




*Volpi*

CANTINE VOLPI  
1914

BILANCIO  
DI SOSTENIBILITÀ

ANNO 2022



**LA STORIA E L'EVOLUZIONE  
CASCINA LA ZERBA VOLPEDO  
I VINI PIÙ RAPPRESENTATIVI  
I MERCATI E ALCUNI NUMERI  
SOSTENIBILITÀ**







1966

VINO  
**BIANCO CORTESI**  
VOLPI  
PIEMONTE

1966

VINO  
**BARBERA**  
ZONA TIPICA DI VOLPEDO  
VOLPI  
PIEMONTE



**LA STORIA  
E L'EVOLUZIONE**



## **ORIGINI**

Cantine Volpi nasce oltre cento anni fa quando nel 1914 la signora Cristina, insieme ai 2 figli appena maggiorenni, apre nel centro di Tortona una vecchia osteria, “Il Cappel Verde”, iniziando l’attività della vendita del vino a bicchiere.

## **COMMERCIO**

Grazie anche alla posizione geografica strategica di Tortona — crocevia tra Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Liguria — e alla riconoscibilità del vino Barbera dei Colli Tortonesi, nel corso degli anni ’30 inizia il commercio sulle piazze di Milano e di Genova.

## **PRODUZIONE**

Dal calice, alla botte, alla bottiglia. Il percorso evolutivo dell’azienda segna un punto di svolta con la costruzione nel 1957 della Cantina di Viguzzolo, dedicata alla vinificazione delle uve dei Colli Tortonesi, a cui fa seguito nel 1962 la costruzione della più moderna cantina di Tortona, destinata ad affinamento e imbottigliamento. Cantine Volpi diviene così l’azienda di riferimento dei Colli Tortonesi attraverso un articolato processo di selezione della migliore produzione delle uve del territorio, per passare alla loro vinificazione, imbottigliamento e distribuzione in Italia e nel mondo. Negli anni ’70 è una delle prime cantine del territorio a voler fregiare i suoi vini con una denominazione di origine controllata (DOC), sinonimo di qualità e di controllo.

## **OGGI**

Nel 2019, Cantine Volpi inaugura il nuovo impianto di vinificazione che accorpa nella struttura di Tortona tutte le attività produttive — dalla lavorazione delle uve al con-fezionamento del prodotto finito — dismettendo lo storico stabilimento di Viguzzolo e dando vita a un centro di vinificazione di eccellenza, fra i primi impianti di questo tipo nel territorio e in Piemonte. Nel 2022 iniziano i lavori di ristrutturazione presso la Cascina La Zerba, dove nel 2023 sorgerà una nuova Sala Degustazione immersa nei vigneti di Timorasso e Barbera. Oggi la famiglia è rappresentata da Carlo Volpi, la moglie Laura e il figlio Marco, quinta generazione. Il connubio tra esperienza, tecnologia ed innovazione procede mettendo al primo posto qualità, sostenibilità e territorio.





**CASCINA LA ZERBA**

**VOLPEDO:**

SI RAFFORZA IL LEGAME  
COL TERRITORIO







LA ZERBA



Dopo anni di trattative, l'acquisizione nel 2003 della **Cascina La Zerba di Volpedo** rappresenta per Carlo Volpi il coronamento del sogno del padre. Proprio a Volpedo, molto prima dell'ottenimento della Doc, già si produceva una Barbera, eccellente espressione del territorio.

Nei terreni intorno alla Cascina era presente un antico vigneto di Barbera, ma in condizioni di abbandono e trascuratezza. Inizialmente, l'intenzione è quella di toglierlo e rimontarlo nuovo ma, anche su indicazione dell'enologo e amico Giuliano Noè, Carlo Volpi si convince a curarlo e a recuperarlo, con ottimi risultati.

Due anni dopo nasce anche la prima vigna di Timorasso — vitigno autoctono del Tortonese — scegliendo con cura, insieme al fidato amico enologo, il terreno più adatto a esaltare le caratteristiche organolettiche di questo storico vitigno dei Colli Tortonesi. Nei vigneti intorno alla Cascina La Zerba oggi si producono il **Barbera Superiore - Colli Tortonesi DOC** e il **Timorasso Derthona - Colli Tortonesi DOC**. Dal 2015 è totalmente convertita alla produzione biologica certificata ICEA.

Nel corso del 2022 il vecchio fienile della Cascina viene completamente ristrutturato con l'obiettivo di ospitare una nuova sala degustazione ed un punto vendita e rappresentare così un ancora più forte radicamento nel territorio.

« *Il mio sogno è quello di valorizzare il territorio di appartenenza dei nostri vini. Quindi promuovere il patrimonio storico, artistico e culturale dei Colli Tortonesi e di Volpedo in particolare, dove oggi ha sede la nostra Cascina La Zerba, con quasi 10 ettari di filari vitati, alberi da frutto, una produzione certificata bio e, prossimamente, una struttura ricettiva per il turista enogastronomico che voglia conoscere e scoprire i tesori e le bellezze del nostro territorio a partire da uno dei Borghi più belli d'Italia, Volpedo* »

[Carlo Volpi]



**I VINI  
PIÙ RAPPRESENTATIVI**



## **BARBERA SUPERIORE “LA ZERBA” - COLLI TORTONESI DOC**

Nel 2003, a Volpedo, viene restaurato un vigneto abbandonato di un'età di 50/60 anni. Vengono salvate circa l'80% delle viti originali, così da avere la possibilità di preservare la qualità e le caratteristiche tipiche di questo storico vigneto. Da queste uve, dopo una vinificazione in purezza e un affinamento di almeno di 13 mesi di cui 6 in botti grandi e barrique di rovere francese, deriva la Barbera Superiore più rappresentativa delle Cantine: la sintesi di quanto la famiglia, nel tempo, generazione dopo generazione ha saputo costruire.



**VITIGNO**  
100% Barbera



**TERRENO**  
Argilloso  
calcareo



**ALTITUDINE**  
250 m slm



**COLORE**  
Rosso rubino



**SISTEMA  
DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
18-20°

## **TIMORASSO DERTHONA “LA ZERBA” - COLLI TORTONESI DOC**

Il Timorasso, un vitigno autoctono antico, a bacca bianca, dal quale si ottengono grandi bianchi da invecchiamento.

