisce il nutrimento per le viti. Si tratta di un metodo naturale e graduale per fornite un giusto apporto di nutrienti alle piante.
Le lavorazioni dei terreni vengono svolte a fine vendemmia a filari alterni, con un macchinario decompattatore, rispettando l'ordine di stratificazione del suolo per preservare la microflora e microfauna.
Sul filare lavorato viene seminata una specie da sovescio, oppure, se la vegetazione del suolo lo consente, vengono lasciate crescere le specie spontanee. Il filare lavorato/seminato non verrà calpestato fino al momento dello sfalcio, che avviene in primavera, al fine di garantire sofficità del suolo.
La sostanza organica che deriva dallo sfalcio delle specie (seminate o spontanee) svolgerà la funzione di substrato per l'attività microbica del terreno.
Le specie sfalciate sono trinciate e interrate subito dopo la fioritura garantendo l'attività degli insetti pronubi.

Concimazione

L'azienda segue il Regolamento del biologico UE 2018/848 per quanto riguarda le indicazioni sullo spandimento dei concimi.
La quantità totale di effluenti di allevamento, quali definiti nella direttiva 91/676/CEE, impiegata nelle unità di produzione in conversione o biologiche non può superare i 170 kg di azoto per anno/ettaro di superficie agricola utilizzata. Tale limite si applica esclusivamente all'impiego di letame, letame essiccato e pollina disidratata, effluenti di allevamento compostati inclusa la pollina, letame compostato ed effluenti di allevamento liquidi".
Qualora si rendesse necessario intervenire con interventi di concimazione su larga scala ne sarà data evidenza nella Scheda Colturale, redatta su modello fornito dall'Ente certificatore ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) e supportati da opportuna relazione tecnica a firma del direttore tecnico.

Irrigazione

L'azienda, grazie alle pratiche agronomiche già descritte, non esegue operazioni di irrigazione.
Il rispetto del suolo permette di avere terreni soffici che consentono alle viti di sviluppare le radici in profondità facilitando la suzione di acqua durante i periodi di siccità.
I disciplinari di produzione dei principali vini prodotti dall'azienda non ammettono la pratica dell'irrigazione di soccorso.

Analisi del suolo

Uno dei punti su cui il gruppo Abfv ha voluto lavorare fin da subito è stata l'analisi dei suoli e la ricerca di aree omogenee, di particolare rilevanza produttiva. Da qui sono stati prelevati e studiati campioni rappresentativi di terreno. Le analisi del terreno includono informazioni relative a: granulometria, pH, CSC, sostanza organica, calcare totale, calcare attivo, azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile.
Ogni quattro anni vengono ripetute le determinazioni analitiche che si modificano in modo apprezzabile nel tempo: sostanza organica, azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile. Dopo anni di ricerca e studio, sono stati individuati 6 siti rappresentativi.

Biodiversità e paesaggio

La Società Agricola Dievole Spa è composta da 3 UTE (Unità Tecnica Economica) e conduce una Superficie Agricola Totale (SAT) pari a circa Ha 1.149 ed una Superficie Agricola Utile (SAU) pari a circa Ha 379 così distribuite:

Unità Tecnico Economica	**SAT Ha**	**SAU Ha**
Castelnuovo Berardenga	614,9427	202,3720
Montalcino	172,2285	66,5639
Castagneto Carducci	361,7053	109,9951
Totale ettari	**1.148,8765**	**378,9310**

Quando si parla di "aree agricole ad alto valore naturale" si intendono quelle aree in cui "l'agricoltura rappresenta l'uso del suolo principale, associata alla presenza di un'elevata varietà di specie e di habitat, e/o di particolari specie di interesse comunitario" (Andersen et al., 2003).

Le aree agricole ad alto valore naturale sono distinte in tre tipi:
Tipo 1: aree con un'elevata proporzione di vegetazione semi-naturale (es. pascoli naturali);
Tipo 2: aree con presenza di mosaico di agricoltura a bassa intensità ed elementi naturali, semi-naturali e strutturali (es. siepi, muretti a secco, boschetti, filari, piccoli corsi d'acqua, ecc.);
Tipo 3: aree agricole che sostengono specie rare o un'elevata ricchezza di specie di interesse europeo o mondiale.

