



BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

Anno di Rendicontazione 2025



Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto dalla Direzione e dai dipendenti della Cantina Soc. Coop. di Quistello al fine di condividere i risultati del proprio costante impegno per una viti-vinicoltura sostenibile.

SOMMARIO

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	3
LE ORIGINI.....	8
LO SGUARDO AI BISOGNI DEL PRESENTE E AL FUTURO	12
LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' AZIENDALE.....	14
L'ETICA AZIENDALE	17
LA NOSTRA IDENTITA'	18
LA PRODUZIONE	19
IL CONFERIMENTO DELLE UVE	22
ANALISI DEL CONTESTO.....	24
INDICATORI DEL PILASTRO ECONOMICO	28
INDICATORI DEL PILASTRO SOCIALE	32
INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE (CANTINA).....	34
INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE (FILIERA).....	36
L'IMPRONTA CARBONICA (CFP)	38
L'IMPRONTA IDRICA (WFP)	43
CERTIFICAZIONE EQUALITAS	48
GRI INDEX.....	51



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

In Cantina Sociale di Quistello da sempre crediamo nel valore dello sviluppo sostenibile: innoviamo e investiamo in tecnologie e progetti che testimoniano questo nostro impegno.

Pubblicando il nostro Bilancio di Sostenibilità 2025, traspare la determinazione aziendale ad affrontare le innumerevoli sfide che oggi il mercato propone. Il documento rappresenta lo strumento più efficace e coerente per rendicontare il presente e il futuro prossimo di un'azienda che si voglia porre come modello di crescita economica e al contempo sostenibile nei confronti dell'ambiente, delle persone e della comunità in cui opera.

Nel 2025, la Cantina di Quistello ha proseguito con determinazione il proprio percorso verso una sostenibilità sempre più integrata e condivisa. L'impegno a rendere la sostenibilità un elemento fondante non solo della produzione vitivinicola, ma anche della cultura aziendale, si è rafforzato grazie a un dialogo costante con i soci conferenti e all'introduzione di nuovi strumenti di coinvolgimento del personale, tra cui l'analisi di clima aziendale somministrata nel 2025.

Le riunioni annuali, organizzate con un taglio esperienziale, hanno permesso ai soci di approfondire l'impatto concreto delle pratiche agronomiche e di cantina sui temi ambientali e sociali. Non si è trattato solo di comunicare buone pratiche, ma di viverle sul campo: la riduzione dell'uso di prodotti chimici, la gestione responsabile delle risorse idriche e l'efficienza energetica sono stati tra i temi centrali, osservati e discussi direttamente nei luoghi di produzione.

Queste occasioni hanno stimolato una maggiore consapevolezza operativa, trasformando i concetti teorici in azioni quotidiane. Inoltre, hanno rafforzato il senso di appartenenza a una comunità agricola impegnata in un progetto comune, aperta all'innovazione e al miglioramento continuo.

Il 2024 ha rappresentato quindi un anno di consolidamento, ma anche di rinnovata progettualità. La sostenibilità ha continuato a essere un obiettivo condiviso, alimentato dal contributo attivo di tutti i soci della Cantina, che si sono dimostrati protagonisti di un cambiamento concreto, evolutivo e duraturo

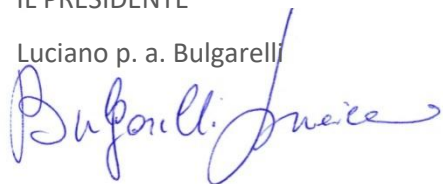
Un passo particolarmente significativo è stato compiuto con il completamento e l'entrata in esercizio, nel corso del 2025, dell'impianto fotovoltaico installato sull'intera copertura della Cantina. Realizzato grazie al contributo del bando Green della Regione Lombardia, l'impianto da circa 176,60 kWp è attivo a partire dagli ultimi mesi del 2025 e consentirà di coprire una quota stimata dell'80% del fabbisogno elettrico annuo, riducendo le emissioni di CO₂ di circa 40 tonnellate all'anno. Questo progetto rappresenta l'investimento strutturale più rilevante in ambito ambientale realizzato dalla Cantina negli ultimi decenni.

La nostra responsabilità sociale non si limita alla produzione. Sosteniamo attivamente le comunità locali attraverso progetti solidali, iniziative culturali e programmi di sviluppo economico, creando valore aggiunto e promuovendo la prosperità condivisa.

Con il nostro impegno per la sostenibilità, vogliamo essere un modello di eccellenza nel settore viticolo e ispirare altri a seguire il nostro esempio. La nostra Cantina è più di un luogo di produzione di vino: è un custode del territorio, un promotore del benessere sociale e un pioniere della sostenibilità.

IL PRESIDENTE

Luciano p. a. Bulgarelli







Il logo della aziendale:

Giuseppe Gorni, artista locale di natura eclettica, ha realizzato il logo della Cantina raffigurante una donna intenta a raccogliere l'uva con la tipica veste utilizzata in quel periodo storico (1920 circa; epoca in cui gli uomini erano in maggior parte arruolati dalla guerra lasciando alle donne la conduzione dei terreni) per vendemmiare. Allo stesso tempo la figura incappucciata richiama ai monaci benedettini che hanno contribuito allo sviluppo della vite del Lambrusco.

LE ORIGINI

La Cantina Sociale di Quistello è nata nel 1928.

È passato circa un secolo da quando un gruppo di viticoltori la costituì. Ci piace pensare che la nostra Cantina fondi le proprie radici in una storia ben più antica. Una storia fatta tanto di contadini quanto di poeti. Una storia che rimanda a tempi davvero lontani!

La zona di produzione del Lambrusco Mantovano è infatti una zona di antichissime tradizioni viticole e gastronomiche e per trovare le prime tracce di “Labrusca” o “Lambrusca”, come erano inizialmente chiamati i vigneti da cui deriva il nostro vino, è necessario volgere lo sguardo al passato.



A pochi km a sud est di Mantova, ad esempio, sorge un importante abitato etrusco del VI-IV sec A.C.: il Parco Archeologico del Forcello. Il Forcello, che si trova nel Comune di Bagnolo San Vito, ha restituito una ricchezza e varietà di reperti davvero eccezionale. E tra questi non sono mancate preziosissime anfore da trasporto per vino. Questi ritrovamenti supportano la tesi secondo cui il vino locale fu a lungo oggetto di esportazione.

La via marittima adriatica che giungendo dall'Egeo, sfruttava gli scali portuali di Adria e Spina, permetteva di raggiungere in maniera agevole la pianura padana, attraverso i percorsi fluviali.

La "Labrusca" fu conosciuta oltre che dagli Etruschi anche dai Romani. Alcuni precisi riferimenti di scrittori latini nelle loro opere possono essere considerati, in tal senso, dei preziosi documenti, sulla presenza di questo vitigno e su come esso fosse conosciuto anche dalla popolazione Romana.

E' di quasi 2000 anni fa, ad esempio, la citazione della "Vitis Labrusca" nella quinta Bucolica del poeta mantovano Virgilio che fu, evidentemente, un testimone prezioso e diretto della presenza del vitigno lambrusco nel territorio mantovano!

A tutt'oggi non è possibile risalire con precisione a quando sia stata presa in considerazione la coltivazione della vite Labrusca nel modo in cui viene concepita nei giorni nostri!

Di certo la coltivazione della vite assume un valore fondamentale alla fine del secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po. I monaci stabilivano agli affittuari il pagamento di un tributo annuo (la preménda).



L'economista Ugo Ruberti rese noto come i contadini, utilizzassero l'uva dei vigneti del Lambrusco per assicurarsi un vino di qualità molto apprezzato dai monaci per il gusto, il profumo ed anche il colore intenso. (Del resto già Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* scrive "... la vitis vinifera le cui foglie, come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere"...).

A Ugo Ruberti, studioso quistellese, esperto di Economia, di Agricoltura e di Viticoltura, si deve la scoperta del vitigno autoctono Grappello Ruberti. Testimonianze storiche di questo vitigno sono presenti dai primi del '900, quando il famoso ampelografo Dal Masso dichiarò in un convegno del 1939 che per moltissimo tempo il Grappello Ruberti era stato l'unico vitigno coltivato in questa zona.

Nel 2013 il ministero dell'Agricoltura ha ufficialmente riconosciuto il Grappello Ruberti come vitigno la cui uva autoctona "è diffusa soprattutto nell'Oltrepò mantovano e in particolare nell'area della Cantina sociale di Quistello".

E' la storia di un vino che amiamo e a cui dedichiamo il nostro lavoro con impegno e passione consapevoli del privilegio che abbiamo nel portare avanti questa storia tanto lunga quanto speciale.



Foto: Un grappolo del Grappello Ruberti, vitigno autoctono del territorio quistellese

LO SGUARDO AI BISOGNI DEL PRESENTE E AL FUTURO

Forte è l'impegno della Cantina di Quistello nell'azione di rinnovamento sia nella produzione che nel rapporto commerciale con i consumatori.

La parola d'ordine è "salubrità" nella conduzione dei vigneti mediante l'uso di tecniche improntate al rispetto dell'ambiente, dei produttori e del consumatore ovvero ottenere uve con il più basso tenore di residui chimici da trasformare in un vino sempre più salubre. Altro valore che la cooperativa persegue è quello etico a 360 gradi coinvolgendo gli attori della filiera in modo diretto e indiretto; oggi si parla di Cantina Sostenibile e di Prodotto Sostenibile. Un percorso tracciato in questi anni quale espressione di un modo di essere. Dunque una realtà cooperativa che considera la tradizione una innovazione, proprio quell'innovazione che la conduce verso il futuro sia prossimo che di lungo periodo. Questa filosofia si concretizza nel suo Lambrusco che intende portare in dote alle generazioni che verranno. Novità che in chiave più moderna ha segnato il divenire del Lambrusco Mantovano e di Quistello è il recupero dell'autoctono vitigno Lambrusco Grappello Ruberti, oggi riconosciuto come il vitigno proveniente da quell'uva selvatica che dà origine a tutta la famiglia dei Lambruschi. La Cantina di Quistello lo ha saputo interpretare al meglio rendendolo il biglietto da visita non solo per l'area quistellese ove fonda le sue radici e in cui manifesta la sua migliore performance, ma anche per tutto l'Oltrepò mantovano.



LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' AZIENDALE

La Direzione della **Cantina Sociale di Quistello** considera la sostenibilità un elemento fondamentale della propria strategia d'impresa. È fondamentale continuare a generare valore garantendo però al contempo il pieno rispetto dell'ambiente e delle persone.

In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, la **Cantina Sociale di Quistello** ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- 1) Monitorare costantemente le proprie performance di sostenibilità, nonché quelle di tutta la filiera, a partire dai produttori primari, i soci conferenti, al fine di individuare tempestivamente le criticità ed intervenire perseguendo un miglioramento;
- 2) Tutelare e promuovere i diritti umani lungo tutta la filiera di produzione e nella gestione dei rapporti con le parti coinvolte;
- 3) Orientare le scelte in modo da garantire la compatibilità tra iniziative economiche ed esigenze ambientali e sociali;
- 4) Promuovere le pari opportunità, garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione tra personale di genere diverso ed età diversa;
- 5) La Cantina garantisce luoghi di lavoro sicuri e salubri dal punto di vista del sistema e della sicurezza. Inoltre, come organizzazione Capofiliera, monitora, anche grazie all'appoggio di associazioni, il rispetto degli adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro da parte dei suoi soci conferenti.
- 6) Coinvolgere tutti nelle principali attività favorendo un dialogo aperto e trasparente;
- 7) Offrire ai clienti un prodotto in grado di soddisfare le loro esigenze ma anche eco-sostenibile.

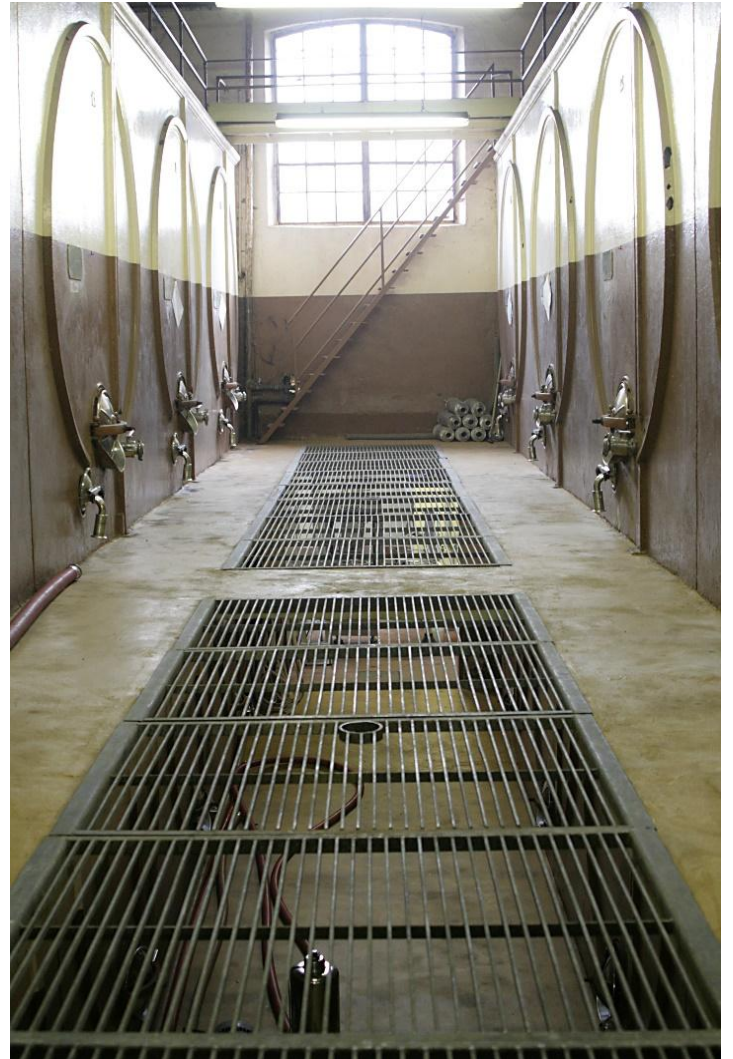
Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- Garantire il pieno rispetto delle cogenze legislative e delle norme specifiche del settore;
- Ridurre al minimo gli impatti sull'ambiente attuando pratiche di riciclaggio/riutilizzo delle bottiglie di vetro;
- Comunicare ai clienti e a tutte le parti coinvolte i valori, principi ed azioni in tema di sostenibilità;

- Creare un ambiente di lavoro sereno e sicuro in cui i dipendenti si sentano coinvolti e motivati;
- Avvalersi dell'esperienza di tecnici specializzati per la pianificazione e la gestione delle attività da svolgere nei vigneti e nel processo di produzione del vino;
- Promuovere la crescita professionale dei lavoratori grazie a specifici corsi di formazione;
- Impegnarsi nel dare riscontro alle richieste dei clienti in merito alle caratteristiche del prodotto.
- In merito alle buone pratiche di comunicazione la **Cantina Sociale di Quistello** intende garantire una comunicazione dimostrabile, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato.

La **Cantina Sociale di Quistello** intende valorizzare gli impegni in materia di sostenibilità intrapresi dai propri fornitori ed in particolare richiede che essi soddisfino determinati requisiti di sostenibilità. I fornitori dovranno dimostrare di essere in possesso di sistemi di certificazione legati alla sostenibilità o al rispetto dei requisiti ambientali, sociali ed economici e di impegnarsi nel rispetto dell'ambiente e degli aspetti socio-economici, attraverso l'adozione di politiche, procedure ed indicatori costantemente monitorati nel tempo.

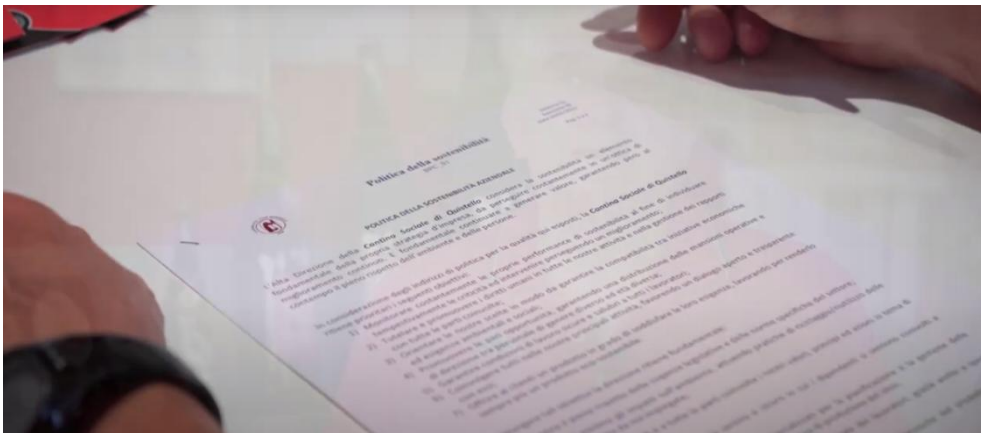




L'ETICA AZIENDALE

Fondamentale è l'attenzione alle *buone pratiche socio-economiche* ovvero il rispetto dei seguenti punti:

1. assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori;
2. consentire ai lavoratori la possibilità di fare segnalazioni o di esprimere suggerimenti attraverso la compilazione di un modulo anonimo;
3. mettere a disposizione dei lavoratori un apposito questionario per monitorare il clima aziendale e la soddisfazione del personale;
4. evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro;
5. stipulare regolari contratti di lavoro;
6. rispettare le esigenze dei lavoratori connesse a pratiche culturali o religiose (abbigliamento o alimentazione) con possibilità di osservare le diverse festività religiose;
7. garantire le pari opportunità e il lavoro dei giovani, garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere diverso ed età diversa;
8. pianificare attività di formazione del personale;
9. adottare strumenti di welfare aziendale per il personale (spese mediche, congedi parentali, prestiti);
10. adottare iniziative volte a favorire buone relazioni con la comunità locale.