Nei suoli calcarei e argillosi della Zerba, nel 2005 viene piantato il primo vigneto, al quale seguiranno nel corso degli anni altri impianti, fino ad arrivare nel 2022 a circa 4 ettari. Il vino ottenuto dalla vinificazione delle uve della Cascina La Zerba è un grande Timorasso dal corpo strutturato, equilibrato e persistente.

Dal gusto sapido, minerale e con una caratteristica nota di miele.



**VITIGNO**  
100% Timorasso



**TERRENO**  
Argilloso  
calcareo



**ALTITUDINE**  
250 m slm



**COLORE**  
Giallo paglierino  
con riflessi dorati



**SISTEMA  
DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
8-10°





E  
R  
A

E  
R  
A

E  
R  
A

Organic Wine

Organic



## PIONIERI DEL VINO BIOLOGICO

Alla fine degli anni '90, quando in Italia il mondo del vino biologico era ancora una piccola nicchia, Carlo Volpi, con spirito da pioniere, decide di soddisfare un cliente inglese che richiedeva una selezione dei migliori vini italiani prodotti da uve biologiche. Nasce così la prima linea sperimentale di vini biologici.

Verrà presentata ufficialmente nel 2000 al *Millésime Bio* a Montpellier, la più importante fiera dei vini bio, dove ottiene consensi, apprezzamenti e ordinativi dai mercati internazionale

Da vero precursore, Carlo Volpi dà l'avvio alla gamma di Vini Biologici di Cantine Volpi, creando l'etichetta **ERA**, dal nome greco della Dea della prosperità.

Nel 2019 al Millésime Bio, Cantine Volpi presenta la nuova linea di etichette Bio ERA e nel 2020 festeggia vent'anni esatti dalla prima presentazione a Montpellier. Da allora la linea è cresciuta fino a comprendere una gamma di 10 vini biologici di qualità che rappresentano le principali regioni d'Italia con vigneti a coltura Bio. Oggi costituisce il 70% della produzione totale di Cantine Volpi, esportata con successo in tutto il mondo, con ai primi posti Nord Europa, Canada, USA e Giappone.

« *Si tratta di un restyling guidato da uno spirito più green con una grafica a tutto tondo sulla bottiglia, molto riconoscibile in tal modo, siamo riusciti a individuare un codice grafico universale per i 30 mercati esteri di esportazione, in grado di comunicare efficacemente il valore aggiunto di una produzione Bio di Qualità attenta alla tutela e alla salvaguardia del territorio.* »

[Carlo Volpi]

Tutta la linea sarà disponibile con tappo Stelvin per seguire le tendenze del mercato export ma soprattutto per andare incontro alle logiche di sostenibilità ambientale. Infatti l'alluminio, di cui sono costituiti questi tappi, può essere riciclato più e più volte senza ripercussioni sulla qualità e con un minore impatto ambientale.