La Società Agricola Dievole Spa ha un indirizzo prevalentemente vitivinicolo e in misura inferiore olivicolo. Oltre alle superfici coltivate conduce superfici boschive pari a circa ha 570 e superfici incolte e/o ritirate dalla produzione pari a circa ha 258. Le aree semi-naturali rappresentano oltre il 72% della SAT.

Unità Tecnico Economica	Vigneti	Oliveti	Superfici ritirate dalla produzione (seminativi)	Bosco	Altre superfici
Castelnuovo Berardenga	152,5760	11,1784	38,6176	315,0000	97,5707
Montalcino	55,6385	0,0720	10,8534	85,0000	20,6646
Castagneto Carducci	96,1116	5,1769	8,7066	170,0000	81,7102
Totale ettari	**304,3261**	**16,4273**	**58,1776**	**570,0000**	**199,9455**

La presenza e la diffusione di boschi, prati pascoli, e seminativi incolti, alternati alle coltivazioni di vite ed olivo, attraverso scarpate, alberature e fossati contribuisce a determinare aree di mosaico di aree semi-naturali e coltivate e favorisce la formazione di habitat favorevoli alla diffusione e mantenimento di diverse specie di piante e insetti. Il bosco, come componente essenziale dell'ambiente, riveste un ruolo fondamentale nella protezione del suolo e della conservazione della biodiversità, oltre a rappresentare un elemento essenziale del paesaggio.
Dal 2023 si introduce un piano di mantenimento a basso impatto programmato dei pascoli, prevedendo una volta ogni 5 anni un intervento di scarificatura del terreno e di eliminazione di eventuali arbusti per prevenire il rimboschimento di queste aree.

Nel dettaglio:
Nella **UTE di Castelnuovo Berardenga** (Dievole) le superfici classificabili come aree semi-naturali, con elevato valore ambientale, rappresentano oltre il 73% della Superficie Agricola Totale (SAT). Tra queste aree i boschi ricoprono una superficie pari a circa Ha 315.
Oltre al viale di cipressi che costeggia, e disegna, la strada che conduce alla sede aziendale, si nota come tutto paesaggio sia per lo più caratterizzato dai boschi, che circondano gli appezzamenti di vigneto.
Questi boschi sono caratterizzati da diverse specie arboree, con una grande diffusione di querce, castagni e lecci, e al suo interno trova riparo la fauna selvatica con elevata presenza di cinghiali, caprioli, daini, volpi, lepri, tassi e fagiani. Si riscontra anche la presenza sporadica di cervi e lupi.
Tutti i vigneti presentano una fascia tampone che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali di almeno 10 metri di larghezza. Questa fascia tampone generalmente coincide con le capezzagne dei vigneti, in cui vengono effettuate le operazioni di manovra delle macchine agricole, e per tale motivo vengono mantenute costantemente inerbite.

Nella **UTE Montalcino** (Poggio Landi) le superfici classificabili come aree semi-naturali, con elevato valore ambientale, rappresentano circa il 67% della Superficie Agricola Totale (SAT). Tra queste aree i boschi ricoprono una superficie pari a circa Ha 85.
La maggior parte dei vigneti condotti sono circondati da boschi (con prevalenza in Loc. Montosoli). Le specie arboree più diffuse in questa zona sono il leccio, la roverella, la sughera e la robinia.
Le principali essenze della Macchia Mediterranea presenti sono la erica scoparia, la ginestra odorosa, il viburno, il corbezzolo, il lentisco, l'edera, il biancospino ed il mirto. Oltre ad offrire riparo alla fauna autoctona (cinghiale, capriolo, daino, lupo, tasso, istrice e lepre), queste importanti specie arbustive risultano di grande importanza per la salvaguardia della entomofauna locale.
Dove necessario – es. in Loc. Montosoli – si lavora una fascia di rispetto (fra vigneto e bosco) allo scopo allo scopo di creare una linea tagliafuoco in grado di preservare il bosco da eventuali pericoli d'incendio durante il periodo estivo.
Tutti i vigneti presentano una fascia tampone che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali di almeno 9 metri di larghezza, che coincide con le capezzagne dei vigneti. Lo sfalcio delle essenze naturali viene effettuato solitamente dopo la fioritura, in modo da favorire e preservare l'entomofauna locale.
Le fasce tampone sono spesso delimitate da siepi formatosi naturalmente, di pruni, peri selvatici, rovi, rosa canina e altre essenze selvatiche le quali, oltre a preservare il paesaggio e offrire riparo alla fauna locale, fungono da barriera fisica ad eventuali inquinamenti esterni.

