



TENUTE RUBINO

Bilancio di sostenibilità 2024



Azienda Agricola Luigi Rubino ha iniziato il proprio percorso di rendicontazione volontaria a partire dall'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 seguendo l'input fornito dagli obiettivi dell'Onu in termini di sostenibilità. Il primo Bilancio di Sostenibilità venne redatto nel rispetto dei principi generali per una vitivinicoltura sostenibile adottati dal sistema SQNPI. Sempre in un'ottica di miglioramento continuo, con il Bilancio di Sostenibilità al 31 dicembre 2021 Azienda Agricola L. Rubino ha iniziato il proprio percorso di rendicontazione seguendo le metodologie e i principi previsti dal sistema equalitas.

L'impegno di Azienda Agricola L. Rubino si è rinnovato negli anni mostrando, con le successive edizioni, un'aderenza sempre maggiore alle linee guida di riferimento del settore. Il Bilancio di Sostenibilità dell'azienda viene redatto, su base volontaria, con cadenza annuale e contiene le informazioni relative ai temi economici, ambientali e sociali, ritenuti utili per assicurare la comprensione delle attività svolte da Azienda Agricola L. Rubino, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto prodotto dalle stesse.

Il Bilancio di Sostenibilità al 31 dicembre 2024 (ESERCIZIO 01 GENNAIO 2024-31 DICEMBRE 2024) è stato redatto con accuratezza, equilibrio tra impatti positivi e negativi, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità, considerando le sue componenti economiche, sociali e ambientali.

Gli indicatori di performance utilizzati sono quelli previsti dagli standard di rendicontazione adottati, rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità analizzati e coerenti con l'attività svolta da Azienda Agricola L. Rubino e gli impatti da essa prodotti, i quali sono stati individuati dal management aziendale anche sulla base dei risultati del dialogo con i propri stakeholder.



Le informazioni quantitative per le quali è stato fatto ricorso a stime sono direttamente richiamate nei diversi capitoli e paragrafi del presente documento. Le indicazioni di eventuali rettifiche dei dati comparativi degli esercizi precedenti e pubblicati nei relativi bilanci vengono direttamente riportate in sede di commento ai dati, unitamente alle relative motivazioni.

Al fine di permettere il confronto dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività di Azienda Agricola L. Rubino sono stati inseriti i dati comparativi relativi ai precedenti esercizi chiusi.

Il documento è pertanto disponibile per tutti gli interessati, siano essi portatori di interesse interni al sistema che esterni allo stesso.

Il concetto di sostenibilità è fortemente influenzato dalla prospettiva da cui lo si interpreta. Gli elementi oggetto di indagine fanno riferimento all'aria, all'acqua, al terreno e all'energia per ciò che attiene agli aspetti ambientali, alla produzione, alla ricerca e all'indotto per gli aspetti economici, ai dipendenti, al territorio, all'integrazione, alla salute e alle iniziative sociali per quanto riguarda gli aspetti sociali. Relativamente al perimetro dell'analisi, questa considera la produzione di uva in tutte le sue sfaccettature, la successiva lavorazione e imbottigliamento, per arrivare alla commercializzazione finale e alle connesse attività logistiche e di marketing.

Il documento è stato redatto da un gruppo di lavoro appositamente strutturato all'interno di Azienda Agricola Luigi Rubino, con l'ausilio e il confronto periodico interno.

Sommario

a	Sull'azienda	5
a.1	Storia e identità aziendale	
a.2	Susumaniello, il progetto recuperato	
b	Mission e vision	7
c	Le tenute	8
c.1	Jaddico	
c.2	Palombara	
c.3	Uggio/Punta Aquila	
c.4	Padula di Geremia	
c.5	Vigneto di Ostuni	
d	Produzione 2024	18
d.1	Tenute Rubino e la vite ad alberello pugliese	
d.2	Mercati serviti	
d.3	Enoturismo	
e	Coinvolgimento degli stakeholder	22
e.1	Produttori	
e.2	Fornitori	
e.3	Collaboratori	
e.4	Clienti e consumatori finali	
e.5	Relazione con la comunità e il territorio	
f	Equalitas	27
g	Azienda e sostenibilità	28
g.1	Impegno verso la sostenibilità	
g.2	Realizzazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030	
h	Analisi interna secondo tre pilastri	30
h.1	Analisi ambientale	
h.2	Analisi sociale	
h.3	Analisi per obiettivi	

^a Sull'azienda

^{a.1} STORIA E IDENTITÀ AZIENDALE

Tenute Rubino è un progetto nato a metà degli anni '80 da un'idea di Tommaso Rubino, sostenitore delle potenzialità viticole ed enologiche pugliesi. Ha creato un'importante base produttiva divisa in cinque tenute, con l'obiettivo di esprimere al meglio la tradizione vitivinicola locale, attraverso un progetto di salvaguardia e valorizzazione di alcuni vitigni autoctoni tipici pugliesi quali il **Primitivo**, il **Negroamaro** e, soprattutto, il **Susumaniello**, varietà quasi scomparsa.

Ogni tenuta — **Jaddico**, **Palombara**, **Uggio/Punta Aquila**, **Padula di Geremia**, **Vigneto di Ostuni** — in seguito ad attenti studi di zonazione, viene dedicata all'allevamento dei vitigni che più si adattano alle sue caratteristiche pedoclimatiche, donando ad ogni uva sfumature uniche e personali.

Nel 1999 il figlio Luigi, insieme alla moglie Romina Leopardi, crea il marchio Tenute Rubino, con sede a Brindisi. Oggi vanta una moderna cantina di vinificazione e affinamento ed è una realtà riconosciuta con oltre il 70% del fatturato realizzato sui mercati esteri.

Nel 2022 l'azienda ha ottenuto la Certificazione Equalitas-Modulo Organizzazione Sostenibile, uno standard che promuove la cultura della sostenibilità nelle filiere agroalimentari e nel settore vitivinicolo su scala internazionale.



α.2 SUSUMANIELLO, IL PROGETTO DI RECUPERO

I tempi di raccolta delle uve Susumaniello seguono le diverse tipologie di vino prodotte. Di rilievo è anche la sua grande resistenza alle avversità climatiche ed agli agenti patogeni. Tuttavia, nonostante queste caratteristiche favorevoli, ha rischiato di scomparire, prima che Tenute Rubino lo recuperasse, esaltandone la versatilità e facendone il simbolo della propria produzione. L'abbondante produttività di questo vitigno tende a ridursi sensibilmente col susseguirsi delle annate, toccando delle medie che scendono anche sotto il kg per pianta. Ed è proprio quando diminuisce nei numeri che il Susumaniello svela le sue vere qualità, dando vita a uve dal caratteristico color nero-bluastro ricche di tutte quelle sostanze alla base di vini dalle grandi potenzialità.

Portabandiera è il **Torre Testa**, cru realizzato con uve vendemmiate a fine settembre. Da uve raccolte a metà settembre nasce invece **Oltremé**, un'etichetta dai richiami fruttati. Le uve del **Sumaré** invece, primo metodo classico di Tenute Rubino millesimato, vengono raccolte in anticipo rispetto alla loro normale maturazione, garantendo così un'acidità adeguata alla rifermentazione in bottiglia. Questo spumante dosage brut sosta sui lieviti per un periodo di 30 mesi. Il suo successo ha portato alla nascita del **Sumaré Brut Nature**, spumante dosage zero millesimato che ha la sua sboccatura dopo 42 mesi di affinamento sui lieviti autoctoni, e al **Sumaré Brut 60 mesi**. Chiudono infine la gamma dei vini a base Susumaniello il **Torre Testa rosato** e l'**Oltremé rosato**, da uve raccolte rispettivamente nella seconda e terza decade di settembre.