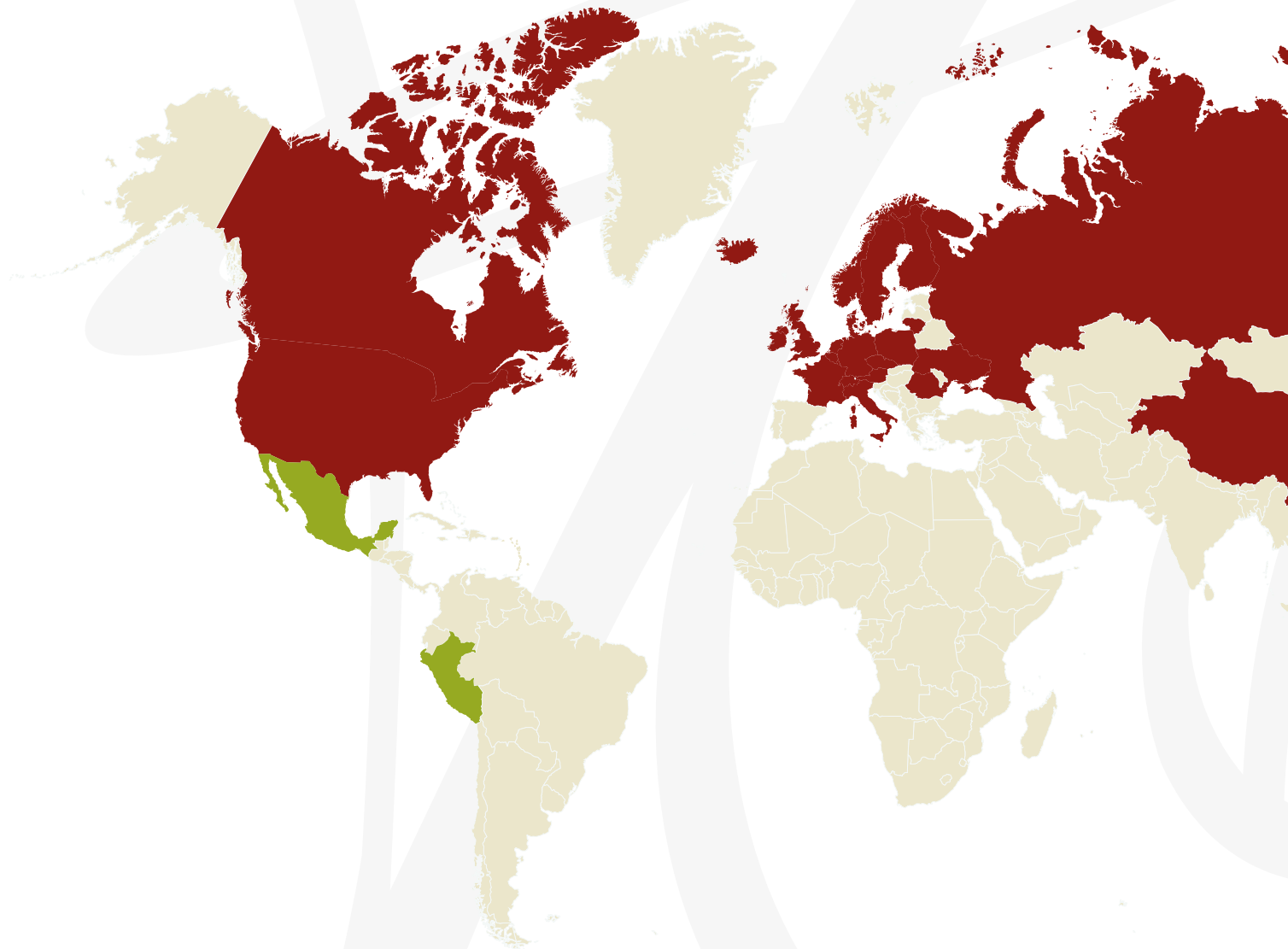


LA ZERBA DI VALPERGA  
VITIGLI TORTONESI  
TIMORASSO  
Colpi



# **I MERCATI E ALCUNI NUMERI**

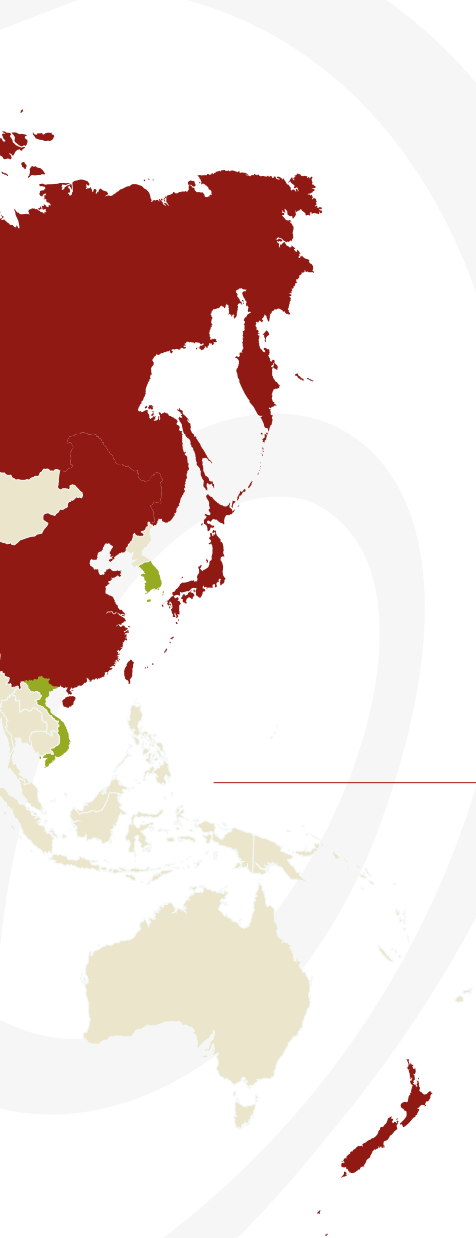




I vini Cantine Volpi sono richiesti e distribuiti in circa 30 Paesi nel mondo.

Una presenza capillare in resa possibile da una scelta strategica di fondo: l'impegno costante alla produzione di vini di qualità unito alla capacità dell'azienda di creare e sviluppare progetti ad hoc per i propri clienti, fornendo soluzioni capaci di soddisfare le diverse esigenze dei singoli mercati, adottando una sorta di dimensione *sartoriale* del produrre vino. Altrettanto importante, in un mercato globale, è la scelta e selezione degli oltre quaranta partner di riferimento: importatori, distributori, catene di negozi specializzati, monopoli, grande distribuzione, e-shop.



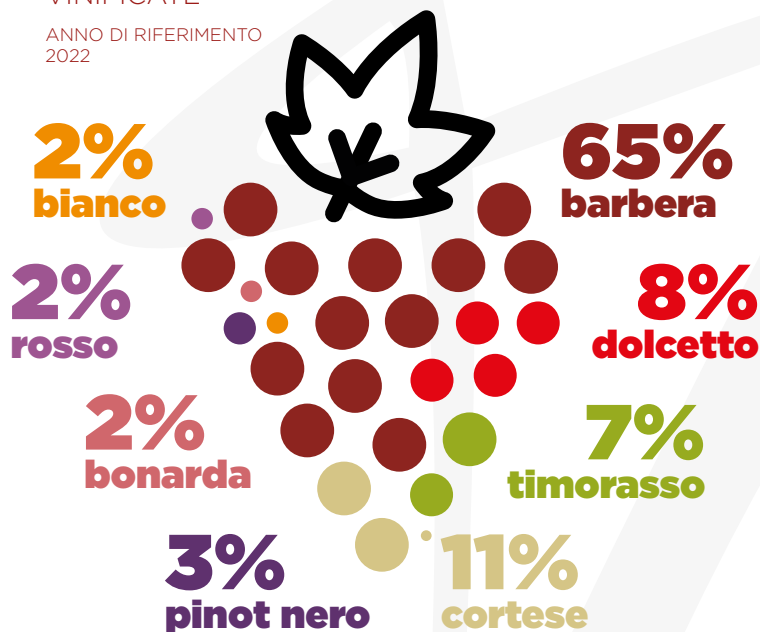


- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| Austria       | Malta           |
| Belgio        | Messico         |
| Canada        | Norvegia        |
| Cina          | Nuova Zelanda   |
| Corea del Sud | Olanda          |
| Danimarca     | Polonia         |
| Finlandia     | Perù            |
| Francia       | Repubblica Ceca |
| Germania      | Romania         |
| Giappone      | Russia          |
| Hong Kong     | Singapore       |
| Inghilterra   | Stati Uniti     |
| Irlanda       | Svezia          |
| Islanda       | Svizzera        |
| Italia        | Ucraina         |
| Lituania      | Vietnam         |
| Lussemburgo   |                 |

## CANTINE VOLPI IN NUMERI

TIPOLOGIA UVE  
COLLI TORTONESI  
VINIFICATE

ANNO DI RIFERIMENTO  
2022



Tipologia UVE	quintali
Uve a bacca BIANCA	1.584
Uve a bacca NERA	6.156
<b>Totale</b>	<b>7.740</b>

Tipologia UVE	quintali
Barbera	5.041
Cortese	840
Dolcetto	587
Timorasso	554
Pinot Nero	201
Vino Bianco	190
Vino Rosso	189
Bonarda	138
<b>Totale</b>	<b>7.740</b>

Fatturato (€)	2022	2021
C/Terzi	894.299	3.779.503
Cantine Volpi	9.303.607	10.200.895
<b>Totale</b>	<b>10.197.906</b>	<b>13.980.398</b>