Nella **UTE Castagneto Carducci** (Tenuta Le Colonne) le superfici classificabili come aree semi-naturali, con elevato valore ambientale, rappresentano circa il 72% della Superficie Agricola Totale (SAT). Tra queste aree i boschi ricoprono una superficie pari a circa Ha 170.
L'intera superficie aziendale è immersa nella macchia mediterranea, posta tra un altopiano denominato I Pianali ed il tratto di mare che lambisce la Costa degli Etruschi.
I boschi sono composti da numerose specie arboree ad alto fusto, con grande diffusione di leccio, pino marittimo, scope, sughere e viburno. Riguardo a quest'ultime si dà evidenza che all'interno dell'azienda vi sono alcuni esemplari secolari di rara bellezza.
Per il bosco ricadente nella UTE di Castagneto Carducci è stato redatto un Piano dei tagli della durata decennale (2010-2020) approvato dalla Provincia di Livorno - Dipartimento dell'Ambiente e del Territorio U.S. "Difesa del Suolo e delle Coste" con Atto Dirigenziale n. 221 del 02/08/2011 e con Determinazione a variante del piano n. 882 del 04/07/2019, rilasciata dall'Unione dei Comuni Colline Metallifere.
All'interno del perimetro aziendale troviamo diverse aree incolte, seminaturali, anch'esse di fondamentale importanza per la salvaguardia dell'entomofauna. L'unico intervento agronomico effettuato a carico di queste aree è una lavorazione nel periodo estivo, allo scopo di prevenire il pericolo incendi.
La salvaguardia dell'entomofauna locale è garantita anche dal mantenimento di elementi naturali all'interno delle arre coltivate a vigneto (es. boschetti).
Tutti i vigneti presentano una fascia tampone che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali che coincide con le capezzagne. Lo sfalcio delle essenze naturali delle capezzagne e del sistema di regimazione delle acque superficiali, capifosso e scoline, viene effettuato dopo la fioritura, in modo da favorire e preservare l'entomofauna locale.

Nuovi vigneti

Dal 2014 Dievole ha avviato un importante opera di ristrutturazione e rinnovamento dei vigneti, utilizzando nei nuovi impianti principalmente vitigni autoctoni strettamente legati con il territorio.
Nell'area del Chianti Classico e del Brunello di Montalcino è stato impiantato quasi esclusivamente Sangiovese. I nuovi impianti realizzati nella UTE di Castagneto Carducci invece sono stati realizzati prevalentemente con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, secondo lo stile dei vini Bolgheresi, basato appunto su vitigni internazionali. In questo caso il legame del vino con il territorio non è conferito dal vitigno ma dal terroir. L'intervento di ristrutturazione e rinnovo dei vigneti ha coinvolto anche la forma di allevamento, passando da cordone speronato a Guyot. Il Guyot si adatta a gran parte dei vitigni, garantisce un'ottima esposizione della superficie fogliare, longevità della pianta e rende possibile la meccanizzazione della vendemmia. La realizzazione degli scassi, per i nuovi vigneti, viene condotta preferibilmente con ripper in modo da decompattare il suolo senza rivoltare gli strati di terreno. Ove ciò non è possibile a causa della presenza di scheletro eccessivo la successione delle operazioni prevede dapprima un accantonamento dello strato superficiale più fertile, successivamente lo scasso con griglie per la rimozione delle pietre, che generalmente vengono utilizzate per la realizzazione di drenaggi, infine il riposizionamento del terreno precedentemente accantonato.