^b **Mission e vision**

La **mission aziendale** è quella di vinificare uve proprie o di fornitori locali con standard di elevata qualità e salubrità, unendo il rispetto e la valorizzazione del territorio salentino, instaurando rapporti di fiducia con gli stakeholders e attraverso uno sviluppo innovativo e dinamico verso il futuro.

Infatti i cambiamenti sono fondamentali per soddisfare i bisogni del mercato, ponendo come fondamenta le risorse umane. Uno dei punti di forza dell'azienda è quello di valorizzare la cultura del vino, avvicinando a questo mondo anche coloro che desiderano implementare e/o accrescere le proprie conoscenze, promuovendo eventi e manifestazioni che avvicinino a questo settore anche i giovani. Il vino è infatti cultura, condivisione e conoscenza.

L'azienda agricola Luigi Rubino si pone come obiettivo principale quello di operare rispettando l'ambiente in cui si trova e valorizzare le caratteristiche territoriali, utilizzando ad esempio metodi di lotta integrata in campo, controllando in ogni fase del processo produttivo — dalla vigna alla bottiglia — la qualità e la salubrità dei vini.

L'operato aziendale è, come definito nel Codice Etico, improntato ai principi di:

- Offrire prodotti e servizi di elevata qualità e valore;
- Operare con integrità e nel completo rispetto delle disposizioni legislative vigenti;
- Valorizzare le risorse umane, che partecipano attraverso le loro competenze e professionalità al raggiungimento degli obiettivi aziendali;
- Definire relazioni associative e commerciali professionali trasparenti;
- Operare secondo i concetti di integrità e trasparenza.

^c Le tenute

^{c.1} JADDICO

Jaddico, casa del Susumaniello, è una delle tenute più rappresentative della famiglia Rubino. A otto chilometri a nord di Brindisi, il vigneto si estende per 104 ettari lungo la dorsale adriatica in un terreno d'origine calcarea, sciolto per la presenza di un'abbondante frazione sabbiosa, che permette un rigoglioso sviluppo dell'apparato radicale e lo stesso drenaggio delle acque in eccesso. La vicinanza al mare e la costante ventilazione sono caratteristiche distintive della tenuta.

Gli impianti, con forme d'allevamento a guyot, cordone speronato e alberello pugliese, hanno una densità per ettaro tra le 5000 e le 6000 piante, e affondano le loro radici su terreni di origine calcarea, tendenzialmente sciolti per la presenza di una frazione sabbiosa che permette un rigoglioso sviluppo dell'apparato radicale e il drenaggio delle acque. I tempi di raccolta delle uve variano dalla prima decade di agosto alla prima di ottobre, quando si raccolgono gli ultimi grappoli di Susumaniello. In buona parte, la vendemmia è condotta a mano, soprattutto dalle donne, vere custodi di antichi saperi agricoli. Una cura del dettaglio che segna anche l'attenzione all'ambiente, poiché l'intera azienda è condotta aderendo al metodo della Produzione Integrata a basso impatto ambientale (SQNPI).

Vitigni

Negroamaro, Malvasia
Bianca, Primitivo,
Susumaniello

Superficie

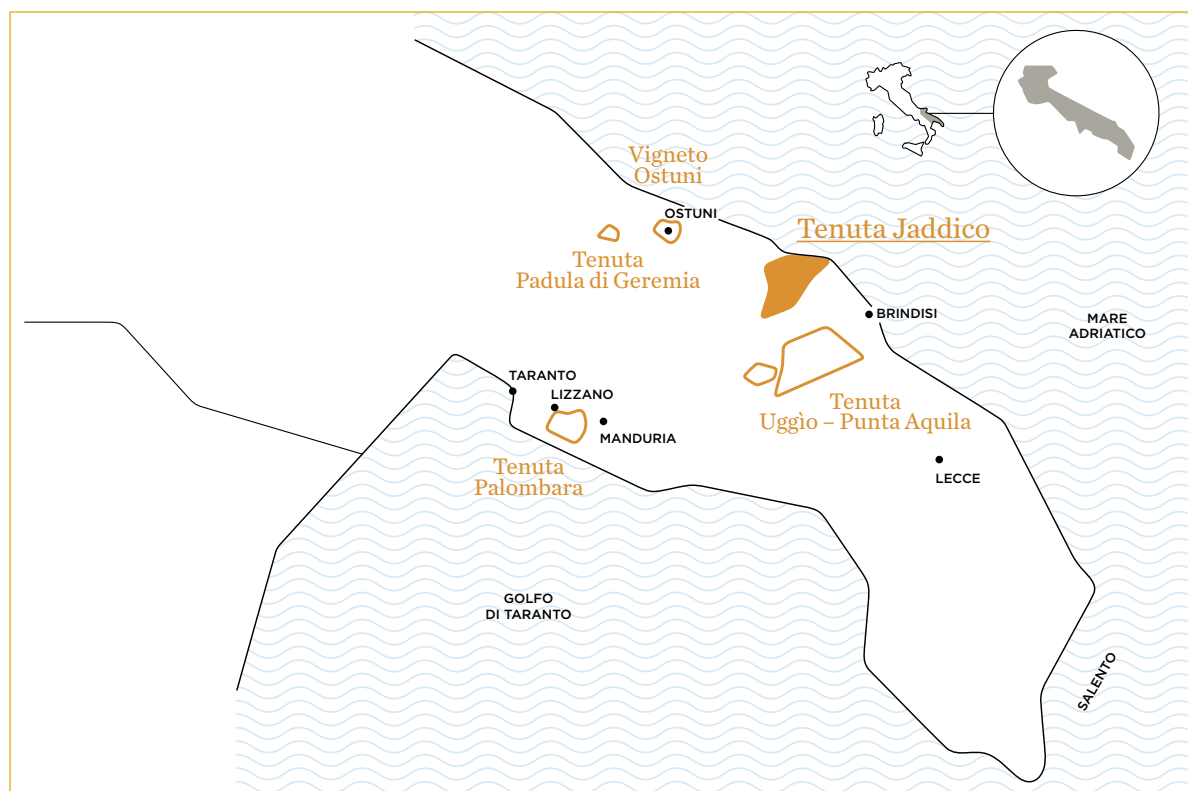
104 ettari

Altitudine

a livello del mare

Terreno

sabbioso



I VINI DI JADDICO



Sumarè | 30 mesi
Metodo classico
Rosato Brut
Susumaniello
IGT Salento



Sumarè | 42 mesi
Metodo classico
Rosato Brut | Nature
Susumaniello
IGT Salento



Sumarè | 60 mesi
Metodo classico
Rosato Brut
Susumaniello
IGT Salento



Oltremé
Susumaniello
DOC Brindisi



Oltremé rosato
Susumaniello
IGT Salento



Torre Testa
Susumaniello
DOC Brindisi



Torre Testa rosato
Susumaniello
IGT Salento



Saturnino
Negroamaro
DOC Brindisi



Giancola
Malvasia bianca
IGT Salento



Jaddico
Negroamaro 80%
Susumaniello 20%
DOC Brindisi
Riserva

c.2 PALOMBARA

La **Tenuta Palombara** si trova a Lizzano, nella provincia di Taranto, in una delle aree produttive più vocate della Puglia. È questa la casa del **Primitivo di Manduria** di Tenute Rubino, localizzata nel cuore dell'arco ionico tarantino: qui le condizioni pedoclimatiche e il microclima che si riscontrano durante tutto il corso dell'anno rendono il contesto vocato all'agricoltura di qualità le cui espressioni migliori si riscontrano nella coltivazione della vite e dell'olivo. Anche tenuta Palombara è condotta aderendo al metodo della Produzione Integrata a basso impatto ambientale (SQNPI).