Litri (l)	2022	2021
C/Terzi	1.058.225	4.525.200
Cantine Volpi	3.043.149	3.684.529
<b>Totale</b>	<b>4.101.374</b>	<b>8.209.729</b>

RIPARTIZIONE FATTURATO BOTTIGLIE\*



\*dati riferiti al solo fatturato Cantine Volpi (escluso c/terzi)

# 2.569.747

bottiglie prodotte  
annue

convenzionale  
**36,1%**



biologico  
**63,9%**







# **SOSTENIBILITÀ**

LA FILOSOFIA DEL RISPETTO  
DI CANTINE VOLPI



## LA SOSTENIBILITÀ PER CANTINE VOLPI



Per Cantine Volpi sostenibilità è da sempre sinonimo di:

- cura e valorizzazione del territorio e dell'ambiente naturale in cui l'azienda opera;
- supporto e sostegno al tessuto sociale ed economico dei Colli Tortonesi;
- rispetto e collaborazione verso i fornitori e i clienti, con i quali l'azienda ha creato rapporti lavorativi di lungo termine.
- Rispetto verso i dipendenti e i collaboratori aziendali, grazie ai quali la cantina è potuta crescere e consolidarsi nei suoi più di 100 anni di storia.



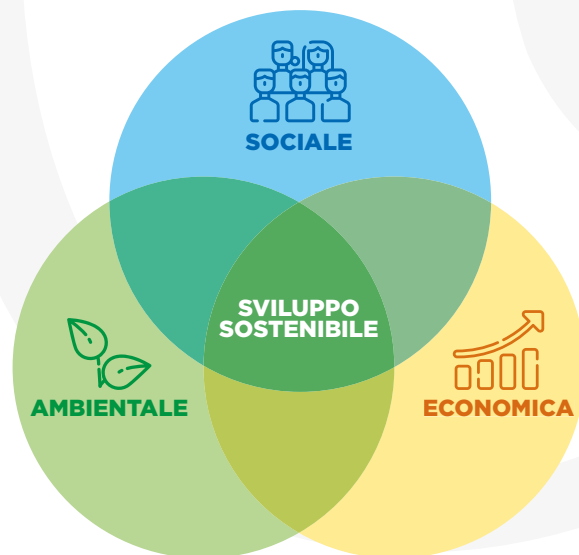
Nel Settembre 2021 l'azienda inizia il percorso di formalizzazione e consolidamento di pratiche e procedure volte al conseguimento della **certificazione di Sostenibilità «Equalitas»**, modulo Organizzazione Sostenibile per i processi aziendali dalla coltivazione dell'uva nei vigneti fino alla trasformazione in cantina e al confezionamento e vendita del prodotto finito.

In linea a questo standard, riconosciuto a livello internazionale, lo sviluppo sostenibile poggia su tre pilastri (detti anche *dimensioni*):

- **Solidarietà sociale (società)**
- **Efficacia economica (economia)**
- **Responsabilità ecologica (ambiente)**

I tre pilastri marcano uniti e hanno la stessa importanza.

A Luglio 2022 il percorso di certificazione si conclude con verifica ispettiva da parte di CSQA e con successivo rilascio del certificato di conformità allo standard EQUALITAS - Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile".







## SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE IN VIGNETO

Dal 2015 la produzione dei vigneti della Cascina La Zerba di Volpedo è totalmente convertita alla produzione biologica certificata (ente ICEA).

« Una scelta dettata dall'amore per il territorio e dalla volontà di preservarne la biodiversità: produrre in regime biologico per noi è innanzitutto una scelta di rispetto dell'ambiente »

[Marco Volpi]

Questo pensiero in vigneto si traduce nell'applicazione della *lotta integrata* per difendere la vite dai parassiti dannosi, senza dover ricorrere all'utilizzo di pesticidi, diserbanti e concimi chimici: l'utilizzo di particolari funghi permette per esempio la protezione da altrettanti funghi nocivi per la vite.

Le impollinazioni degli insetti vengono favorite anche tramite creazione di aree incolte funzionali al di fuori del vigneto. La *biodiversità* è favorita anche dalla presenza di altre colture come un frutteto, con alberi di pesche, albicocche, meli e gelsi e di un bosco, attiguo ai vigneti, che viene ad ogni primavera mantenuto ordinato e pulito tramite gestione del verde. Sempre con lo scopo di favorire la diversità, viene favorito l'utilizzo di varietà autoctone multiclionali.

L'erba invece, che nasce spontanea anche tra i ceppi delle viti e che deve essere costantemente rimossa, viene eliminata meccanicamente *senza l'utilizzo di diserbanti*. L'interfila invece viene lasciato inerbito e gli sfalci sono sfalsati nel tempo. Viene utilizzata la pratica del *sovescio*, che consiste nella semina autunnale di diverse specie colturali nell'interfila e successivo interrimento primaverile, con lo scopo di restituire nutrimento al terreno e migliorarne la struttura senza l'ausilio di sostanze chimiche o lavorazioni invasive.

Cantine Volpi offre poi un *servizio di consulenza gratuito a tutti i suoi fornitori di uve*. Questo servizio, che per Cantine Volpi è un investimento sulla qualità delle uve ricevute poi in vendemmia, comprende visite in vigneto dell'agronomo e dell'enologo aziendale, analisi e monitoraggio sulla maturazione e la condivisione dell'analisi delle capannine meteo sparse nel territorio dei Colli Tortonnesi tramite i bollettini del Progetto VITA Agricoltura Sostenibile.

## SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE IN CANTINA

### SCELTE CONSAPEVOLI SUL PACKAGING

Cantine Volpi favorisce l'utilizzo di packaging a basso impatto ambientale e di facile riutilizzo e riciclo e ne tiene conto anche nella fase di progettazione di nuovi prodotti e restyling:

- **chiusure:** a tappi agglomerati (non riciclabili), si preferiscono tappi realizzati con polimeri vegetali ottenuti da canna da zucchero e riciclabili al 100%. Per i vini di veloce consumo e anche in base ai mercati di destinazione, si tende a proporre la chiusura tramite tappo a vite. Al momento il 64% delle bottiglie prodotte da Cantine Volpi ha una chiusura in tappo a vite e quasi il 10% chiusura con polimeri vegetali ottenuti da canna da zucchero e riciclabili al 100%;
- **bottiglie:** a partire dal 2021 è iniziato un processo di alleggerimento delle bottiglie, così da diminuire il consumo di CO<sub>2</sub> nei trasporti (in/out). Per le bottiglie bordolesi tra il 2022 e il 2021 (1.2M di pezzi acquistati in entrambi gli anni) si è passati da 410g a 360g. Nel 2023 altre due bottiglie saranno oggetto di riduzione di grammatura, per un totale di circa ulteriori 0.7M di pezzi che subiranno alleggerimenti;
- **carta e cartone:** il 100% dei cartoni utilizzati sono certificati FSC: Principi e Criteri FSC (Forest Stewardship Council) descrivono gli elementi essenziali o le regole per una gestione forestale rispettosa dal punto di vista ambientale, benefica a livello sociale ed economicamente efficace. Per le etichette, nel 2022 si è preferito destinare ai fornitori certificati FSC i nuovi progetti e alcuni restyling, trend che ha l'obiettivo di continuare anche nel 2023.

### CONTROLLO PRODOTTO E PROCESSO

- esecuzione delle operazioni secondo protocolli di lavorazione definiti;
- programma di controlli analitici sistematici lungo l'intero processo di produzione a supporto della qualità e sicurezza del prodotto.

### INVESTIMENTI IN NUOVE TECNOLOGIE

- Accorpamento a Tortona e relativo ammodernamento dell'impianto di vinificazione tra il 2019 e il 2021, con diversi benefici tra cui l'azzeramento della CO<sub>2</sub> prodotta per il trasporto dei vini Viguzzolo-Tortona, l'azzeramento del consumo di acqua per la refrigerazione e la razionalizzazione dell'utilizzo dell'energia elettrica, modulando il carico energetico.
- Tra il 2019 e il 2021 miglioramenti dell'impianto elettrico e sostituzione delle luci al neon con delle più efficienti luci a LED.
- A fine 2022 installazione sopra il magazzino lato SUD dell'azienda un impianto fotovoltaico di 50kw/h di potenza.
- Nel 2022, inizio lavori di ristrutturazione della Cascina La Zerba di Volpedo per la creazione di una sala degustazione. Previsto l'utilizzo di materiali di recupero e l'installazione di un impianto fotovoltaico da 16kw/h, con batterie di accumulo da 30kw/h.

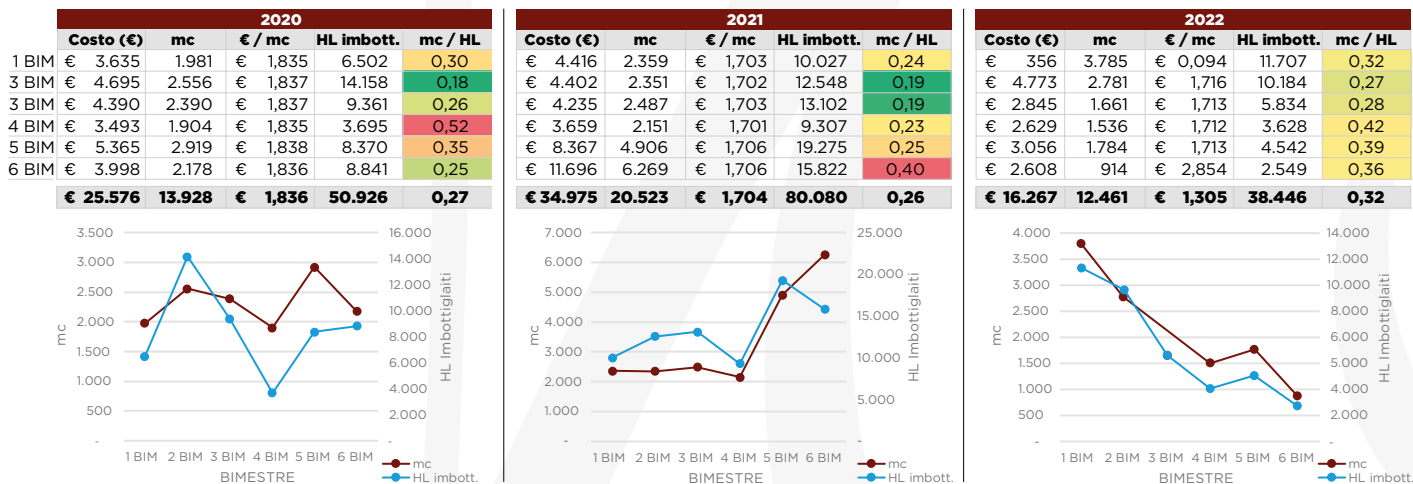


## SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE ED ECONOMICA IN CANTINA

Con l'obiettivo di una costante diminuzione degli sprechi energetici e di prodotti chimici, Cantine Volpi adotta un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica, acqua e prodotti detergenti da cantina.

### MONITORAGGIO CONSUMI ACQUA

Nel corso del 2021, questo monitoraggio ha contribuito all'individuazione e alla tempestiva sistemazione di una perdita di acqua. Nell'ultimo bimestre del 2021 è stato infatti notato un forte aggravio nei consumi, anche in relazione agli HL lavorati e imbottigliati. Dopo una analisi fisica degli impianti e delle tubazioni, è stata individuata una perdita, responsabile del forte aumento dei consumi. A livello economico, è avvenuto un conguaglio in gennaio 2022.



Nel corso del 2021 viene definito il piano per diminuire l'impronta idrica dell'azienda, con i seguenti investimenti effettuati nel corso del 2022:

- Ammodernamento della pompa del vuoto della riempitrice, con conseguente possibilità di riutilizzo dell'acqua ed un recupero di circa 10L acqua al minuto (nelle ore di lavorazione della riempitrice).
- Aggiunta di un CIP di microfiltrazione che permetterà una maggior efficienza nell'utilizzo dell'acqua nei delicati lavaggi pre e post imbottigliamento.

Per il 2023-2024 vengono pianificati:

- Aggiunta all'impianto idrico di una valvola di sicurezza allo scopo di evitare perdite interne.
- Aggiunta di un CIP di microfiltrazione che permetterà una maggior efficienza nell'utilizzo dell'acqua nei delicati lavaggi pre e post imbottigliamento.