Utilizzo energetico

Per la produzione dei nostri vini, l'obiettivo è quello di utilizzare sempre più possibile energia pulita e rinnovabile. Dal 2021 nel sito produttivo di Dievole c'è un parziale utilizzo delle acque reflue per l'irrigazione dei giardini della Villa, pratica che vorremmo incrementare anche in altre unità produttive.

Obiettivi futuri

Nel triennio inizieremo il monitoraggio dei tre indicatori ambientali, ovvero il consumo idrico, l'impronta carbonica e la biodiversità. Molto importante per la nostra azienda è il tema del peso della bottiglia di vetro: abbiamo scelto bottiglie più leggere e ridurremo il peso delle bottiglie dei vini più importanti (-180 gr sulla bottiglia Amelia) nei prossimi mesi. Inoltre stiamo eliminando alcune box di legno favorendo la scatola in cartone, più leggera (quindi meno impatto sul trasporto) e riciclabile.

PILASTRO ETICO-SOCIALE

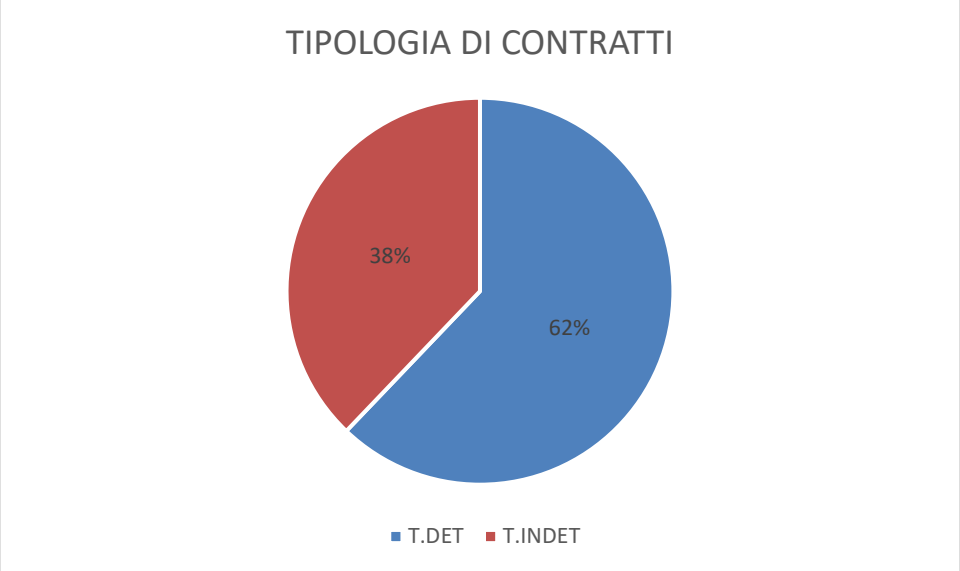
Lavoratori, la forza di Dievole

Dievole è una realtà che ha una forza lavoro molto variegata. Diversi sono i ruoli e i tempi del lavoro, le esperienze maturate e le conoscenze che insieme costituiscono la vera ricchezza della nostra azienda.

La fotografia attuale dei dipendenti sia a tempo determinato che a tempo indeterminato di Dievole Spa si compone come da tabella.

DIPENDENTI	
N° assunzioni del 2022	75
N° cessazioni rapporti 2022	73
N° di dipendenti medio del 2022	80,23
N° di dipendenti a Gennaio 2022	49
N° assunzioni del 2022 T. indet.	6
N° cessazioni rapporti 2022 T. indet.	2
N° di dipendenti medio del 2022 T. indet.	48,8
N° di dipendenti a Gennaio 2022 T. indet.	48

Andando a vedere i nuovi assunti a tempo indeterminato del 2022 troviamo 6 figure, alcuni di loro come passaggio da tempo determinato ad indeterminato, altri come nuove assunzioni aziendali. I nuovi assunti a tempo indeterminato sono più numerosi delle cessazioni. Nell'anno 2022 sono stati sottoscritti contratti a tempo determinato con un ordine di grandezza 3 volte superiore alle cessazioni. Il numero delle interruzioni di contratto sono state 2 e hanno coinvolto il direttore generale che contestualmente ha assunto la carica di Presidente Esecutivo con una contrattazione esterna, e un'impiegata al back office estero che ha interrotto il proprio rapporto di lavoro per andare a ricoprire lo stesso ruolo presso un'altra azienda del settore.