LA NOSTRA IDENTITA'

LA PRODUZIONE

Con un impegno costante verso la qualità e il rispetto dell'ambiente, la Cantina di Quistello accoglie le uve provenienti dai suoi Soci conferenti che soddisfano i rigidi standard stabiliti dal Disciplinare di Produzione, nonché gli elevati requisiti dello Standard Equalitas. Mediante la sottoscrizione dell'accordo di filiera, del Documento Etico e della Politica della Sostenibilità della Cantina, i Soci conferenti si impegnano a rispettare i principi di sostenibilità e responsabilità sociale, garantendo un approccio etico e trasparente in tutte le fasi della produzione vinicola. In conformità con le disposizioni igienico-sanitarie previste dalla Legge, la Cantina assicura il rispetto delle normative in materia di qualità e sicurezza alimentare. Attraverso un'attenta selezione delle uve e l'applicazione di pratiche agricole sostenibili, la Cantina produce una vasta gamma di vini riflettendo l'autenticità del territorio e l'impegno verso l'eccellenza enologica:

- VINI ROSSI

Vino Rosso

IGP Rosso di Quistello

IGP Rosso Lambrusco della Provincia di Mantova

DOP Lambrusco Mantovano Rosso

- VINI ROSATI

Vino Rosato

IGP Rosato di Quistello

IGP Rosato Lambrusco della Provincia di Mantova

DOP Lambrusco Mantovano Rosato

- VINI BIANCHI

Vino Bianco

IGP Bianco di Quistello

IGP Bianco della Provincia di Mantova IGP

Le varietà di uva maggiormente incentivate sono:

- 1 - Ancellotta e Chardonnay
- 2 - Lambrusco Grappello Ruberti e Lambrusco Salamino

ANNO DI FONDAZIONE	1928
N. SOCI ATTIVI AL 2025	96
SUPERFICIE VITATA	ettari 200
Q. TA' DI UVE CONFERITE NEL 2025	q.li 25.493,80
- Uve Lambrusco conferite nel 2025	q.li 24.767,40
- Uve bianche conferite nel 2025	q.li 726,40
VINO PRODOTTO	ettolitri 18.000



LA RICERCA DELL'INFINITO
IGP Quistello Rosso Lambrusco



IL SOGNO DEL DUCA
IGP Quistello Rosso Lambrusco



GRAZIE DEI FIOR...
IGP Quistello Rosato Lambrusco



1.6 ARMONIA
Spumante di Qualità



80 VENDEMMIE ROSSO
IGP Quistello Rosso
Lambrusco



80 VENDEMMIE ROSATO
IGP Quistello Rosato
Lambrusco



GRAN ROSSO DEL VICARIATO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Rosso
Lambrusco



GRAN BIANCO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Bianco



DOLCE DEL VICARIATO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Bianco



VIN COT
DI QUISTELLO



LAMBRUSCO
MANTOVANO
ROSSO
Lambrusco
Mantovano DOP
Rosso



LAMBRUSCO
MANTOVANO
ROSSISSIMO
Lambrusco
Mantovano DOP
Rosso



LAMBRUSCO
MANTOVANO
ROSATO
Lambrusco
Mantovano DOP
Bianco



BIANCO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Bianco



GRAPPA
QUISTELLO
1928

IL CONFERIMENTO DELLE UVE

Le date di raccolta vendemmiale o conferimento vengono stabilite sulla base di parametri chimico-fisici e/o sensoriali volti alla definizione della maturità analitica e/o fenolica e/o aromatica e tenendo conto delle caratteristiche delle uve. La Cantina programma un calendario stagionale di conferimento sulla base degli indici di maturazione rilevati dal tecnico di campagna. Le operazioni di “diraspa-pigiatura” sono gestite per varietà di uva. La Cantina programma il conferimento varietale attraverso il calendario stagionale di conferimento.

Per ogni conferimento si considera:

- Peso
- Varietà
- Grado zuccherino
- Stato di sanità

Durante il 2021 la Cantina ha avviato la prima fase di certificazione (Modulo Organizzazione sostenibile “OS”) coinvolgendo i Soci conferenti solo nella gestione e conduzione dei vigneti. Dal 2022 la Cantina ha ulteriormente coinvolto i Soci riguardo la conformità ai punti dello Standard Equalitas, mirando a ottenere la prestigiosa certificazione di Prodotto sostenibile "PS" per l'intera gamma dei propri prodotti. Questo impegno condiviso con i Soci riflette la determinazione della Cantina nel perseguire elevati standard di sostenibilità e qualità con l'uso di pratiche agricole responsabili e di una produzione vinicola etica e rispettosa dell'ambiente.



ANALISI DEL CONTESTO

Nell'esercitare le proprie attività la Cantina interagisce con il contesto organizzativo, economico, ambientale, socio-economico. Le interazioni con gli stakeholder interni o esterni sono quindi continue e costanti anche attraverso l'analisi dei questionari destinati ai dipendenti e quelli destinati alla collettività di interesse.



Lo scopo di questa analisi è quello di esaminare qualitativamente e quantitativamente l'impatto dell'azienda sulla dimensione ambientale e sociale, coinvolgendo e creando un engagement con i suoi stakeholder.

Sono state effettuate interviste alla Direzione Aziendale al fine di indagare i principali elementi della propria attività, stabilire l'interesse per i temi di sostenibilità e identificare progetti ed iniziative rilevanti da poter essere oggetto di rendicontazione specifica.

Le tematiche materiali risultate maggiormente rilevanti sono state:

- **La riduzione degli impatti derivati dall'utilizzo di risorse** → la Cantina ha deciso di acquistare energia elettrica 100% green solo derivante da fonti rinnovabili



- **Produzione di energia rinnovabile** → Durante l'anno la Cantina ha partecipato e vinto un bando per l'installazione di pannelli fotovoltaici. Le attività sono terminate nel 2025 e il nuovo impianto è attivo a partire dal fine 2025.



- **Il riciclaggio e riutilizzo di materiali** → la Cantina da anni applica dei costi cauzionali ai clienti per incentivare il riutilizzo delle bottiglie/damigiane, cartone e cassette porta bottiglie



- **Impatto ambientale derivante dal trasporto** → la Cantina cerca di organizzare i trasporti per il servizio della consegna a domicilio, studiando piani di carico ottimali per sfruttare al meglio la portata massima del furgone e per rifornire più clienti nello stesso territorio.



GOVERNANCE

La Cantina Sociale Cooperativa di Quistello adotta un modello di governance ispirato ai principi della mutualità, della trasparenza e della partecipazione democratica dei soci. La struttura organizzativa è definita dallo Statuto vigente e si articola in tre principali organi: l'Assemblea dei Soci, il Consiglio di Amministrazione e il Collegio dei Sindaci.

L'Assemblea dei Soci rappresenta l'organo sovrano della cooperativa e garantisce la partecipazione attiva di tutti gli associati, ciascuno dei quali dispone di un voto, indipendentemente dalla quota detenuta. L'Assemblea è convocata almeno una volta l'anno per l'approvazione del bilancio e può deliberare su tutte le materie di competenza, incluse le modifiche statutarie, l'elezione degli amministratori e le decisioni strategiche.

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione rappresenta legalmente la cooperativa, sia nei rapporti con terzi sia in sede giudiziaria, e può conferire procure specifiche in base alle necessità operative

Il Consiglio di Amministrazione, composto da tredici membri eletti dall'assemblea, ha un mandato triennale ed è responsabile della gestione ordinaria e straordinaria della cooperativa. La maggioranza dei consiglieri deve essere scelta tra i soci cooperatori, garantendo così un forte legame con la base sociale. Il Consiglio può delegare alcune funzioni a un Comitato esecutivo o a singoli consiglieri, ma conserva la responsabilità delle decisioni fondamentali, inclusa l'ammissione o l'esclusione dei soci.

Il Collegio dei Sindaci svolge funzioni di controllo amministrativo.

L'organigramma della Cantina di Quistello rappresenta in modo chiaro la distribuzione delle responsabilità e delle funzioni operative



ORGANIGRAMMA NOMINALE

ADDETTI PREVENZIONE INCENDI ED EVACUAZIONE

- LUCA BROVINI
- ANDREA CAMPI

ADDETTI PRIMO SOCCORSO

- LORETTA BONAFINI

DATA

22/08/2023 (REV. 01)

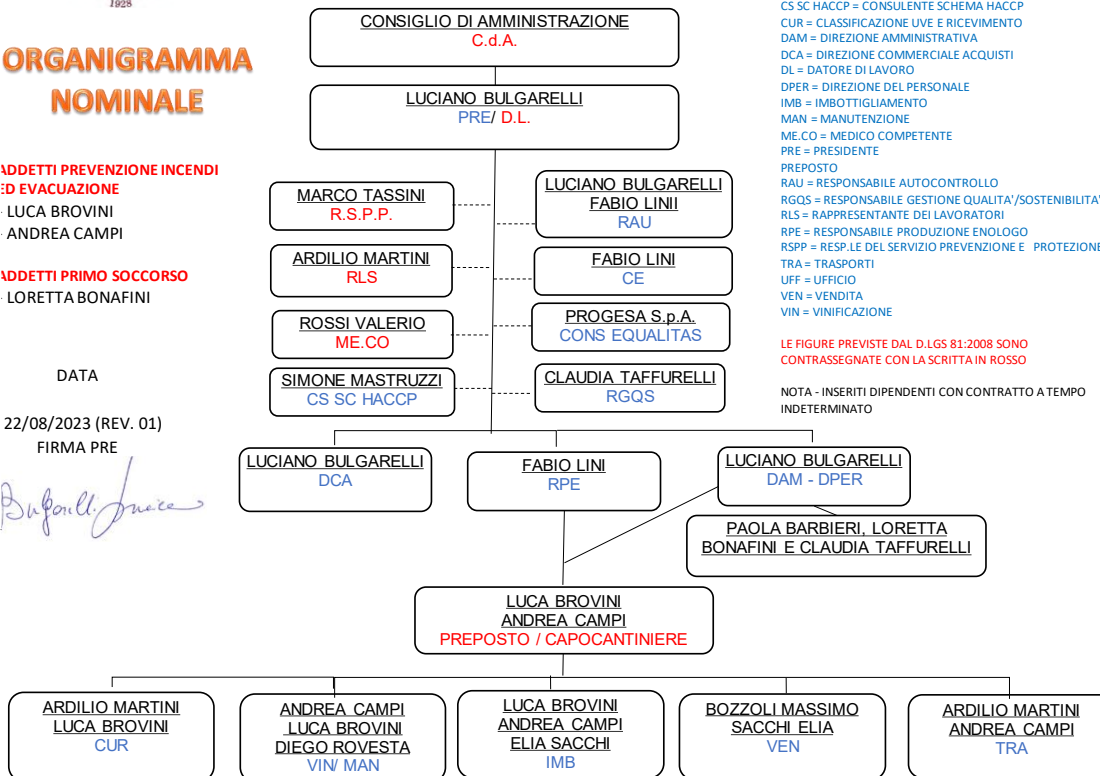
FIRMA PRE

LEGENDA:

CAOCANTINIERE
 CdA = CONSIGLIO DI AMMIN. (ALTA DIREZIONE)
 CE = CONSULENTE ENOLOGICO
 CONS EQUALITAS = CONSULENTI EQUALITAS
 CS SC HACCP = CONSULENTE SCHEMA HACCP
 CUR = CLASSIFICAZIONE UVE E RICEVIMENTO
 DAM = DIREZIONE AMMINISTRATIVA
 DCA = DIREZIONE COMMERCIALE ACQUISTI
 DL = DATORE DI LAVORO
 DPER = DIREZIONE DEL PERSONALE
 IMB = IMBOTTIGLIAMENTO
 MAN = MANUTENZIONE
 ME.CO = MEDICO COMPETENTE
 PRE = PRESIDENTE
 PREPOSTO
 RAU = RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
 RGQS = RESPONSABILE GESTIONE QUALITA'/SOSTENIBILITA'
 RLS = RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI
 RPE = RESPONSABILE PRODUZIONE ENOLOGO
 RSP = RESP. LE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE
 TRA = TRASPORTI
 UFF = UFFICIO
 VEN = VENDITA
 VIN = VINIFICAZIONE

LE FIGURE PREVISTE DAL D.LGS 81:2008 SONO
CONTRASSEGNALE CON LA SCRITTA IN ROSSO

NOTA - INSERITI DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO
INDETERMINATO



Nel 2025, la Cantina di Quistello conferma la propria struttura cooperativa come elemento distintivo di solidità e prossimità territoriale, grazie al contributo di 74 operatori di filiera, dei quali 73 hanno dichiarato superfici vitate attive. La superficie media per socio si attesta a circa 5,24 ettari, con una forte variabilità dimensionale: si passa da piccoli viticoltori con meno di 1 ettaro a realtà aziendali più strutturate, che raggiungono anche oltre 193 ettari vitati. Questa composizione eterogenea conferma la pluralità e la resilienza del sistema cooperativo, in grado di integrare esperienze diverse all'interno di una filiera comune, basata su valori condivisi di mutualità,

responsabilità ambientale e qualità produttiva. Il radicamento locale dei conferenti, distribuiti principalmente nei comuni del territorio mantovano, facilita la tracciabilità delle uve, il controllo delle pratiche agricole e l'adesione ai disciplinari qualitativi della Cantina.

INDICATORI DEL PILASTRO ECONOMICO

L'analisi dei dati conferma l'efficacia della strategia di diversificazione dei canali di vendita. Nel 2025, la Cantina di Quistello ha operato in un contesto di mercato particolarmente sfidante: il settore del vino Lambrusco ha subito una flessione importante, con una contrazione dei consumi e delle vendite in diversi canali. In questo scenario, la Cantina ha saputo distinguersi mantenendo il proprio radicamento sul territorio e la collaborazione con i soci conferitori, preservando il valore della filiera corta e della qualità locale. Il fatturato complessivo ha registrato un calo rispetto all'esercizio precedente, passando da circa 2,13 milioni di euro a circa 1,93 milioni di euro, riflettendo le difficoltà riscontrate principalmente nel canale all'ingrosso.

Nonostante ciò, l'orientamento strategico verso la vendita diretta al consumatore finale, rafforzato da servizi di consegna efficaci e da un presidio costante del territorio, si conferma una scelta lungimirante. La quota di fatturato derivante dalla vendita al dettaglio si mantiene in crescita, attestandosi al 48,57% del totale, con un incasso complessivo pari a circa 938.000 euro. La vendita in bottiglia ha confermato una buona tenuta del canale diretto, soprattutto in ambito locale. L'incasso medio per bottiglia ha raggiunto €2,87, in crescita rispetto all'anno precedente.

Tale approccio non solo consolida i legami con la clientela, ma offre anche un maggiore controllo sulla distribuzione e una flessibilità superiore nell'adattarsi alle mutevoli dinamiche di mercato. Inoltre, favorisce la promozione del brand e accresce la visibilità sul territorio, facilitando una connessione diretta e autentica con gli acquirenti.

La componente all'ingrosso, che rappresenta la parte prevalente in termini di volumi, ha registrato una contrazione significativa rispetto all'esercizio precedente. Positivo, tuttavia, il segnale sull'incasso medio per ettolitro, salito a €49,55, a conferma di una progressiva valorizzazione del prodotto anche su questo canale

Il fatturato è stato distinto in due macro-aggregazioni: quella dei vini venduti confezionati e sfusi al dettaglio e quella dei vini ceduti all'ingrosso; il loro raffronto nelle due annualità in questione trova rappresentazione nelle seguenti percentuali e grafici:

	2023	2024	2025
Vino confezionato e vino sfuso commercializzato direttamente, in valore	45,78%	46,53%	48,57%
Vino ceduto a terzi all'ingrosso, in valore	52,33%	51,00%	49,98%
Altro (sottoprodotti)	1,89%	2,47%	1,45%
Fatturato complessivo	2.369.947,96	2.126.774,16	1.931.802,07

L

la Cantina e tutti i suoi Soci, pur prendendo atto della flessione registrata, confermano la validità della strategia commerciale adottata. La scelta di prediligere la vendita al consumatore privato e alla piccola distribuzione si è dimostrata ancora una volta una scelta lungimirante, che ha permesso di contenere l'impatto del calo dei volumi. Per il ciclo 2025/2026 la Cantina punta al consolidamento del fatturato, al rafforzamento del canale dettaglio e al lancio di nuovi prodotti, tra cui il vino amabile, con l'obiettivo di ampliare la propria clientela verso fasce demografiche più giovani



INDICATORI DEL PILASTRO SOCIALE

I dati relativi al pilastro Sociale per il triennio risultano pressoché allineati e costanti. La Cantina risulta essere una realtà fatta di dipendenti storici; nel 2023 il turnover è tornato ai livelli fisiologici dopo il leggero incremento del 2022, mentre nel 2024 e nel 2025 è sceso allo zero. Nel 2025 è stata introdotta per la prima volta un'analisi strutturata di clima aziendale, somministrata a tutti i dipendenti, che ha restituito un indice di soddisfazione del 73,6%, collocando la Cantina nella fascia di rischio basso. Non vi sono tracce di segnalazioni negative, episodi discriminatori o situazioni di disagio. La Direzione e tutti i Soci attribuiscono grande importanza al benessere dei propri collaboratori, garantendo un ambiente lavorativo sicuro e conforme alle normative vigenti. Da segnalare inoltre che per il terzo anno consecutivo non si è registrato alcun infortunio sul lavoro.

DATI	2023	2024	2025
n° dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	9	9	9
n° dipendenti totale/medio annuo	9	9	9
n° dipendenti entrati all'anno	1	0	0
n° dipendenti usciti all'anno	1	0	0
n° dipendenti all'inizio dell'anno	9	9	9
n° dipendenti giovani entrati nell'anno (età fra 18 e 35 anni)	2	2	0
n° dipendenti donna entrati nell'anno	0	0	0
n° dipendenti donna < 30 anni	0	0	0
n° dipendenti donna > 30 anni	3	3	3
n° dipendenti uomo < 30 anni	1	1	1
n° dipendenti uomo > 30 anni	5	5	5
n° episodi discriminazione	0	0	0
n° reclami/segnalazioni sociali ricevute	0	0	0
n° NC aperte per reclami/segnalazioni sociali	0	0	0
n° AC/AP attuate per reclami/segnalazioni sociali	0	0	0
n° AC/AP attuate e concluse per reclami/segnalazioni sociali	0	0	0
n° azioni/provvedimenti disciplinari applicati	0	0	0
n° ore formazione annue	37	48	25

n° totale membri del CDA	13	13	13
n° donne ruoli dirigenziali	0	1	1
n° giovani in ruoli dirigenziali (età fra 18 e 35 anni)	0	1	0
Tasso di assenteismo (assenze totali giorni / giorni totali di lavoro) *100	15,88%	21,46%	16,87%
N° giorni presi per congedo parentale	0	0	0
n° dipendenti donna TI	3	3	3
n° dipendenti uomo TI	6	6	6

INDICATORI	2023	2024	2025
rapporto stipendio base uomo-donna (gender GAP)	12%	18%	12%
% giovani entrati nell'anno (fatto 100 il totale dei nuovi assunti TI)	66%	66%	0%
% dipendenti entrati nell'anno (fatto 100 il tot medio degli TI negli anni)	33%	0%	0%
% dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%	100%
% dipendenti donna	33%	33%	33%
% dipendenti donna < 35 anni (fatto 100 il totale delle donne TI)	0%	0%	0%
% dipendenti donna > 35 anni	100%	100%	100%
% dipendenti uomo	67%	67%	67%
% dipendenti uomo < 35 anni (fatto 100 il totale degli uomini assunti TI)	33%	33%	17%
% dipendenti uomo > 35 anni	67%	67%	83%
tasso di turnover complessivo	22%	0%	0%
tasso di turnover negativo	11%	0%	0%
tasso di turnover positivo	11%	0%	0%
n° ore formazione pro-capite	4,1	5,3	2,8

L'organico si conferma stabile a 9 dipendenti a tempo indeterminato per il terzo anno consecutivo, con una composizione di 3 donne e 6 uomini, tutti coperti da contrattazione collettiva. Il tasso di turnover si azzerava completamente nel 2025, confermando una solidità occupazionale che rappresenta uno dei tratti distintivi della Cantina. Il tasso di assenteismo rientra al 16,87%, in netto miglioramento rispetto al picco del 21,46% registrato

nel 2024, anno condizionato da un'assenza prolungata per malattia. Non si registrano episodi di discriminazione, reclami sociali né azioni disciplinari

Sul fronte retributivo, il gender gap si attesta al 12% nel 2025, in miglioramento rispetto al 18% del 2024 e in linea con il 2023. Il dato riflette la diversa composizione contrattuale dei due gruppi, le donne sono prevalentemente impiegate, gli uomini operai, più che una disparità a parità di mansione. Entrambe le categorie registrano una crescita salariale rispetto all'anno precedente.