## MONITORAGGIO CONSUMI ENERGIA ELETTRICA

Nel corso del triennio 2020-2022 l'azienda si è impegnata a migliorare la sua efficienza energetica. Nel corso del 2022, la diminuzione di HL imbottigliati risulta in un aumento dell'indice kw/h /HL.

	2020					2021					2022				
	Costo (€)	KW h	€ / KWH	HL imbott.	KW H / HL	Costo (€)	KW h	€ / KWH	HL imbott.	KW H / HL	Costo (€)	KW h	€ / KWH	HL imbott.	KW H / HL
Jan	€ 4.506	26.857	€ 0,168	3.404	7,9	€ 6.972	39.535	€ 0,176	3.845	10,3	€ 5.254	40.065	€ 0,131	5.669	7,1
Feb	€ 3.855	24.044	€ 0,160	3.098	7,8	€ 5.976	32.576	€ 0,183	6.182	5,3	€ 4.592	34.350	€ 0,134	6.038	5,7
Mar	€ 5.304	36.622	€ 0,145	6.450	5,7	€ 5.923	33.311	€ 0,178	6.258	5,3	€ 4.535	34.385	€ 0,132	7.864	4,4
Apr	€ 5.506	40.488	€ 0,136	7.708	5,3	€ 5.925	30.703	€ 0,193	6.291	4,9	€ 2.811	21.339	€ 0,132	3.320	9,2
May	€ 4.295	30.907	€ 0,139	4.954	6,2	€ 6.705	34.755	€ 0,193	6.891	5,0	€ 4.401	34.359	€ 0,128	3.338	10,3
Jun	€ 4.798	32.919	€ 0,146	4.406	7,5	€ 8.909	42.842	€ 0,208	6.211	6,9	€ 3.921	29.732	€ 0,132	2.497	11,9
Jul	€ 5.716	35.668	€ 0,160	2.885	12,4	€ 8.998	45.722	€ 0,197	8.431	5,4	€ 4.990	39.474	€ 0,126	2.867	13,8
Aug	€ 4.482	26.550	€ 0,169	810	32,8	€ 4.594	28.909	€ 0,159	875	33,0	€ 3.790	28.908	€ 0,131	762	37,9
Sep	€ 6.453	37.554	€ 0,172	4.072	9,2	€ 7.927	51.454	€ 0,154	9.789	5,3	€ 4.904	38.175	€ 0,128	2.409	15,8
Oct	€ 6.111	37.670	€ 0,162	4.297	8,8	€ 7.354	47.505	€ 0,155	9.485	5,0	€ 3.180	24.597	€ 0,129	2.134	11,5
Nov	€ 5.757	33.773	€ 0,170	6.009	5,6	€ 6.417	40.623	€ 0,158	8.619	4,7	€ 2.706	20.278	€ 0,133	1.074	18,9
Dec	€ 4.495	24.330	€ 0,185	2.832	8,6	€ 6.079	38.130	€ 0,159	7.204	5,3	€ 2.659	20.225	€ 0,131	1.475	13,7
<b>Tot.</b>	<b>€ 61.279</b>	<b>387.382</b>	<b>€ 0,158</b>	<b>50.926</b>	<b>7,6</b>	<b>€ 81.779</b>	<b>466.065</b>	<b>€ 0,175</b>	<b>80.080</b>	<b>5,8</b>	<b>€ 47.742</b>	<b>365.887</b>	<b>€ 0,130</b>	<b>38.446</b>	<b>9,5</b>

Con lo scopo di ottimizzare il consumo di energia elettrica, nel corso del 2022 vengono effettuati i seguenti investimenti:

- impianto fotovoltaico su magazzino lato Sud, di una capacità di circa 50kw;
- utilizzo di pompe inverter per il gruppo frigo/gestione del freddo: questo permetterà di modulare il carico energetico in base alle necessità;
- inserimento accumuli di maggiori dimensioni, per meglio immagazzinare energia frigorifera prodotta durante il giorno tramite pannelli fotovoltaici;
- eliminazione frigo e sostituzione con più efficienti piastre di refrigerazione su 2 serbatoi: questo, oltre a portare una maggior efficienza energetica, consentirà anche l'azzeramento di utilizzo di R-11 (fluido refrigerante col più alto potenziale di distruzione dell'ozono).

Grazie a questi investimenti, ci si aspetta quindi una migliore efficienza energetica.

## MONITORAGGIO CONSUMI DETERGENTI CANTINA

Vengono monitorati i consumi di prodotti detergenti di cantina e linea di imbottigliamento, con l'obiettivo di una diminuzione di utilizzo.

PRODOTTI DETERGENZA				PRODOTTI ENOLOGICI				
Monitoraggio consumi annuali				Monitoraggio consumi annuali				
<b>Detarflow</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>UTILIZZO</b> Soluzione a base di soda potassa utilizzata per il lavaggio di filtri tangenziali e microfiltri nell'impianto di imbottigliamento. <b>CONSUMO</b> La diminuzione di utilizzo (anche in proporzione agli HL imbottigliati) è dovuta principalmente alla sostituzione con V-Sanex, prodotto più efficace ed efficiente.	<b>Anidride Solforosa</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>UTILIZZO</b> Solforosa liquida al 15%. Utilizzata come conservante nell'intero processo del vino. <b>CONSUMO</b> Proporzioni consumi stabili, leggero aumento dovuto ad aumento volumi c/lavoro (diversa tipologia vino che richiede un dosaggio superiore in imbottigliamento).	
	225	1250		<i>kg</i>	<b>6.664</b>	<b>2.040</b>		
	4200	250						
	1250	250						
<i>kg</i>	<b>3.175</b>	<b>1.250</b>			<i>hl imb.</i>	<b>80.080</b>	<b>38.446</b>	
<i>hl imb.</i>	<b>80.080</b>	<b>38.446</b>			<i>kg/hl</i>	<b>0,08</b>	<b>0,05</b>	
<i>kg/hl</i>	<b>0,04</b>	<b>0,033</b>						
<b>Detar 3 special</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>UTILIZZO</b> Soda granulare utilizzata per il lavaggio di vasche, pompe, tubazioni, e attrezzature varie. <b>CONSUMO</b> L'utilizzo del prodotto è anche legato alla pulizia della linea di vinificazione, che ha visto un aumento rispetto al 2021.	<b>Gomma Arabica</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>UTILIZZO</b> Additivo a base di gomma arabica a catena lunga usato durante l'imbottigliamento linea bottiglie. <b>CONSUMO</b> Leggero aumento di utilizzo per aumento volumi c/lavoro (diversa tipologia vino che richiede un dosaggio superiore in imbottigliamento).	
	275	200		<i>kg</i>	<b>7.125</b>	<b>1.300</b>		
	2775	1875						
	200	225			<i>hl imb. (solo formato vetro)</i>	<b>67.992</b>		<b>30.216</b>
<i>kg</i>	<b>2.790</b>	<b>1.850</b>			<i>kg/hl</i>	<b>0,10</b>	<b>0,04</b>	
<i>hl lavorati</i>	<b>80.080</b>	<b>38.446</b>						
<i>kg/hl</i>	<b>0,03</b>	<b>0,048</b>						
<b>V-SANEX</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>UTILIZZO</b> Soda granulare utilizzata per il lavaggio di microfiltri nell'impianto di imbottigliamento e di vasche. Prodotto sostitutivo per miglior efficienza rispetto al Detarflow. <b>CONSUMO</b> —	<b>Betonite</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>UTILIZZO</b> Bentonite granulare utilizzata nelle chiarifiche statiche dei vini. <b>CONSUMO</b> Proporzioni di consumi stabili. Escluso gli HL di C/lav e BIB (vini che non vengono chiarificati).	
	—	0		<i>kg</i>	<b>712</b>	<b>588</b>		
	—	1080			<i>hl lavorati (no C/lav, no BIB)</i>	<b>22.740</b>		<b>19.664</b>
	—	96			<i>kg/hl</i>	<b>0,03</b>		<b>0,03</b>
<i>kg</i>	—	<b>984</b>						
<i>hl lavorati</i>	<b>80.080</b>	<b>38.446</b>						
<i>kg/hl</i>	—	<b>0,03</b>						