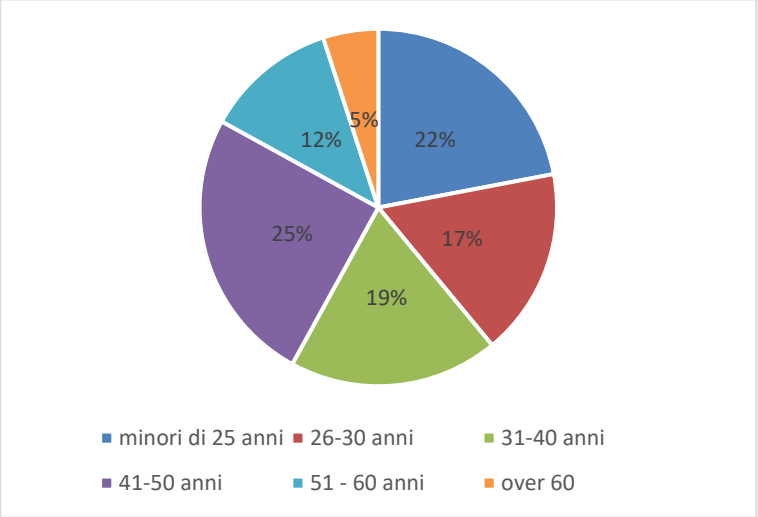


INDICE DI TURN OVER

Totale (DET+ INDET)	
turnover complessivo	93%
turnover negativo	149%
turnover positivo	153%
compensazione del turnover	103%
Tempi (INDETERMINATI)	
turnover complessivo	16%
turnover negativo	4%
turnover positivo	13%
compensazione del turnover	300%

LE NOSTRE RISORSE

minori di 25 anni	22%
26-30 anni	17%
31-40 anni	19%
41-50 anni	25%
51 - 60 anni	12%
over 60	5%



Dievole ha nel suo organico molti giovani under 30, che nell'arco degli ultimi 5 anni sono aumentati passando da 29 a 41.
Inoltre, buona parte dei lavoratori è rappresentato da donne, circa il 40% dei totali assunti.

	2018	2019	2020	2021	2022
giovani <30	29	32	24	31	41
donne	22	23	18	16	26

% Donne T.ind					43%
% Donne T.det					59%
% Donne totale					39%

SICUREZZA DEI LAVORATORI

Il settore agricolo richiede un'attenzione sempre molto alta rivolta alla sicurezza e alla salute delle persone coinvolte nei processi aziendali. La gestione degli aspetti inerenti la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro è in conformità alle disposizioni normative del D.lgs. 81/2008; inoltre si implementano e favoriscono i corsi e i percorsi di formazione, per la diffusione e applicazione di buone pratiche.
Gli indici di frequenza, incidenza e gravità degli infortuni si attesta moltissimo sotto i valori dati come critici, come si può vedere dai dati delle tabelle sottostanti.

Indice di frequenza di infortuni (<50)

2022	
DIEVOLE SPA	
Numero infortuni x 1000000	3000000
ore lavorate	192000,00
INDICE DI FREQUENZA	15,625

Indice di gravità (<4)

2022	
DIEVOLE SPA	
Numero giornate di assenza x 1000	13000
ore lavorate	192000,00
INDICE DI GRAVITA'	0,067708333

Indice di incidenza (<60)

2022	
DIEVOLE SPA	
Numero infortuni x 1000	3000
N. lavoratori (ULA)	92
INDICE DI INCIDENZA	32,60869565

RAPPORTI CON LA COMUNITA'

Crediamo fortemente nel legame con la comunità di cui facciamo parte.
Per questo ogni anno rinnoviamo e anzi incrementiamo le attività a favore di questa integrazione e di un supporto continuo, ben consapevoli che la valorizzazione del territorio, la sua promozione e la sua valorizzazione siano un modo per portare un maggior valore a tutti i soggetti coinvolti.