Vitigni

Primitivo di Manduria

Superficie

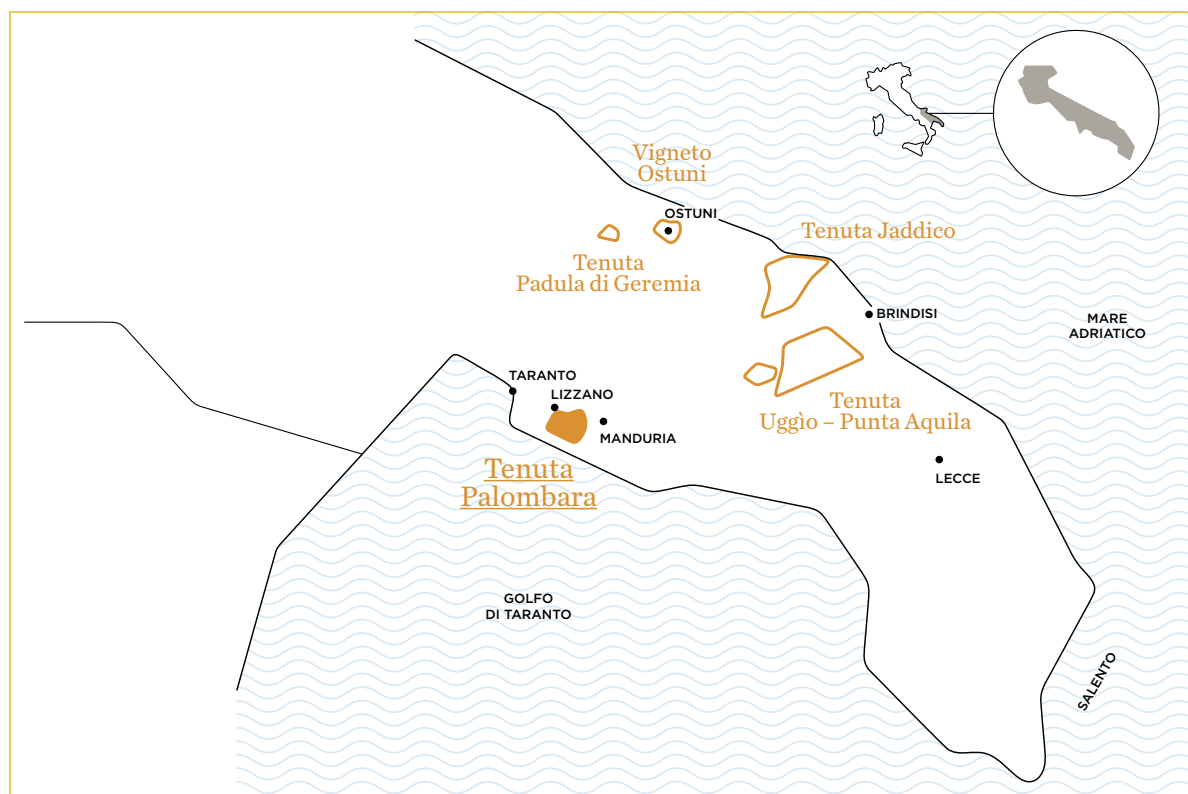
21 ettari

Terreno

medio impasto argilloso

Altitudine

68 m. sul livello del mare



**IL VINO DI TENUTA PALOMBARA:
AREA DELLA DOC DEL PRIMITIVO DI MANDURIA**



Palombara
Primitivo DOC
Primitivo di Manduria

c.3 UGGÌO · PUNTA AQUILA

Quattordici chilometri a sud ovest di Brindisi, **Uggìo · Punta Aquila** ha un'estensione di 48 ettari vitati. Le varietà impiantate sono Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Malvasia Nera e Bianca e Vermentino. In questo areale i terreni sono di origine calcarea con una equilibrata percentuale tra la frazione argillosa e quella sabbiosa.

Anch'essi di colore tendenzialmente scuro, con una escursione termica caratterizzata da differenze di temperature tra il giorno e la notte che possono superare anche i 15 gradi nei mesi estivi. Anche tenuta di Uggìo-Punta Aquila è condotta aderendo al metodo della Produzione Integrata a basso impatto ambientale (SQNPI).

Vitigni

Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Vermentino

Superficie

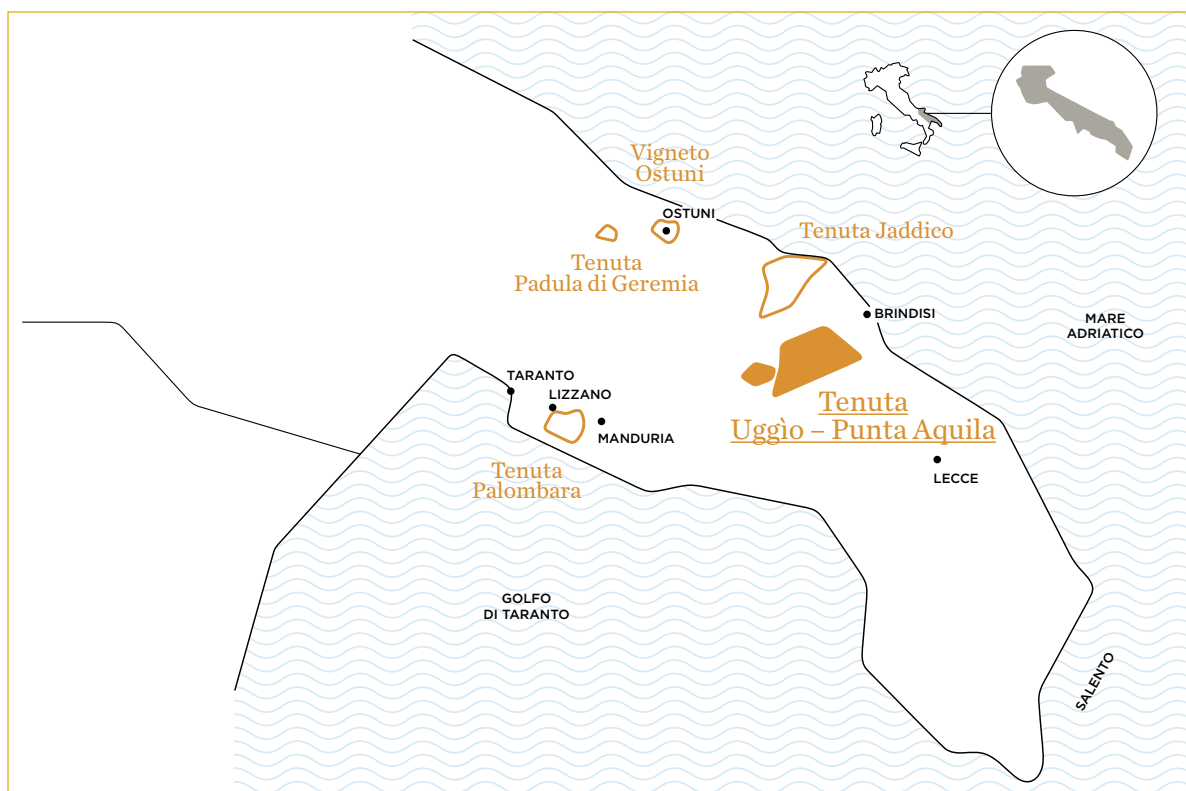
48 ettari

Altitudine

100m. sul livello del mare

Terreno

medio impasto con presenza di pietre



I VINI DI UGGÌO - PUNTA AQUILA



Libens
Spumante
Metodo Charmat
Vermentino
IGT Salento



Salende
Vermentino
IGT Salento



Punta Aquila
Primitivo
IGT Salento



Miraglio
Negroamaro
DOC Brindisi



Visellio
Primitivo
IGT Salento



Aleatico
Passito
Puglia IGT

c.4 PADULA DI GEREMIA

Tra i mari Adriatico e Ionio, a 300 metri s.l.m., nell'omonima contrada in Valle d'Itria, sorge la **Tenuta Padula di Geremia**. La nuova Tenuta della famiglia Rubino, sita a cavallo dei Comuni di Martina Franca, Cisternino e Ceglie Messapica, si estende in una vallata particolarmente vocata all'allevamento delle varietà autoctone come il Bianco di Alessano, il Minutolo bianco e la Verdeca: piccoli vigneti per una viticoltura di nicchia. Il paesaggio è dominato dalla collina, caratterizzata da pianori, versanti e suoli profondi a matrice calcarea grigio chiaro, ricchi di scheletro di piccole dimensioni, con un clima particolarmente favorevole con estati caldo-aride e autunni e inverni piovosi. Anche Padula di Geremia è condotta aderendo al metodo della Produzione Integrata a basso impatto ambientale (SQNPI).