La struttura demografica mostra una prevalenza di personale senior: l'83% degli uomini e il 100% delle donne ha più di 35 anni. Se da un lato questo garantisce esperienza e continuità operativa, dall'altro la Cantina è consapevole della necessità di pianificare nel medio termine un progressivo ricambio generazionale.

Le ore di formazione annue si attestano a 25 (2,8 pro-capite), in calo rispetto alle 48 del 2024. Il dato va letto in chiave ciclica: il 2024 è stato un anno di formazione intensiva legata all'aggiornamento allo standard Equalitas vers. 5.0, mentre il 2025 ha rappresentato un anno di consolidamento, con corsi focalizzati sulle aree critiche della sicurezza sul lavoro. Il piano formativo 2026 è già programmato.

L'appartenenza e la valorizzazione del territorio circostante sono parte fondamentale degli intenti della Cantina. La nostra strategia di comunicazione e promozione si è sempre basata sull'apertura verso la clientela esistente, acquisita e potenziale. Ci impegniamo a offrire esperienze tangibili, mettendoci a disposizione per:

- Condurre visite guidate
- Organizzare degustazioni tecniche
- Accogliere gruppi sia scolastici che di appassionati
- Partecipare ad iniziative come "Cantine Aperte"
- Eventi aziendali di promozione

Questo impegno è stato per noi un investimento culturale e i risultati si riflettono concretamente in acquisti diretti e indiretti, fidelizzazione della clientela e formazione sia dei nostri acquirenti che degli operatori del settore.

INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE (PARTE DI CANTINA)

Il denominatore comune per il calcolo degli indicatori ambientali è rappresentato dai quintali di uva conferita nelle tre annualità oggetto di confronto.

INDICATORI AMBIENTALI di ORGANIZZAZIONE				
INDICATORI DI PRESTAZIONE	U.M.	2023	2024	2025
CONSUMI ENERGETICI				
Consumi di gasolio (assoluti)	Litri/a	16.000	15.000	13.500
Consumi di energia elettrica (assoluti)	kWh/a	174.711	163.793	107.682
Consumi di gasolio/ql di uva conferita	mc/ql	0,4527	0,4895	0,5295
Consumi di energia elettrica/ql di uva conferita	kwh/ql	4,9433	5,3450	4,2239
RISORSE IDRICHE				
Acqua prelevata (assoluta)	Mc/a	4.780	4.710	4.690
Acqua prelevata/ql di uva conferita	mc/ql	0,1352	0,1537	0,1840
RIFIUTI				
di cui: imballaggi di vetro	Kg/a	1.930	1.220	1.290
Rifiuti/ql di uva conferita	kg/ql	0,0546	0,0398	0,1361
MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO				
Di cui: plastica	Kg/a	177,67	0	62,40
Di cui: vetro nuovo	Kg/a	54.068	64.354	43.279

Di cui: carta/cartone	Kg/a	4.055	3.844	3.034
Materiali di confezionamento/ql di uva conferita	kg/ql	1,6496	2,225	1,8181
DETERGENTI CONSUMATI				
Detergenti consumati/ql di uva conferita	kg/ql	0,0498	0,0486	0,0441

Nel 2025 si registra un miglioramento significativo dei consumi di energia elettrica, con un indice di 4,22 kWh/ql, in calo del 21% rispetto ai 5,35 kWh/ql del 2024. Il consumo assoluto si attesta a 107.682 kWh, in riduzione del 34% rispetto all'anno precedente, risultato attribuibile principalmente alla contrazione dei volumi produttivi e a una maggiore efficienza operativa. Il consumo di gasolio cala in valore assoluto a 13.500 litri, il dato più basso del triennio, sebbene l'indice per quintale risenta della riduzione produttiva. A partire dalla fine del 2025, l'entrata in esercizio dell'impianto fotovoltaico da 176,60 kWp installato sul tetto della Cantina consentirà di coprire una quota stimata del 80% del fabbisogno elettrico annuo, riducendo ulteriormente l'impronta carbonica della produzione.

Il consumo idrico si conferma sostanzialmente stabile, con 4.690 mc prelevati nel 2025, in linea con gli anni precedenti. Questo dato testimonia una gestione efficiente e responsabile delle risorse idriche, indipendente dalle variazioni dei volumi produttivi. L'incremento dell'indice per quintale è da attribuire esclusivamente alla riduzione dell'uva conferita e non a un aumento dei consumi assoluti

Il totale dei rifiuti prodotti nel 2025 registra un incremento rispetto all'anno precedente, passando da 1.220 a 3.470 kg. L'aumento è da attribuire interamente alla comparsa di una nuova tipologia di rifiuto: 2.180 kg di ferro (codice 170405), generato dagli interventi strutturali effettuati in cantina nel corso dell'anno, tra cui l'installazione dell'impianto fotovoltaico. I rifiuti da imballaggi di vetro restano sostanzialmente stabili a 1.290 kg, in continuità con il triennio

Il totale dei materiali di confezionamento per quintale di uva conferita scende a 1,82 kg/ql, in miglioramento del 18% rispetto ai 2,23 kg/ql del 2024. In valore assoluto, tutti i materiali registrano una riduzione: il vetro nuovo scende a 43.279 kg, la carta a 3.034 kg. Riprende in misura contenuta l'utilizzo di plastica (62,40 kg), assente nel 2024, ma in quantità nettamente inferiore rispetto al 2023. Il vetro riutilizzato raggiunge nel 2025 il valore più alto del triennio, con un indice di 4,06 kg/ql, in crescita rispetto ai 3,73 kg/ql del 2024. Il sistema di vuoto a rendere adottato dalla Cantina si conferma una pratica virtuosa e consolidata di economia circolare, con un impatto ambientale significativo in termini di risparmio di materia prima e riduzione delle emissioni legate alla produzione di nuovo vetro.

INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE (PARTE DI FILIERA)

I dati di seguito riportati sono stati calcolati attraverso l'elaborazione dei "Registri dei Trattamenti" consegnati a tutti i soci durante la riunione tecnica che si tiene in primavera ovvero prima di iniziare i trattamenti sui vigneti.

INDICATORI AMBIENTALI di FILIERA				
INDICATORI DI PRESTAZIONE	U.M.	2023	2024	2025
CONTESTO				
N. soci conferenti	n.	91	86	74
Uva conferita	q.li	35.343	30.644	25.494
CONSUMI ENERGETICI				
Consumi di gasolio (assoluti)	Litri/a	13.482 (carenza di dati)	35.473	32.392
Consumi di energia elettrica (assoluti)	kWh/a	17.195	9.291	8.526
Consumi di gasolio/ql di uva conferita	Lt/ql	0,38	1,15	1,27
Consumi di energia elettrica/ql di uva conferita	kwh/ql	0,48	0,30	0,33
RISORSE IDRICHE				
Acqua prelevata da pozzo (assoluta)	Mc/a	5.732	3.097	2.842
Acqua prelevata/ql di uva conferita	mc/ql	0,16	0,10	0,11
TRATTAMENTI				
Fertilizzanti/concimi	Kg/a	24.371	18.367	12.174


Diserbanti	Kg/a	3.930	653	379
Fungicidi	Kg/a	23.248	20.158	11.927
Pesticidi/insetticidi	Kg/a	1.771	1.304	1.239
Fitofarmaci totali (assoluti)	Kg/a	25.019	21.463	12.247
Fitofarmaci/ql di uva conferita	Kg/ql	0,70	0,70	0,49

I consumi di gasolio dei mezzi agricoli mostrano un incremento dell'indice per quintale nel triennio, passando da 0,38 lt/ql nel 2023 a 1,27 lt/ql nel 2025. L'andamento riflette in parte la riduzione dei quantitativi di uva conferita a fronte di consumi operativi che non si riducono proporzionalmente. I consumi di energia elettrica per il prelievo idrico mostrano invece un andamento più stabile, con un leggero miglioramento nel 2024 e una ripresa nel 2025 (0,33 kWh/ql).

L'acqua prelevata da pozzo per diluizioni e lavaggi registra una riduzione significativa sia in valore assoluto sia per quintale nel corso del triennio. Il dato 2025 (0,11 mc/ql) è particolarmente positivo e riflette le abbondanti precipitazioni della stagione 2025, che hanno ridotto sensibilmente la necessità di irrigazione e di diluizione dei prodotti fitosanitari, con un impatto favorevole sul consumo della risorsa idrica

I fertilizzanti mostrano un trend in riduzione sia in valore assoluto sia per quintale, passando da 0,69 kg/ql nel 2023 a 0,48 kg/ql nel 2025, segnale di una progressiva razionalizzazione delle concimazioni. Anche i diserbanti registrano una riduzione netta nel triennio. Per quanto riguarda i fitofarmaci, i fungicidi rappresentano la voce di gran lunga prevalente, come atteso in un territorio a clima umido con forte pressione di peronospora, mentre pesticidi e insetticidi incidono marginalmente. Il totale fitofarmaci per quintale si attesta a 0,48 kg/ql nel 2025, in miglioramento rispetto agli anni precedenti

INDICATORI ACQUISTI SOSTENIBILI

	INDICATORI ACQUISTI SOSTENIBILI				DATA ULTIMA VALUTAZIONE 31/12/2025		Mod. EQ-55 Rev. 01		
		u.m.	2023	2024	2025				
Dati, Indicatori di prestazione	DATI								
	n° fornitori qualificati		29	32	36				
	n° addetti ufficio acquisti sottoposti a formazione su acquisti sostenibili		2	2	2				
	n° totale fornitori		61	65	68				
	n° addetti ufficio acquisti		2	2	2				
	n° NC sociali/ambientali fornitori		0	0	0				
	n° AC per NC sociali/ambientali fornitori		0	0	0				
	INDICATORI								
	% fornitori sottoposti a valutazione RSI - questionario		48% M	49% M	53% M				
	% addetti ufficio acquisti sottoposti a formazione/informazione su acquisti sostenibili		100% M	100% M	100% M				
	€ investiti in sostenibilità	€/anno	26.025,00 M	20.712,00 M	19.353,97 M				
	OBIETTIVI: M (MANTENIMENTO); A (AUMENTO); D (DIMINUZIONE)								

La Cantina monitora costantemente la propria catena di fornitura attraverso un sistema strutturato di qualifica e valutazione dei fornitori. Nel 2025 il parco fornitori qualificati raggiunge 36 unità, in crescita rispetto ai 29 del 2023, su un totale di 68 fornitori attivi. La percentuale di fornitori sottoposti a valutazione RSI tramite

questionario sale al 53%, confermando il trend di crescita degli anni precedenti e il progressivo allargamento del perimetro di controllo sulla sostenibilità della filiera.