Parco dello Scrivia  
Tortona, 07.05.2021



## SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: CANTINE VOLPI PER L'AMBIENTE

*Cantine Volpi per l'ambiente* è l'appuntamento annuale in cui tutti i dipendenti e la famiglia di Cantine Volpi dedicano le loro ore lavorative all'ambiente, ripulendo dai rifiuti e riqualificando un'area verde del Tortonese. Nel 2021 la prima edizione si è svolta presso il Parco fluviale del torrente Scrivia, a poche centinaia di metri dal centro di Tortona. Nel 2022 la seconda edizione si è tenuta presso il cuore verde di Tortona, il parco del Castello. A seguito della newsletter inviata dopo la prima edizione, nel 2022 il Team di Iconic Wines, storico importatore di Cantine Volpi in Svezia, si è voluto unire all'iniziativa, ripulendo nello stesso giorno un'area verde di Stoccolma.

*«La nostra azienda in questi anni è cresciuta e si è sempre più radicata nel territorio grazie al meraviglioso ambiente umano e naturale dei Colli Tortonesi — spiega Carlo Volpi — è naturale, più ancora che doveroso, per noi cercare di restituire almeno un po' di ciò che ci è stato dato».*

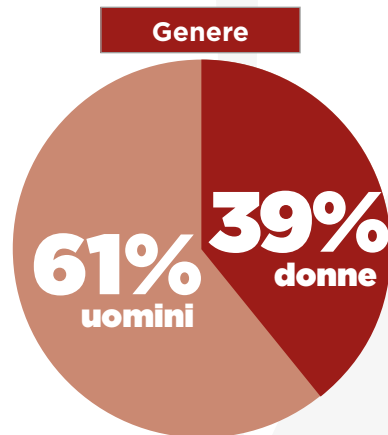
*«L'auspicio è che l'attenzione alla terra, intesa qui come territorio, diventi un impegno costante e diffuso — prosegue Marco Volpi, anima di questo progetto — per Cantine Volpi lo sarà: ogni anno dedicheremo una giornata lavorativa a salvaguardia dell'ambiente dei Colli Tortonesi, e speriamo che altre realtà della zona facciano lo stesso. Tutti insieme, con un gesto concreto, potremo prenderci cura, a beneficio dell'intera comunità, del territorio nel quale lavoriamo e viviamo».*



## SOSTENIBILITÀ SOCIALE: ANALISI PERSONALE (31.12.2021)

### Sintesi

	Genere	Anzianità MEDIA	Età MEDIA	Età MIN	Età MAX
Donne	11	8,67	47,5	30	58
Uomini	17	12,50	43,2	22	65
<b>Totale</b>	<b>28</b>	<b>11</b>	<b>44,9</b>	<b>22</b>	<b>64</b>



**Provenienza**

<i>Italia</i>	21
<i>Extra Italia</i>	7
<b>Totale</b>	<b>28</b>

**Contratto**

<b>Indeterminato</b>	<b>26</b>
<i>Full Time</i>	19
<i>Part Time</i>	7
<b>Determinato</b>	<b>2</b>
<i>Full Time</i>	2
<b>Totale</b>	<b>28</b>

La maggioranza dei rapporti lavorativi è regolato con contratti a tempo indeterminato.

L'anzianità media è superiore ai 10 anni, sinonimo di rapporti di lunga durata tra azienda e lavoratore.

Rapporto di genere che vede una prevalenza di lavoratori uomini. Le donne sono meno presenti in linea di produzione e sono invece la maggioranza negli uffici.

Dai dati si evidenzia che in azienda siano promosse le pari opportunità e il lavoro dei giovani (età minima 22 anni), garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere, età e provenienza geografica diversa.

« Il nostro obiettivo è quello di creare un gruppo affiatato e motivato, con una prospettiva di crescita sempre improntata al lungo periodo. Negli ultimi quattro anni sono state sette le nuove assunzioni a Tempo Indeterminato. Di queste, ben quattro su sette sono giovani (under 40 al momento dell'assunzione). »



## SOSTENIBILITÀ SOCIALE: SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALI

« La nostra azienda in questi anni è cresciuta e si è sempre più radicata nel territorio grazie al meraviglioso ambiente umano e naturale dei Colli Tortonesi. È naturale, più ancora che doveroso, per noi cercare di restituire almeno un po' di ciò che ci è stato dato. »

[Carlo Volpi]

### PROGETTO ZERBA ANTICA

Grazie all'incontro con Memo Vithana, giovane ed eclettico artista italiano (di seconda generazione cingalese), nasce un incontro tra vino e arte, con scopo benefico. Per ogni bottiglia venduta di una edizione limitata di Derthona Timorasso, grande bianco da invecchiamento tipico dei Colli Tortonesi, Cantine Volpi versa una quota a sostegno di associazioni caritatevoli del territorio. Tra il 2021 e 2022 sono stati raccolti circa 7.500 € a favore della *fondazione Piccolo Cottolengo*, casa di cure e assistenza a fanciulli affetti da deficit fisici e psichici e di *Matteo25* (ONLUS che segue il dormitorio della città di Tortona).