Vitigni

Bianco d'Alessano,
Minutolo bianco,
Verdeca

Superficie

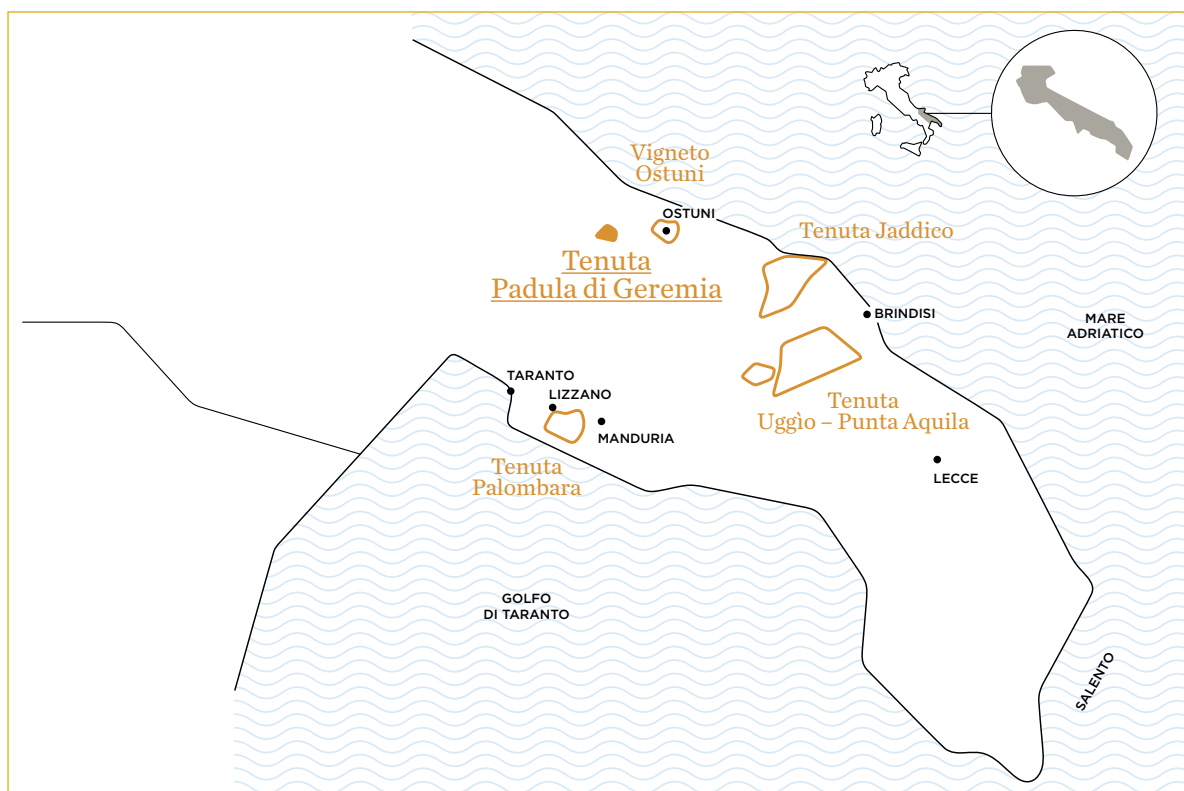
5 ettari

Altitudine

313–326 m. sul livello
del mare

Terreno

calcarea



IL VINO DI PADULA DI GEREMIA



Lamiro

IGT Valle D'Itria
Verdeca

c.5 VIGNETO DI OSTUNI

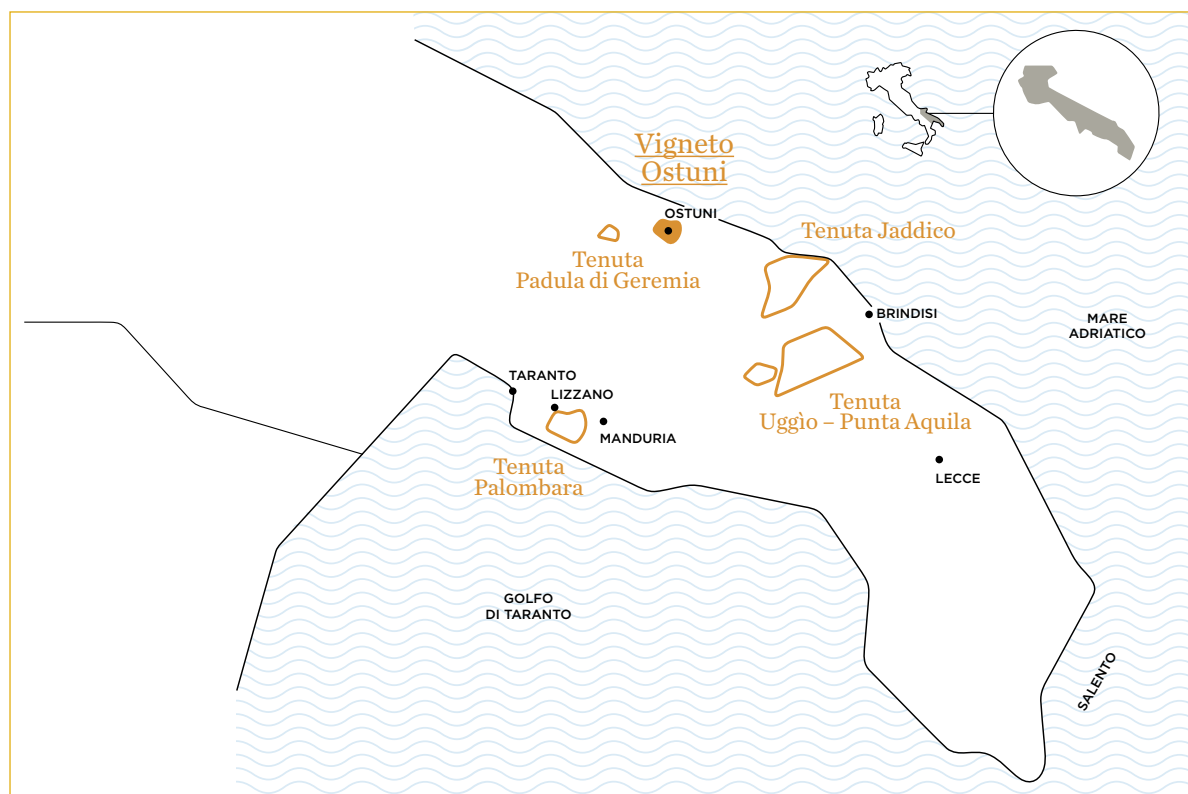
Il vigneto di Ostuni conta cinquemila piante in un ettaro. Una vigna messa al servizio di una varietà rara ma estremamente tipica della Puglia e del Salento, l'Ottavianello, da cui viene prodotto il Lamo. L'epoca dell'impianto risale al 1994, su terreni di medio impasto con scheletro e rocce affioranti, collocati a 207 m s.l.m. Il clima di quest'area è generalmente secco e caratterizzato da estati molto ventilate. Il sistema d'allevamento è il cordone speronato, mentre la vendemmia avviene di solito tra la prima e la seconda decade di settembre, in linea con altre varietà a bacca rossa della regione.