1. **Eroica**

Da molti anni siamo sponsor di Eroica, una delle attività che maggiormente rendono famose nel mondo questo angolo di Chianti Classico, portatrice di valori che noi condividiamo come lo sport, la bellezza, lo stare insieme.

2. **I 30 anni di Novecento**

In occasione dei 30 anni del nostro vino più iconico, abbiamo istituito una collaborazione con l'Università di Siena con l'obiettivo di ripercorrere non solo la storia di Dievole ma dell'intera zona. Lo studio portato avanti dalla Prof. Mucciarelli è stato poi pubblicato in una sua sintesi e presentato presso l'Archivio di Stato di Siena, dove sono conservati gli antichi documenti che certificano la nostra storia, compresa la pergamena del 1090.

3. **Associazione Vagliagli**

Siamo fra i fondatori dell'Associazione Vagliagli, un'associazione che unisce produttori di vino, ristoratori, proprietari di strutture per la recettività, al fine di muoversi coralmente per la promozione del nostro territorio, attraverso materiale di comunicazione, eventi e incoming.

QUESTIONARI

Abbiamo provveduto a somministrare ai dipendenti un questionario di misurazione del clima aziendale. Nella tabella che segue riportiamo una sintesi dei risultati.

PROCEDURA DI ANALISI
I responsabili dell'analisi dei dati sono Matteo Giusti (RQ) e Monica Serpi (Referente Amm.vo Equalitas)

COMMENTO ALLA SINTESI DEI DATI
L'analisi dei questionari non mostra particolari criticità generali. Il 76% delle risposte ricevute ha avuto un punteggio compreso tra 6 e 10. Analizzando in profondità i dati, la maggior criticità, con il 44% di risposte con punteggio compreso tra 1 e 5, è stata la 8g (*L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro?*). La domanda 8e *(Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni?)* ha avuto il 33% (16 DIPENDENTI SU 50) di risposte compreso tra 1 e 5, mentre le domande relative alla formazione (14.a e 14.b relative all'offerta formativa) hanno avuto il maggior numero di valutazione con punteggio pari a 1.

AREE DI CRITICITÀ
INTERESSE AZIENDA VERSO I DIPENDENTI
PARITÀ DI REGOLE E PROCEDURE

OFFERTA FORMATIVA

INTERVENTO PROPOSTO
MIGLIORARE LA PERCEZIONE DA PARTE DEI LAVORATORI SULL'IMPORTANZA DEL PROPRIO RUOLO. PROPOSTA EVENTI PER MIGLIORARE COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE
MIGLIORARE L'OFFERTA FORMATIVA

POLITICA DI COMUNICAZIONE

Ci impegniamo affinché la nostra comunicazione, sia interna che esterna, sia sempre veritiera e in linea con i principi del "International Chamber of Commerce (ICC) Consolidated Code of Advertising and Marketing Communications Practice". Il codice ICC, come strumento di auto regolazione, si propone - il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- dimostrare la responsabilità e le buone pratiche nelle comunicazioni pubblicitarie e di marketing, con particolare occhio ai bambini e agli adolescenti,
- aumentare la fiducia nelle comunicazioni di marketing
- salvaguardare la libertà di espressione (art. 19 del United Nations International Covenant of Civil and Political Rights),
- fornire soluzioni pratiche per la protezione dei consumatori.

Le comunicazioni hanno un ruolo di responsabilità sociale, rispettano la dignità umana e non incitano né condonano nessuna forma di discriminazione, violenza. Le nostre comunicazioni sono veritiere e non fuorvianti. Inoltre, siamo ben coscienti che i prodotti della nostra azienda sono sì prodotti alimentari frutto di tecnica, tradizione e identità territoriale, ma essendo bevande alcoliche necessitano una costante attenzione e sensibilità sociale. Proprio per questo Dievole Spa vuole promuovere uno sviluppo consapevole e un'educazione al bere bene per contenere il fenomeno del binge drinking. Ecco perché siamo parte del circuito Drink in Moderation di cui sposiamo i principi e le finalità.