### TORNEO ARMANA - GOLD SPONSOR

Cantine Volpi è da diversi anni dell'evento Torneo Armana, trofeo di street basket che nasce per ricordare il Prof. Mario Armana e per raccogliere, grazie al supporto di tutti gli appassionati, fondi da devolvere in beneficenza per sostenere l'*Associazione Enrico Cucchi - Volontari per le Cure Palliative del dolore*. Dalla sua prima edizione, nel 2005, più di 50.000 € sono stati devoluti in beneficenza.

### PROGETTO AMBIENTE SCRIVIA - TOP SPONSOR

Ambiente Scrivia è un progetto interdisciplinare di *educazione e comunicazione ambientale* dedicato al territorio tortonese pensato e ideato dal FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano, dal Gruppo FAI GIOVANI, dal CAI - Club Alpino Italiano e da Franco Arcesati. Le prime tappe del progetto prevedono una mostra fotografica aperta al pubblico, presentazioni relative a fauna e flora di Ambiente Scrivia in Scuole e Licei, installazione di postazioni di bird watching, bidoni tramite materiale di recupero e telecamere agli ingressi del Parco Ambiente Scrivia.

### DERTHONA BASKET JERSEY SPONSOR & HOSPITALITY PARTNER

Cantine Volpi è da diversi anni JERSEY SPONSOR del *Derthona Basket*, orgoglio dei Colli Tortonesi. Oltre a sostenere economicamente la squadra impegnata nel campionato serie A, Cantine Volpi mette a disposizione i propri spazi per presentazioni e incontri e i propri vini per festeggiamenti e celebrazioni.





TRIGUNA BIANCA  
PARTERRE BIANCA

TAVERNELL

8

VOLPI  
VINI

TIMORAS  
#DERTHO

## ESITO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE

Il sistema di sostenibilità secondo lo standard Equalitas è sottoposto annualmente a verifica da parte dell'ente esterno CSQA per valutare la conformità ai requisiti dello standard. Sono inoltre condotte periodiche verifiche interne svolte da personale qualificato di Unione Italiana Vini per garantire l'autocontrollo ed il miglioramento delle nostre attività, in linea con quanto richiesto dalla normativa di riferimento ed i relativi aggiornamenti.

*«La presente verifica interna è stata svolta con l'obiettivo di individuare lo stato di applicazione di tutti i requisiti dello standard Equalitas - Organizzazione Sostenibile revisione 4, verificare gli aggiornamenti normativi e di valutare eventuali spunti di miglioramento al sistema di sostenibilità.*

*L'azienda sta portando avanti il progetto sostenibilità con entusiasmo e il coinvolgimento di vari ruoli aziendali, sostenuto da una direzione che dimostra nei fatti le azioni significative verso una gestione sostenibile delle attività. Le persone coinvolte nel corso dell'audit hanno dimostrato una buona conoscenza del progetto. In tal senso anche gli elementi di miglioramento rilevati sono per la maggior parte da attribuirsi al processo di adattamento allo standard in corso. In questo secondo anno di applicazione l'azienda ha deciso di calcolare gli indici di biodiversità, come richiesto dalla norma alle aziende che gestiscono vigneti.»*

(Audit interno 4 e 5 luglio 2023)

L'ente di certificazione CSQA ha svolto la prima verifica nel mese di luglio 2022 con successivo rilascio di certificato di conformità allo standard EQUALITAS - Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile - OS" Rev.03 del 01/04/2020 ed una seconda verifica nel mese di luglio 2023 con rilascio di certificato di conformità allo standard EQUALITAS - Standard SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile - OS" Rev.04 del 01/08/2021.

 **CLICCA  
PER SCARICARE  
IL CERTIFICATO**



## CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

In ottica di un continuo miglioramento di processo e di prodotto, da più di 20 anni Cantine Volpi si è dotata di un sistema di uno strutturato sistema di gestione della qualità, certificato da CSQA:



Lo standard IFS Food è uno standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari. L'obiettivo è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti. Riguarda i processi alimentari delle industrie produttive e industrie che confezionano alimenti sfusi.



È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



La ISO 22000:2018 per la gestione della sicurezza alimentare consente a tutte le aziende coinvolte nella filiera alimentare, in modo diretto o indiretto, di identificare con precisione i rischi a cui sono esposte e di gestirli in maniera efficace.



La certificazione h.a.c.c.p è sostanzialmente un documento in cui l'azienda dimostra di aver preso tutte le misure finalizzate alla prevenzione dei rischi che si possono manifestare nell'ottica della sicurezza alimentare.



La Certificazione della Qualità ISO 9001:2015 è una norma riconosciuta a livello internazionale per la creazione, implementazione e gestione di un Sistema di Gestione della Qualità per qualsiasi azienda. È pensata per essere utilizzata da organizzazioni di qualunque dimensione o settore, nonché da qualsiasi azienda.



## CONTATTACI

Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e all'attività più generale di Cantine Volpi utilizzando i seguenti riferimenti:




CANTINE VOLPI 1914


**CANTINE VOLPI S.r.l.**

Strada Statale 10, 72 | 15057 Tortona | AL | Italy

+39 0131 861072 | [volpi@cantinevolpi.it](mailto:volpi@cantinevolpi.it)

[www.cantinevolpi.it](http://www.cantinevolpi.it)

 @cantinevolpi\_official

 @cantinevolpi

*Volpi*



CANTINE VOLPI 1914

CANTINE VOLPI S.r.l.

Strada Statale 10, 72 | 15057 Tortona | AL | Italy | Tel +39 0131 861072 | Fax +39 0131 815748  
www.cantinevolpi.it | volpi@cantinevolpi.it | © @cantinevolpi\_official | f @cantinevolpi