Vitigni
Ottavianello

Superficie
1 ettaro

Altitudine
207 m. sul livello del mare

Terreno
argilloso con presenza di scheletro



IL VINO DEL VIGNETO DI OSTUNI

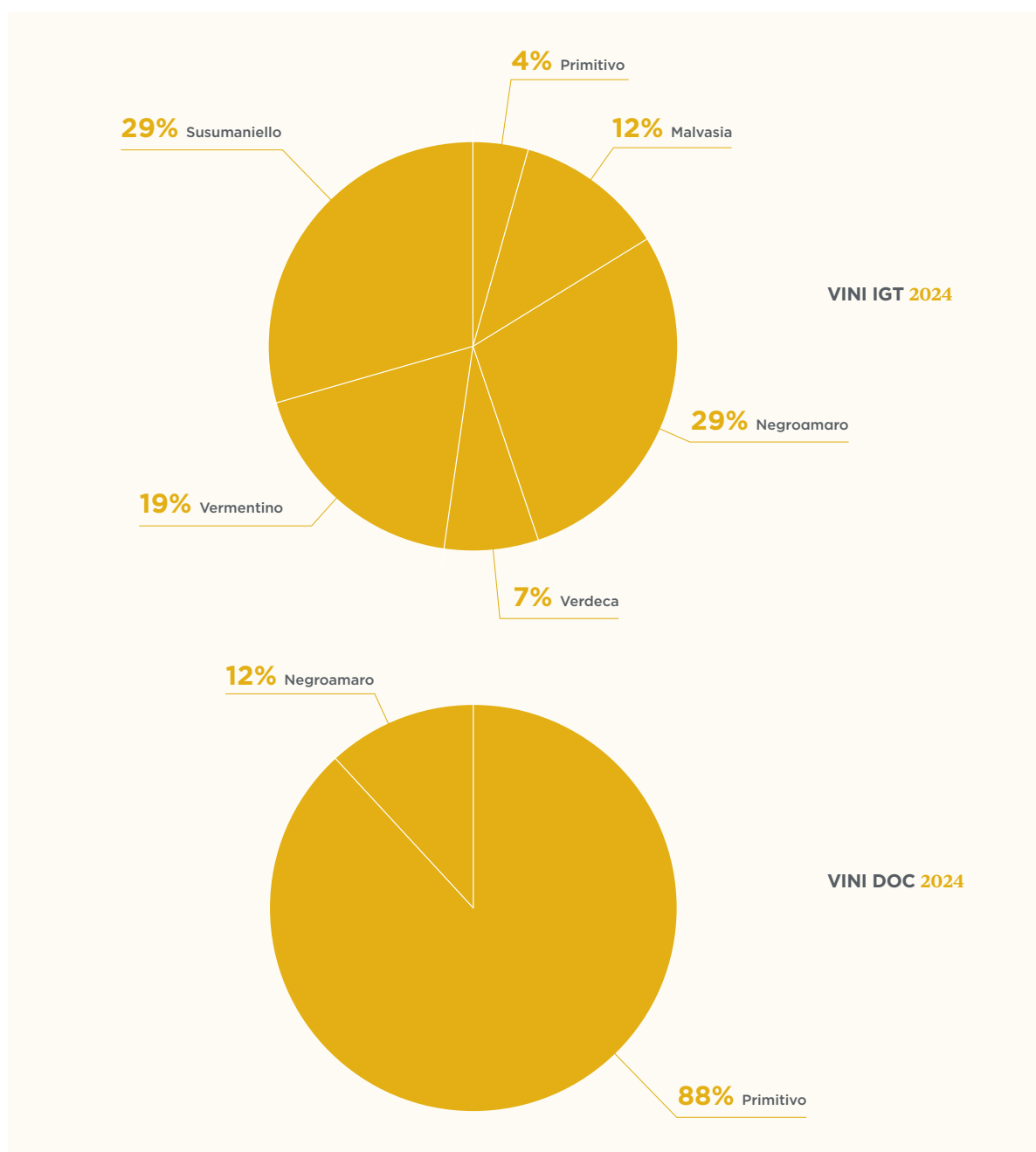


Lamo
Ottavianello
DOC Ostuni

^d Produzione 2024

^{d.1} TENUTE RUBINO E LA VITE AD ALBERELLO PUGLIESE: LA SALVAGUARDIA DI UN'IDENTITÀ CULTURALE

Tenute Rubino ha sempre seguito una filosofia di recupero, salvaguardia e valorizzazione del patrimonio vitivinicolo pugliese. La tecnica della vite ad alberello pugliese incarna, per l'azienda, quel capitale di sapere agricolo e cultura contadina da preservare. È da tradizioni come questa che passa non solo l'identità di un'intera comunità agricola, ma anche un vino di qualità irripetibile. Aggirandosi tra i vigneti di Tenute Rubino, l'antica tradizione della vite ad alberello prende vita oggi come migliaia di anni fa.



d.2 MERCATI SERVITI

Oggi Tenute Rubino è un brand del vino di qualità della Puglia molto orientato sull'export. L'azienda esporta le sue etichette in oltre 20 paesi con costanza e successo: dal Nord America, con USA, al Sud America in Brasile. In Asia, il Giappone rappresenta un mercato importante e consolidato, ma anche Cina, Hong Kong, Singapore sono presidiati con segnali più che positivi, soprattutto per alcune etichette che, con i rossi, rappresentano la quasi totalità dei vini importati. È l'Europa continentale a comprendere con più decisione il progetto produttivo di Tenute Rubino: Svizzera e Germania sono i Paesi in cui si registra il maggior successo, ma anche Austria, Olanda, Lussemburgo, Belgio, Norvegia sono mercati accoglienti e produttivi per Tenute Rubino e i suoi vini.

Mercato

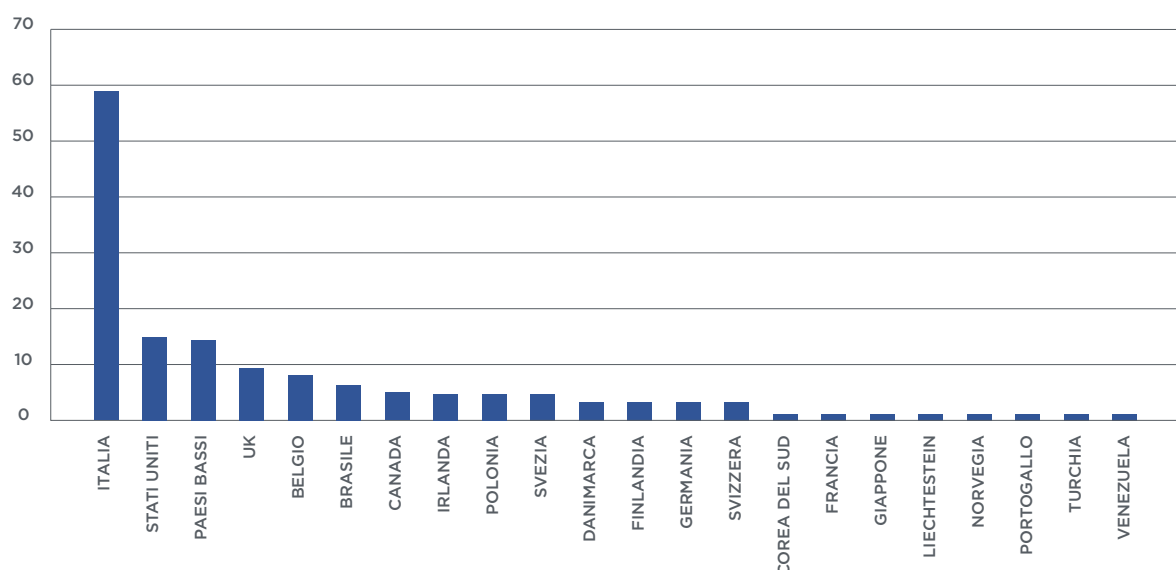
Canada	Lussemburgo	Svizzera	Polonia	Singapore	Giappone
USA	Belgio	Germania	Estonia	Filippine	Cina
Brasile	Regno Unito	Austria	Lituania	Nuova Zelanda	Hong Kong
		Olanda			