PILASTRO ECONOMICO

L'andamento economico dell'azienda dimostra una crescita costante in termini di fatturato, sia in valore che in volume.

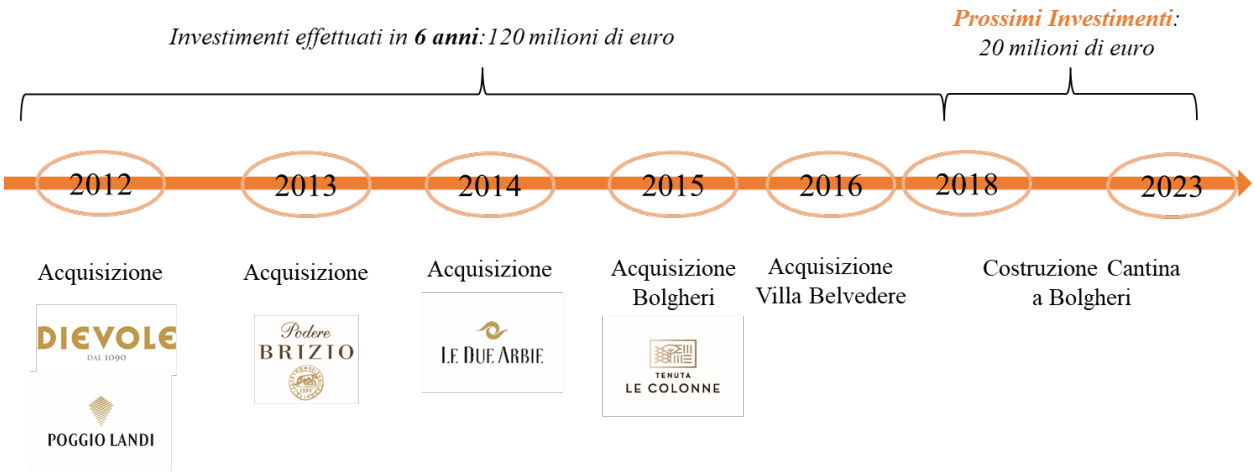
Nello scorso anno fiscale Dievole Spa ha registrato un fatturato di 7.250.694 euro per la parte vino, a cui vanno aggiunti 1.848.964 euro per la parte dell'ospitalità.

	FY 2020/21		FY 2021/22		BUDGET 2021/22	
	VOLUME	VALUE	VOLUME	VALUE	VOLUME	VALUE
TOTAL WINE	629.482	5.595.136,00 €	774.947	7.585.627,00 €	749.072	7.250.694,00 €

Nonostante alcune difficoltà legate alle contingenze economiche internazionali quindi il fatturato aziendale vede un progressivo incremento.
Oltre a questo, l'altro dato positivo è sicuramente l'Ebitda, che si attesta intorno ai 2.000.000 di euro.

INVESTIMENTI /PROGETTI/OBIETTIVI

L'insieme degli investimenti che l'azienda sta portando avanti negli anni raggiunge cifre molto importanti.
Dal 2012 – anno della prima acquisizione, ovvero quella di Dievole – ad oggi, sono stati investiti circa 120 milioni di euro. Nei prossimi due anni – 2023/2024 – si prospettano altri importanti investimenti che andranno a coinvolgere non solo la nostra azienda ma anche la comunità di riferimento e il contesto paesaggistico.



Tre i principali investimenti in corso.

1. Il nuovo centro logistico di Pianella, che permetterà una gestione più razionale delle attività di confezionamento e logistica, un risparmio economico, una maggiore efficienza energetica (grazie ad esempio ai pannelli solari) e in generale un'opera di abbellimento su strutture pre-esistenti.

Magazzino e centro logistico a Pianella

2. La nuova cantina Bolgheri, costruita a basso impatto ambientale e come opera di riqualificazione paesaggistica, recuperando una cava abbandonata.

Nuova Cantina a Bolgheri _ Cava di Cariola

3. Un nuovo ristorante e una Spa a Dievole che, lato ospitalità, ci permetteranno di allungare la stagione turistica e quindi anche di garantire un lavoro continuativo a una parte dello staff.

Nuovo ristorante e Spa a Dievole