Il 100% degli addetti all'ufficio acquisti è stato sottoposto a formazione e informazione sugli acquisti sostenibili per il terzo anno consecutivo, dato che testimonia un impegno strutturale e non episodico su questo fronte. Non si registrano non conformità di natura sociale o ambientale a carico dei fornitori nel triennio.

Gli investimenti in sostenibilità si attestano a €19.354 nel 2025, in linea con l'obiettivo di mantenimento definito dalla Direzione. Il dato, apparentemente in calo rispetto agli anni precedenti, va letto considerando che il 2025 ha visto un investimento straordinario aggiuntivo rappresentato dall'impianto fotovoltaico, non incluso in questa voce ma rendicontato separatamente nella sezione dei consumi energetici.

L'analisi degli indicatori effettuata nel 2023 (dati relativi al 2022) ha permesso di elaborare i calcoli relativi alle emissioni di gas serra (CFP) e all'uso dell'acqua (WFP), sia per l'attività svolta in Cantina che per quella relativa alla produzione agricola sul campo. Questi risultati saranno ora approfonditi e discussi nel contesto delle strategie aziendali volte alla sostenibilità ambientale e al miglioramento delle performance ambientali complessive.

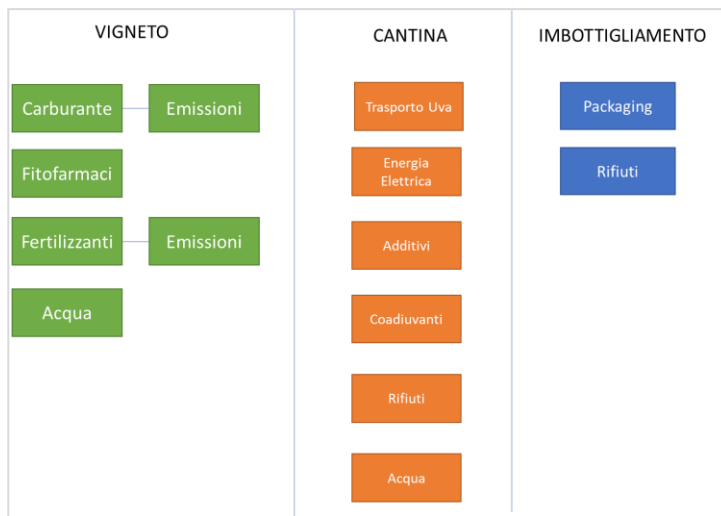
L'IMPRONTA CARBONICA (CFP)

➤ L'impronta carbonica di organizzazione

La valutazione dell'impronta di carbonio stima la quantità di gas a effetto serra rilasciata nell'intero processo produttivo del settore vitivinicolo. Tutti i gas serra vengono standardizzati in unità equivalenti di anidride carbonica (CO₂), il principale gas serra atmosferico, dando origine al concetto di "impronta di carbonio" o "Carbon Footprint". Il calcolo delle emissioni segue le linee guida stabilite dalla normativa UNI ISO 14064:2012 (impronta di carbonio aziendale). I dati vengono raccolti ed elaborati per ambiti specifici, che classificano le emissioni in base alle modalità con cui si verificano.

Ambito 1	Emissioni dirette, come quelle da uso di carburanti fossili
Ambito 2	Emissioni indirette relative alla fonte energetica
Ambito 3	Altre emissioni indirette, ad esempio per l'utilizzo di materie prime (vetro, cartone, ecc) durante il cui processo produttivo vengono generate emissioni.

e per settori produttivi aziendali, distinti in:



Per effettuare la valutazione dell'impronta di carbonio aziendale, vengono prese in considerazione tutte le attività svolte dall'azienda durante un periodo di un anno, analizzandone le emissioni seguendo le linee guida stabilite dallo standard Equalitas

I dati primari fanno riferimento all'anno solare 2025, ricadente all'interno del triennio di certificazione in corso, in conformità al requisito dell'Allegato I dello Standard Equalitas che prevede un periodo di 12 mesi almeno parzialmente incluso negli ultimi 24 mesi. Fanno eccezione i quantitativi di uva conferita e di vino prodotto, per i quali sono stati utilizzati i dati consuntivi 2024.

Analizzando i contributi dei diversi processi alle emissioni totali, si nota che circa il 56% è da attribuire alla produzione dell'uva conferita dai soci, il 17% alla produzione degli imballaggi utilizzati (bottiglie, tappi, cartoni, ecc.) e circa il 10% al consumo di energia elettrica. Il gasolio consumato in cantina contribuisce per circa il 13%. Tutti gli altri processi hanno contributi trascurabili. Si precisa che nel calcolo della Carbon Footprint sono inclusi tutti i processi produttivi upstream che contribuiscono alla produzione di elementi quali energia elettrica, carburante agricolo, imballaggi, eccetera. Di conseguenza, la maggior parte delle emissioni è generata da questi processi a monte. Le emissioni totali di CO₂ equivalente ammontano a 376.002,72 kg CO₂eq, suddivise come segue:

Area di produzione	kg CO ₂ -e	kg CO ₂ eq/UF
Uva	209.281,82	0,09
Energia Elettrica Cantina	12.625,11	0,01
Energia Fotovoltaico	4.853,54	0,00
Gasolio	48.570,53	0,02
Prodotti Enologici e ausiliari	3.515,54	0,00
Trasporto Prodotti Enologici e ausiliari	406,15	0,00
Trasporto Casa-Lavoro	4.796,55	0,00
Viaggi di Lavoro	946,08	0,00
CANTINA	284.995,32	0,13
Imballaggi	62.217,38	0,22
Energia Elettrica Imbottigliamento	27.293,17	0,10
Trasporto Imballaggi	1.451,78	0,01
Smaltimento Rifiuti	12,05	0,00
Trasporto rifiuti	33,02	0,00
IMBOTTIGLIAMENTO	91.007,40	0,32

Il confronto tra la Carbon Footprint di Organizzazione elaborata nel 2023 e quella aggiornata al 2025 evidenzia un miglioramento straordinario delle prestazioni ambientali della Cantina, con una riduzione delle emissioni totali di CO₂eq pari a oltre 214.000 kg, passando da 590.111,61 kg CO₂eq (relazione 2023) a 376.002,72 kg CO₂eq (relazione 2025), con una riduzione del 36,3%.

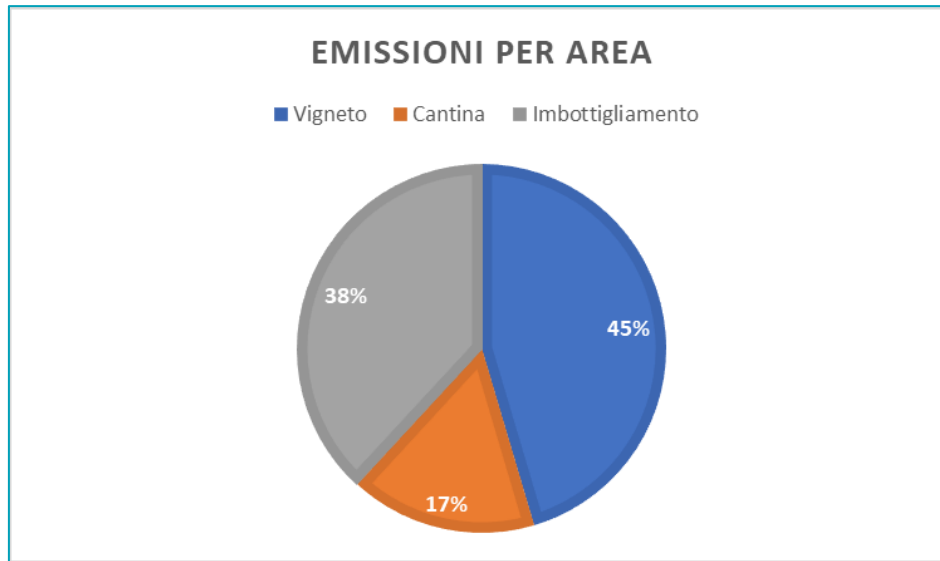
Questo risultato non è frutto di un semplice miglioramento dell'efficienza operativa, ma riflette una scelta metodologica di fondamentale importanza, finalmente recepita nel calcolo del 2025: il riconoscimento del sistema di vuoto a rendere delle bottiglie come leva strategica di abbattimento delle emissioni.