d.3 ENOTURISMO

Il 2024 in Tenute Rubino è stato un piccolo esempio di come le tendenze prospettate nel 2023 dagli esperti dell'enoturismo, abbiamo rispettato le previsioni. I flussi sono cambiati, è cambiata la tipologia di enoturista, le destinazioni sono sopravvissute alla rivoluzione mediatica (soprattutto social) che è in atto da quasi 2 anni. È emerso che le persone che viaggiano, sono interessate ad arricchire la propria esperienza turistica con esperienze varie, spesso gravitanti intorno a vino, olio e cibo tipico. Questa centralità ha una profondità diversa, perché riguarda la cultura del cibo e non la semplice scoperta accompagnata da un consumo accessibile e rapido. Questa rilevanza si manifesta con un turismo enogastronomico di più ampio respiro che approfondisce le sue esperienze in ambiti diversi come quello naturalistico, balneare, sportivo e soprattutto nel turismo lento e sensibile alle tematiche come tutela, tradizione e sostenibilità. In concomitanza a ciò molte realtà produttive, come la nostra Azienda Agricola, hanno mostrato un cambio di prospettiva, sviluppando la consapevolezza di essere parte integrante della filiera turistica, con un ruolo da protagonista che può concorrere positivamente al ritratto dell'identità territoriale. Da Aprile del 2023 è stata utilizzata una piattaforma di prenotazione e gestione dati e clienti, Wine Suite, uno strumento nuovo ed in linea con le tendenze attuali di booking e customer management. Inoltre, tale piattaforma ci permette di avere una fotografia chiara dei flussi di visitatori e ordini, selezionando intervalli di tempo definiti. Nel corso del 2024, l'Azienda ha deciso con l'inizio della stagione enoturistica (aprile 2024) di fornire disponibilità alle visite e alle degustazioni in cantina anche nei week end. Questo è stato possibile grazie ad una organizzazione più definita dei ruoli e delle mansioni e a seguire una formazione più completa. Il sistema di prenotazione adottato e rodato nel 2023 ed a regime dall'inizio del 2024, ha permesso di gestire i contatti e le prenotazioni in maniera rapida ed efficiente e di gestire il CRM in maniera da poter profilare al meglio i clienti e valutare in tempo reale il flusso enoturistico e gli ordini.

PAESE DI PROVENIENZA VISITATORI DIRETTI



Guardando nel dettaglio i dati possiamo vedere un aumento significativo del numero di prenotazioni rispetto al 2023, e un aumento minimo seppur interessante rispetto al 2022. È bene ricordare che i flussi del 2022 sono flussi associati a dinamiche post pandemia che hanno caratterizzato i flussi turistici in generale in maniera distintiva e unica degli ultimi anni. La distribuzione delle prenotazioni è variata rispetto agli anni precedenti, con un aumento generale per mese (ad esclusione di gennaio e novembre, dove non abbiamo mai riscontrato flusso enoturistico), un ampliamento della stagione che inizia come possiamo vedere ad aprile con un numero interessante di prenotazioni. Questo si riflette con un processo di destagionalizzazione che parte dalla promozione territoriale e incontra le dinamiche dei viaggiatori stranieri e nazionali che sempre più evitano i periodi di maggiore flusso, ma, soprattutto scelgono le esperienze enogastronomiche sia durante lunghe permanenze che durante brevi viaggi. Interessante, inoltre, è la distribuzione delle provenienze, con particolare nota sui visitatori nazionali, che, a differenze degli altri anni, hanno portato un numero decisamente significativo di prenotazioni.

Il dato interessante del 2024 è relativo alle vendite post visita. Tutte le strategie messe in atto durante la fase di booking e durante l'esperienza insieme alla tipologia di cliente che ha visitato la cantina, hanno portato ad un indotto di vendita di bottiglie, molto più alto rispetto agli altri anni. Certamente una comunicazione chiara, un'esperienza convincente e coinvolgente, la qualità dei nostri vini e la disponibilità di un servizio di spedizione all'estero con WAY TO GO, hanno favorito il processo di vendita.

Per quanto riguarda la tipologia di cliente, molti dei visitatori erano di età superiore ai 40 anni, provenienza prevalentemente Italia, Stati Uniti e Paesi Bassi, e con una condizione economica vantaggiosa, propensi all'acquisto anche con costi di spedizione elevati e la maggior parte turisti enogastronomici. La nuova formula di degustazione in piedi nel nostro corridoio rosso, per gruppi di persone che richiedono una soluzione più informale, ha generato feedback positivi e particolare interesse da parte di Tour Operator che lavorano con appassionati ed esperti del settore. I visitatori si sono orientati verso una scelta esperienziale che potesse soddisfare le aspettative di conoscenza di una realtà locale, con un forte carattere territoriale, ma allo stesso tempo con uno stile moderno e innovativo, grazie alla presenza della vinoteca Numero Primo. La Selection (tour in cantina, degustazione di 4 etichette con e senza cibo) soddisfa le esigenze della maggior parte degli enoturisti. La scelta della Susumaniello corrisponde alla tipologia di enoturista del 2023, che cerca qualcosa di unico ed esclusivo piuttosto che un'esperienza replicabile in più cantine anche poco distanti. Stesso discorso vale per la Selection che resta la scelta preferita per chi scopre per la prima volta il nostro territorio, viaggiando soprattutto con la famiglia e gli amici. Questa opzione permette di degustare 4 vini e di visitare una cantina soprattutto ai giovani appassionati che non sono particolarmente attratti da vini complessi e che, probabilmente fattore più condizionante, non vogliono spendere eccessivamente durante la loro vacanza. Il mese di maggiore flusso in termini di prenotazioni e numero di presenze, è stato Settembre, in particolare dalla terza settimana di agosto fino alla fine di settembre abbiamo registrato un particolare interesse per le visite in cantina, con un calo graduale fino a fine anno.

e Coinvolgimenti degli stakeholder

Il processo di identificazione degli stakeholder ha coinvolto la direzione di Azienda Agricola Luigi Rubino attraverso un percorso di analisi che si è concentrato sulle seguenti dimensioni:

- Le relazioni che l'azienda instaura con la realtà che la circonda;
- I temi rilevanti per il business aziendale.

In tale ottica sono stati identificati tutti i soggetti che influenzano e/o sono influenzati dalle attività svolte da azienda agricola Luigi Rubino, dai suoi prodotti e servizi e dalle sue performance. Verso tali soggetti l'azienda si impegna, con modalità e frequenza differenti, a cercare il loro coinvolgimento al fine di sviluppare e consolidare rapporti duraturi.

STAKEHOLDER	NATURA DEL RAPPORTO	ATTIVITÀ
DIPENDENTI	Senso di appartenenza ed elevata professionalità sono elementi distintivi delle risorse umane dell'Azienda Agricola Luigi Rubino.	Con i propri dipendenti Azienda agricola L. Rubino ha implementato modalità di comunicazione interne attraverso la predisposizione di un punto fisico in cui i lavoratori possono depositare in forma anonima le proprie segnalazioni. Le segnalazioni dei lavoratori sono inoltre discusse nell'ambito delle riunioni periodiche del Team, la struttura interna preposta alla supervisione delle criticità nella gestione dei rapporti con i dipendenti che si riunisce nel corso dell'anno.
COMMERCIALI E AGENTI	Forte senso di appartenenza e relazioni stabili e durature nel tempo.	Il rapporto con gli agenti si realizza attraverso l'istituzione di momenti formali di incontro, con frequenza annuale, nei quali non solo vengono discusse tematiche di natura tecnica e commerciale ma sono anche portati all'attenzione aspetti sui quali Luigi Rubino ritiene opportuno sviluppare un coinvolgimento specifico, quale le tematiche di sostenibilità ambientale.
CLIENTI, CONSUMATORI E OSPITI	Continuità nel tempo e sviluppo di sinergie commerciali.	Con i clienti settore HO.RE.CA. azienda agricola L.Rubino sviluppa momenti d'incontro periodici attraverso cui gestire i rapporti commerciali instaurati. Con i consumatori (la categoria che include i fruitori finali del prodotto, per i quali non è possibile una specifica identificazione) e gli ospiti (i clienti dei servizi di Numero Primo) azienda agricola L.Rubino non sviluppa al momento iniziative specifiche di incontro su tematiche specifiche di sostenibilità ma coinvolge ugualmente tali soggetti nell'ambito di eventi, fiere o altre attività sviluppate in riferimento al proprio settore di business.
FORNITORI	Forte collaborazione.	I rapporti con i fornitori sono gestiti attraverso momenti di incontro specifici in funzione delle esigenze aziendali, quali il rispetto dei requisiti di sostenibilità, quando applicabile.

COMPETITOR	Spirito di collaborazione per la valorizzazione dei territori e per la promozione del prodotto.	Con i competitor azienda agricola L. Rubino si relaziona principalmente nell'ambito delle iniziative periodiche di comunicazione sviluppate dalla azienda. Difatti, R. Leopardi fa parte dell'associazione nazionale Donne del Vino.
GIORNALISTI E BLOGGER	Punto di riferimento per conoscere l'andamento del proprio mercato e per diffondere nel consumatore l'immagine aziendale.	Con giornalisti e blogger l'azienda ha rapporti frequenti secondo tre principali modalità: l'attivazione di momenti d'incontro specifici, come ad esempio la partecipazione a manifestazioni, fiere o l'incontro presso l'azienda stessa (cantina o azienda agricola) e lo sviluppo di iniziative sui social network.
ISTITUZIONI PUBBLICHE: ASL, ARPA [...]	Frequenza, continuità nel tempo.	I rapporti con le istituzioni pubbliche sono realizzati nell'ambito di incontri ad hoc, organizzati al fine di condividere aspetti rilevanti per lo sviluppo del territorio e delle comunità locali per quanto riguarda i rapporti con le istituzioni pubbliche.
COMUNITÀ LOCALE	La tutela della comunità locale, lo sviluppo di iniziative culturali e la difesa del tessuto economico locale sono elementi qualificanti delle relazioni sviluppate da azienda agricola L. Rubino con tale stakeholder.	L'incontro con la comunità locale viene ricercato attraverso lo sviluppo di iniziative specifiche sul territorio. Ogni anno azienda agricola Luigi Rubino è impegnata nella realizzazione di molteplici iniziative a supporto della comunità sociale locale e del proprio ambito territoriale, quale progetto scuola-vino in-formazione e Brindisi in fiore.
AMBIENTE	Riduzione degli impatti e valorizzazione del territorio di riferimento.	La difesa dell'ambiente si realizza attraverso lo sviluppo di iniziative specifiche che possono prevedere a seconda dei casi l'incontro con gli altri stakeholder di azienda agricola L. Rubino.

e.1 PRODUTTORI

Il settore agricolo oggi deve affrontare le sfide del cambiamento climatico. Pur essendo corresponsabile per le emissioni di gas serra, il settore primario subisce gli impatti negativi, sia in termini di riduzione della produttività che di aumento dei rischi legati alla sicurezza alimentare. Una delle principali sfide per il futuro del settore agricolo è infatti quella di riuscire a fronteggiare il cambiamento climatico garantendo la qualità delle produzioni e migliorandone la sostenibilità.

Sin dalla sua nascita la Cantina si è posta come obiettivo primario la garanzia della qualità delle produzioni in armonia con l'ambiente: per questo tutela la biodiversità, predilige l'impiego di mezzi fisici ai mezzi meccanici.

Per rafforzare questo impegno, nel 2016 l'azienda ha scelto di promuovere il percorso per l'ottenimento della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che, aggiunge alla filosofia della qualità che caratterizza l'azienda sin dalla fondazione, la garanzia della sostenibilità per il consumatore. Tutte le tenute dell'azienda agricola Luigi Rubino adottano questo importante progetto.

La produzione integrata è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo gli impatti negativi sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, dotandosi al contempo della giusta difesa dalle minacce.

e.2 FORNITORI

Azienda agricola Luigi Rubino si avvale di fornitori locali e selezionati per lo sviluppo delle sue attività. Nella selezione dei fornitori l'azienda si avvale di una procedura di valutazione, che si basa su sei pilastri:

- ¹ Stabilità economica e stato legale
- ² Storico
- ³ Relazioni commerciali
- ⁴ Conformità tecnica e prestazione
- ⁵ Controllo normativo, infrastrutture e altri controlli del Paese di fornitura
- ⁶ Etica nazionale e aziendale

All'interno di quest'ultimo aspetto rientra anche una valutazione delle condizioni etiche, ambientali e di lavoro all'interno del fornitore. Inoltre, l'azienda valuta anche il possesso di certificazioni ambientali, etico-sociali e di salute e sicurezza sul luogo di lavoro ed eventuali iniziative a favore della sostenibilità da parte del fornitore.

L'insieme dell'analisi di questi aspetti determina un rating, attraverso il quale ogni fornitore viene valutato e scelto annualmente.

Gli obiettivi che si prefigge azienda agricola Luigi Rubino nella gestione dell'approvvigionamento sono i seguenti:

- Gestire i principali rischi mitigandone gli effetti;
- Collaborare con i propri partner per unire gli sforzi e migliorare i propri servizi e prodotti da un punto di vista di qualità, sicurezza alimentare e delle buone pratiche di sostenibilità;
- Incrementare la trasparenza come mezzo per espandere il principio di sostenibilità all'intera filiera.

e.3 COLLABORATORI

Un'azienda matura è quella in cui le persone hanno le conoscenze, le capacità, il desiderio e l'opportunità di avere successo a livello personale affinché ciò ricada positivamente sull'intera organizzazione. Al centro dell'attenzione aziendale sono la ricerca di qualità della produzione vitivinicola per soddisfare i clienti, ben allineata ai principi etici intesi come costruzione di valore nel lungo termine attraverso la sostenibilità, la trasparenza e la valorizzazione delle persone.

Per questo l'azienda agricola Luigi Rubino promuove il rispetto e la tutela della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale e favorisce la diffusione di valori quali la meritocrazia, la lealtà, la serietà, la dedizione e lo spirito collaborativo e ne richiede, parimenti, la diffusione attraverso un atteggiamento collaborativo e propositivo nel rispetto delle procedure aziendali, partecipando alle attività di formazione promosse dall'azienda e rispettando la struttura gerarchica e organizzativa.