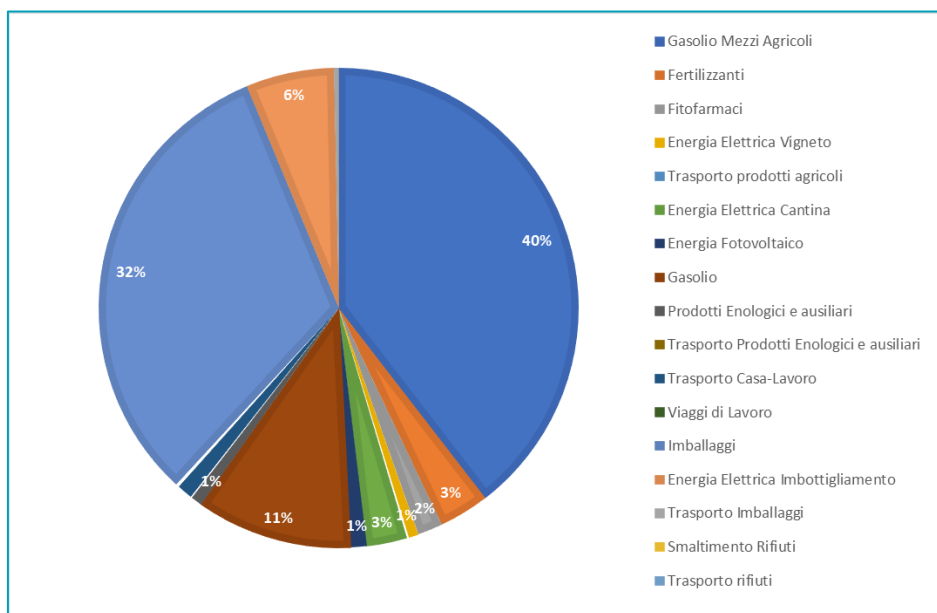
La voce "imballaggi" rappresentava nella relazione 2023 il 32% delle emissioni totali, con un contributo enorme legato all'impronta di carbonio del vetro nuovo. Nel calcolo aggiornato al 2025, si è correttamente tenuto conto del fatto che la grande maggioranza delle bottiglie utilizzate dalla Cantina non è di nuova produzione, bensì di riutilizzo, recuperata attraverso il consolidato sistema di raccolta che la Cantina pratica da decenni.

Le bottiglie restituite dai clienti vengono lavate, ispezionate e reimmesse nel ciclo produttivo, azzerando di fatto l'impatto emissivo legato alla produzione del vetro vergine per quella quota di imballaggi. Questo ha portato la voce imballaggi da circa 190.000 kg CO₂eq (2023) a 62.217 kg CO₂eq (2025), con un abbattimento di quasi 130.000 kg CO₂eq imputabile esclusivamente a questa pratica circolare.

Nel 2025 la Cantina ha recuperato e riutilizzato 103.604 kg di vetro, pari a 4,06 kg per quintale di uva conferita, il valore più alto dell'intero triennio di certificazione. Ogni chilogrammo di vetro riutilizzato evita l'emissione di circa 0,6 kg di CO₂eq rispetto alla produzione di vetro nuovo: un risparmio concreto, misurabile e direttamente attribuibile a una politica aziendale che la Cantina porta avanti con continuità da molti anni, ben prima che questa fosse riconosciuta come pratica di economia circolare nei moderni standard di sostenibilità.

A ciò si aggiunge un ulteriore elemento di sostenibilità legato al packaging: le bottiglie acquistate dalla Cantina contengono tra il 60% e il 90% di rottame di vetro riciclato. Questo significa che anche per le bottiglie di nuova fornitura, l'impronta carbonica è già ridotta rispetto alla produzione con vetro vergine, poiché la fusione del rottame richiede meno energia e genera meno emissioni rispetto alla produzione ex novo





NOTA MEDOLOGICA

Si segnala che per i calcoli è stato usato il software SimaPro 9.4.0.2 e la banca dati Ecoinvent v.3.11.

L'IMPRONTA IDRICA (WFP)

➤ L'impronta idrica di organizzazione

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua. L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda, analizzata secondo l'analisi del ciclo di vita (ISO 14040:2006 e 14044:2006) e coerentemente ai criteri della norma ISO 14046:2014, stima gli impatti su vari indicatori, per descrivere nel modo più approfondito possibile gli effetti delle nostre attività. Il calcolo della Water Footprint, secondo la ISO 14046, si basa sul concetto di studio del ciclo di vita (LCA, life cycle assessment) e prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e inquinamenti indiretti derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione del prodotto in studio. A partire dalle indicazioni dello Standard Equalitas saranno

raccolti i dati relativi alle attività di vigneto, Cantina e imbottigliamento/confezionamento saranno stimati gli effetti sulla disponibilità di acqua del territorio, sull'eutrofizzazione, l'acidificazione e sulla possibile tossicità verso l'uomo e l'ambiente.

Categoria di impatto	Metodo di valutazione	Unità di misura
Water Scarcity	Pfister et al. (2009)	m ³ eq
Acquatic Acidification	Impact 2002+	kg SO ₂ eq
Aquatic Ecotoxicity	Usetox	CTUe
Human Toxicity	Usetox	CTUh
Acquatic Eutrophication	Recipe	kgP _{eq}

La Cantina di Quistello ha reso conto in modo dettagliato dei suoi consumi idrici, attraverso un'analisi accurata che include il calcolo della waterfootprint (WFP). Questo approccio consente di valutare con precisione l'impatto ambientale derivante dall'utilizzo delle risorse idriche nel processo produttivo dell'azienda, fornendo dati utili per implementare strategie volte alla sostenibilità idrica e al risparmio delle risorse naturali. Tale rendicontazione dimostra l'impegno della Cantina di Quistello verso una gestione responsabile delle risorse e conferma il suo ruolo attivo nella tutela dell'ambiente e nella promozione di pratiche aziendali sostenibili. Di seguito vengono elencati i dati da inventario principali e la suddivisione per ambito:

- *Area Vigneto*

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 qle Uva
------------------------	--------------	---------------	----------------------------------

Water Scarcity Index	m3	4.384,42	0,171
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.492,86	0,058
Acquatic eutrophication	kg PO4eq	52,44	0,002
Human toxicity, cancer	CTUh	5,13E-05	2,01E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,22E-04	4,79E-09
Ecotoxicity	CTUe	8,49E+07	3.330,22

- *Area Cantina*

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l Vino
Water Scarcity Index	m3	1.527,51	0,0006
Aquatic acidification	kg SO2 eq	496,19	0,0002
Acquatic eutrophication	kg PO4eq	4,39	1,95E-06
Human toxicity, cancer	CTUh	3,72E-06	1,65E-12
Human toxicity, non cancer	CTUh	5,05E-07	2,25E-13
Ecotoxicity	CTUe	1,34E+04	0,006

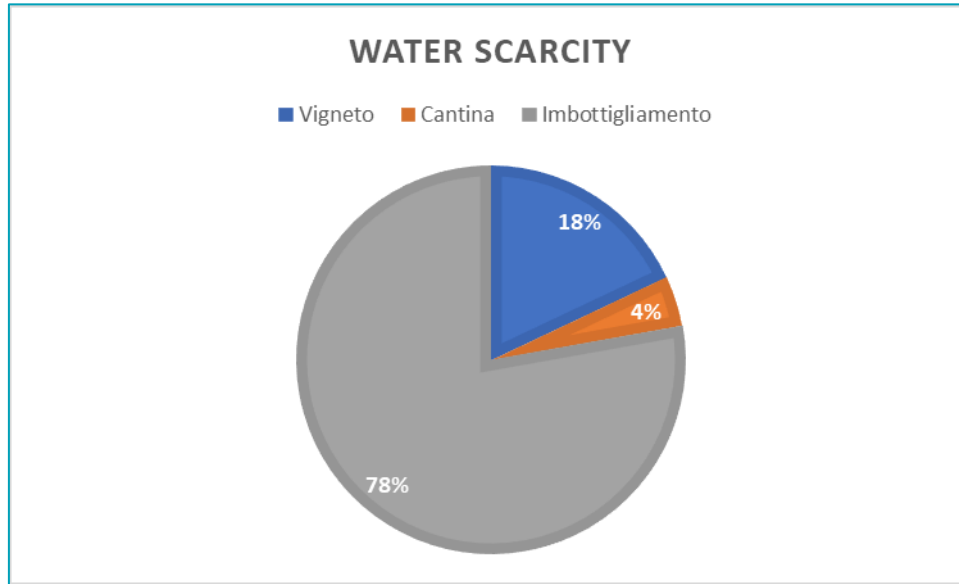
- *Area imbottigliamento*

Impact category	Unità	Totale	Impatto per Bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m3	18.953,63	0,066
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.187,39	0,004
Acquatic eutrophication	kg PO4eq	15,57	5,46E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	2,04E-05	7,15E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	6,27E-07	2,20E-12
Ecotoxicity	CTUe	4,28E+03	0,015

Impact category	Unità	Totale
Water Scarcity Index	m3	24.865,56
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.176,44
Acquatic eutrophication	kg PO4eq	72,40
Human toxicity, cancer	CTUh	7,54E-05
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,23E-04
Ecotoxicity	CTUe	8,49E+07

Dall'analisi dei Water Footprint emerge che per quanto riguarda l'indice di scarsità idrica (consumo di acqua), questa è principalmente influenzata dai prelievi diretti di acqua. Gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) mostrano che le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio hanno un ruolo significativo.

Si sottolinea che come per la Carbon Footprint, anche per il calcolo della Water footprint sono inclusi tutti i processi produttivi upstream relativi alla produzione di energia elettrica, dei carburanti e degli imballaggi. Anche se la Cantina non è direttamente coinvolta nella produzione di tali elementi, i consumi idrici generati da questi processi sono considerati nel calcolo complessivo del consumo idrico di risorse idriche.



CERTIFICAZIONE EQUALITAS

Nel corso del 2021, la Cantina ha conseguito con successo la Certificazione Equalitas per il modulo OS "Organizzazione Sostenibile", dimostrando così il proprio impegno verso pratiche aziendali ecosostenibili. Tale riconoscimento è stato ulteriormente potenziato con l'integrazione del modulo PS "Prodotto Sostenibile" nella certificazione aziendale. Questa decisione strategica ha permesso alla Cantina di estendere la certificazione non solo all'organizzazione nel suo complesso, ma anche direttamente ai suoi prodotti, coinvolgendo attivamente tutti i produttori primari di uva affiliati (Soci conferenti).

Attraverso questo approccio integrato, lo standard Equalitas offre ai consumatori la garanzia di acquistare prodotti vinicoli di alta qualità, caratterizzati da un basso impatto ambientale e conformi alle normative

contrattuali e alla salute e sicurezza sul lavoro. Questo processo di certificazione non solo accresce la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti, ma contribuisce anche a valorizzare l'immagine e la credibilità dell'azienda sul mercato.

I vantaggi derivanti da questo percorso verso la sostenibilità sono molteplici e variegati. Dal punto di vista commerciale, la Cantina si posiziona in modo vantaggioso di fronte a una clientela sempre più sensibile alle tematiche ambientali, aprendo nuove opportunità di mercato sia a livello regionale, nazionale che internazionale. Inoltre, la certificazione rappresenta un importante strumento di differenziazione e competitività, consentendo all'azienda di distinguersi positivamente nella vasta offerta di prodotti vinicoli presenti sul mercato.

Parallelamente, l'adozione di standard e pratiche sostenibili implica un costante miglioramento dei processi gestionali interni, promuovendo un approccio basato sull'innovazione e sull'ottimizzazione delle risorse. Questo impegno verso l'eccellenza operativa favorisce un miglioramento continuo dei livelli di sostenibilità aziendale, consentendo alla Cantina di adattarsi in modo proattivo alle sfide ambientali e di mercato in continua evoluzione.














NOTA METODOLOGICA

Questa è la sesta edizione del Bilancio di Sostenibilità della Cantina Sociale di Quistello. Il processo di raccolta e rendicontazione dei dati è iniziato nel 2021, anno in cui Cantina Sociale di Quistello ha deciso di aderire allo Standard Equalitas. Equalitas è una società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso. Lo Standard Equalitas nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri: Sociale: capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo). Ambientale: capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali Economico: capacità di generare reddito e lavoro. Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di

Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

GLI SDGS GOAL

CAPITOLO DI RIFERIMENTO	 2 FAME ZERO	 3 SALUTE E BENESSERE	 5 UGUAGLIANZA DI GENERE	 6 ACQUA PULITA E IGIENE	 7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE	 8 LAVORO E CRESCITA ECONOMICA	 11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	 13 AGIRE PER IL CLIMA	 14 VITA SOTT'ACQUA	 15 VITA SULLA TERRA
L'ETICA AZIENDALE											
LA PRODUZIONE											
CONFERIMENTO DELLE UVE											
INDICATORI DEL PILASTRO ECONOMICO											
INDICATORI DEL PILASTRO SOCIALE											
INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE											
IMPRONTA CARBONICA (CFP)											
IMPRONTA IDRICA (WFP)											

PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono riassunte in questo documento tutte le attività eseguite da Cantina Sociale di Quistello. I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito economico ed ambientale, fanno riferimento all'esercizio 2025.

GRI INDEX

La Cantina Sociale di Quistello ha riportato le informazioni citate in questo GRI Content Index per il periodo 01/01/2025 — 31/12/2025 con riferimento ai GRI Standards (with reference)..

GRI STANDARD	Divulgazione	Sezione del report	Note
GRI 2: Informativa generale 2021			
	2.1 Dettagli organizzativi	Le origini / La nostra identità	
	2.2 Entità incluse nel reporting	Nota metodologica	
	2.3 Periodo di rendicontazione	Nota metodologica	

	2.6 Attività e catena del valore	La produzione / Il conferimento delle uve	
	2.7 Dipendenti	Pilastro Sociale — tabella dati	
	2.9 Struttura della governance	Governance	
	2.22 Dichiarazione sulla strategia sostenibile	Lettera agli stakeholder / Politica della sostenibilità	
	2.23 Impegni in termini di policy	Politica della sostenibilità / Etica aziendale	
GRI 3: Temi materiali 2021			
	3.1 Processo per determinare i temi materiali	Analisi della materialità	
	3.2 Elenco dei temi materiali	Analisi della materialità	
GRI 201: Performance economica			
	201-1 Valore economico generato e distribuito	Pilastro Economico	
GRI 203: Impatti economici indiretti			
	203-1 Investimenti in infrastrutture e servizi	Pilastro Economico / Acquisti sostenibili	

GRI 204: Pratiche di approvvigionamento			
	204-1 Percentuale di spesa verso fornitori locali	Acquisti sostenibili	
GRI 302: Energia			
	302-1 Consumo energetico interno	Pilastro Ambientale — consumi energetici	
	302-3 Intensità energetica	Pilastro Ambientale — indice kWh/ql	
GRI 303: Acqua			
	303-1 Prelievo idrico	Pilastro Ambientale — risorse idriche	
	303-3 Prelievo idrico per fonte	Pilastro Ambientale — risorse idriche	
GRI 305: Emissioni			
	305-1 Emissioni dirette GHG (Scope 1)	Carbon Footprint di organizzazione	
	305-2 Emissioni indirette GHG (Scope 2)	Carbon Footprint di organizzazione	
	305-4 Intensità delle emissioni GHG	Carbon Footprint di prodotto	
GRI 306: Rifiuti			

	306-3 Rifiuti prodotti	Pilastro Ambientale — rifiuti	
	306-4 Rifiuti sottratti allo smaltimento	Pilastro Ambientale — materiali riutilizzati	
GRI 401: Occupazione			
	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Pilastro Sociale — tabella dati e indicatori	
GRI 403: Salute e sicurezza			
	403-1 Sistema di gestione salute e sicurezza	Pilastro Sociale	
	403-9 Infortuni sul lavoro	Pilastro Sociale — zero infortuni triennio	
GRI 404: Formazione e istruzione			
	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Pilastro Sociale — ore formazione pro-capite	
GRI 405: Diversità e pari opportunità			
	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Pilastro Sociale — composizione per genere ed età	
	405-2 Rapporto dello stipendio base	Pilastro Sociale — gender gap	

	uomini/donne		
GRI 413: Comunità locali			
	413-1 Operazioni con coinvolgimento della comunità locale	Pilastro Sociale — territorio e comunità	

LA TUA OPINIONE

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività della Cantina Sociale di Quistello, utilizzando i seguenti riferimenti:

+39 0376 618118

info@cantinasocialequistello.it

www.cantinasocialequistello.it

Vi ringraziamo molto per averci dedicato il vostro tempo e restiamo in attesa di indicazioni da parte vostra.

Certificato n. 70341/20250725

Certificate n.

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

Cantina Sociale Cooperativa di Quistello **Società Agricola Cooperativa**

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

Tipologia di azienda: E - Cantina / Imbottigliatore / Condizionatore (Trasformazione, Confezionamento)

Unità operative / *Operative units*

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

È conforme allo standard

Is in compliance with the standard

EQUALITAS – Standard SOPD **“Modulo Organizzazione Sostenibile – OS”** **Rev.05 del 01/08/2024**

Per le seguenti attività

For the following activities

Produzione ed imbottigliamento di mosti e vini D.O.P.* e I.G.P.* e di mosti e vini convenzionali bianchi, rosati e rossi. Controllo del processo di spumantizzazione effettuato in outsourcing.
Production and bottling of D.O.P. and I.G.P.* musts and wines, as well as conventional white, rosé, and red musts and wines. Control of the outsourced sparkling wine production process.*

**La dicitura D.O.P. e I.G.P. fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione.
 The wording D.O.P. (P.D.O.) - I.G.P. (P.G.I.) is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification.

Esclusioni: nessuna. Exclusions: none.

Indicatori ambientali valutati:

Environmental indicators evaluated:

Impronta carbonica aziendale (2023); Impronta idrica aziendale (2023).

Corporate carbon footprint (2023); Corporate water footprint (2023).

This certificate remains the property of: CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) ITALY [+39 (0)445 31 30 11; www.csqa.it]

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
 This certificate will satisfy the requirements established by CSQA. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 16/07/2021
First Issue
 Emissione corrente: 25/07/2025
Current Issue
 Scadenza: 15/07/2027
Expiry Date

L'Administratore Delegato
The Chief Executive Officer
 Dr. Pietro Adnato

CSQA Certificazioni S.r.l.
 Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

Certificato n. 80508/20250725

Certificate n.

Il prodotto

The product

Prima annata certificata 2022: Vino rosso; Vino rosato; Vino bianco; IGP Quistello Rosso; IGP Quistello Rosato; IGP Quistello Bianco; Lambrusco Mantovano DOP Rosso; Lambrusco Mantovano DOP Rosato; Spumante di qualità;

*La dicitura D.O.P. e I.G.P. fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione. Venduti in bottiglie da 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l.

*The wording D.O.P. (P.O.D.), I.G.P. (P.G.I.) is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification.

Il prodotto certificato viene identificato tramite il logo "Sustainable Wine".

The certified product is identified by the "Sustainable Wine" logo.

Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

Società Agricola Cooperativa

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

Tipologia di azienda: F - Azienda vitivinicola (Coltivazione, Trasformazione, Imbottigliamento)

Unità operative / Operative units

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

È conforme allo standard

Is in compliance with the standard

EQUALITAS – Standard SOPD

“Modulo Prodotto Sostenibile – PS”

Rev.05 del 01/08/2024

Indicatori ambientali valutati:

Environmental indicators evaluated:

Vedasi Allegato 1 al certificato

See Annex 1 of the certificate

This certificate remains the property of: CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) ITALY [+39 (0)445 31 30 11; www.csqa.it]

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale. This certificate will satisfy the requirements established by CSQA. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 02/01/2024
First Issue
 Emissione corrente: 25/07/2025
Current Issue
 Scadenza: 01/01/2027
Expiry Date

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
 Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni S.r.l.
 Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)