I collaboratori, in linea con il Codice Etico aziendale, eseguono le attività professionali richieste dalla tipologia di compiti e funzioni attribuite, esprimendo il massimo impegno con assunzione di responsabilità e collaborazione, tipica di chi lavora in team. Lo spirito collaborativo rappresenta non solo uno strumento essenziale per il successo aziendale ma anche un mezzo con cui viene raggiunta la coesione fra persone e la creazione di un ambiente ispirato a principi di parità, uguaglianza e rispetto reciproco.

Nelle politiche di selezione del personale Azienda Agricola L. Rubino garantisce un trattamento equo basato su capacità e competenze individuali. La selezione del personale è effettuata nel rispetto delle pari opportunità in base alle esigenze aziendali, così come risultano dalla richiesta avanzata dalla funzione aziendale interessata, e alla corrispondenza dei profili dei candidati e delle loro specifiche competenze.

Tutti i dipendenti aziendali sono coperti da contratti di lavoro provinciale o nazionale e la varietà delle attività svolte in azienda, nelle varie sedi operative, si traduce in una pluralità di CCNL adottati suddivisi in:

- Operai agricoli
- Impiegati agricoli

Un aspetto che caratterizza i dipendenti dell'azienda agricola L. Rubino è rappresentato dalla stagionalità che d'altronde influenza il settore della produzione agricola.

Questo comporta l'assunzione e l'impiego di personale durante determinati periodi dell'anno. Nelle aziende agricole l'assunzione del personale è concentrata all'inizio dei periodi di stagionalità, al fine di garantire la possibilità da parte dei dipendenti di effettuare le necessarie giornate lavorative, gestendo in tal modo l'eventuale concentrazione/diluizione delle lavorazioni derivante dall'influenza delle condizioni meteorologiche.

Alla costituzione e nel corso dello svolgimento del rapporto di lavoro, l'azienda fornisce al personale chiare e specifiche informazioni sugli aspetti normativi e retributivi, assicurando una retribuzione equa e conforme ai livelli stabiliti dalla contrattualistica vigente. Per l'intera durata del rapporto di lavoro, il personale riceve indicazioni che gli consentano di comprendere la natura del proprio incarico e di svolgerlo adeguatamente. Ruoli e incarichi sono stabiliti in considerazione delle competenze e delle capacità. L'azienda agevola la gestione organizzativa del dipendente con possibilità di richiedere flessibilità di orario, concessione di permessi e di orario continuato in casi specifici e con valutazione da parte dell'azienda su richiesta del dipendente interessato.

e.4 CLIENTI E CONSUMATORI FINALI

Il focus aziendale è la ricerca di qualità della produzione vitivinicola per soddisfare i clienti, ben allineata ai principi etici intesi come costruzione di valore nel lungo termine attraverso la sostenibilità, la trasparenza e la valorizzazione delle persone. Salute e sicurezza del consumatore sono i due aspetti importanti per l'azienda agricola Luigi Rubino e per i suoi clienti. Per garantire la qualità e la salubrità dei propri vini, negli ultimi anni l'azienda ha aumentato il numero di campioni analizzati: le analisi sono effettuate alcune internamente altre attraverso laboratori esterni accreditati. A partire dal 2016 l'azienda ha avviato il processo di certificazione SQNPI (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) per tutte le aziende agricole di proprietà propria.

e.5 RELAZIONE CON LA COMUNITÀ ED IL TERRITORIO

L'azienda si dimostra sempre aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. Azienda Agricola L. Rubino si impegna a sviluppare attività educative e informative per le nuove generazioni tramite il progetto **Vino-IN-FORMAZIONE**. In dettaglio, il progetto si rivolge a studenti degli istituti alberghieri pugliesi, già attivi nel settore Ho.Re.Ca come stagionali o nei weekend e si pone l'obiettivo di presentare ai ragazzi quello che è il mondo del vino con le sue opportunità, specificità e potenzialità, creando in loro maggior consapevolezza, in termini di conoscenze specifiche e di attitudini, importanti per le loro scelte presenti e future. Inoltre nel corso del 2024 è stato siglato un accordo di partenariato e di cooperazione con l'ITS Academy Regionale della Puglia per l'Industria della Ospitalità e del Turismo Allargato, con il fine determinare la sperimentazione di strumenti di innovazione gestionale per la valorizzazione del patrimonio locale attraverso l'innalzamento dei potenziali di alta qualificazione tecnica superiore dell'area, l'introduzione di modalità strutturali di esercizio delle economie dei turismi, con il fine ultimo di dar vita alle leve, organiche e strumentali, per la crescita dell'economia delle Comunità interessate. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini. L'azienda cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti della comunità del territorio. Non sono pervenute in azienda segnalazioni da parte dei cittadini del Comune di Brindisi.

^f Equalitas

L'approccio sostenibile mirato all'intera filiera vitivinicola è stato utilizzato per implementare un sistema di gestione della sostenibilità, considerandolo come uno strumento per valutare, monitorare, correggere, condividere, pianificare, verificare e migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

L'azienda Agricola Luigi Rubino ha scelto di aderire ad Equalitas per monitorare gli impatti generati verso l'ambiente, la società e l'economia locale e non solo, in cui opera e per poter svolgere una valutazione interna delle proprie prestazioni ai fini del miglioramento continuo, sia all'uso responsabile delle risorse naturali, capitale sociale e sia la capacità di generare reddito e lavoro. In particolare Equalitas è la condivisione di un approccio omogeneo alla sostenibilità dell'intera filiera vitivinicola basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico:

- Tutelare l'ambiente ed il territorio;
- Valorizzare gli aspetti sociali ed economici associati alla produzione del vino;
- Misurare la sostenibilità a livello aziendale, attraverso gli indicatori di impronta carbonica ed idrica;
- Migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera, dalla produzione delle uve, alla loro lavorazione fino all'imbottigliamento;
- Incrementare le buone pratiche di lavorazione

L'applicazione dei requisiti previsti da Equalitas permette di monitorare le prestazioni aziendali e di definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità, allo stesso tempo permette di valutare l'efficacia delle azioni adottate e i risultati ottenuti.

9 Azienda e sostenibilità

9.1 IMPEGNO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

L'evoluzione di Tenute Rubino è in continuo fermento, in particolare il tema della sostenibilità ambientale è alimentato quotidianamente da pratiche agricole che mirano al rispetto della Natura e al minore impatto ambientale di tutte le fasi agricole.

L'Azienda aderisce dal 2016 al SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) con certificazione da parte del Organismo di Certificazione CSQA delle colture vite da vino e olivo.

Il nuovo progetto di costruzione della cantina situata a Jaddico si appresta ad essere il nuovo simbolo di Tenute Rubino, studiata secondo i più recenti parametri di eco sostenibilità, modernità e rispetto per l'ambiente, attraverso l'utilizzo di materiali caratteristici del territorio salentino. Lo stile lineare è progettato per ridurre al minimo l'impatto ambientale e per realizzare un punto ricettivo all'avanguardia per territorio brindisino. Ogni singolo componente della struttura è stato pensato per ridurre il consumo di energia, infatti tutti gli ambienti saranno coibentati per un controllo sostenibile della temperatura interna. È previsto inoltre l'utilizzo di energie alternative e sistemi per la riduzione del consumo di acqua.

9.2 IL CODICE ETICO

Il Codice Etico sancisce i valori di riferimento e le norme di comportamento che regolano i rapporti con i consumatori, i lavoratori e i fornitori e che, più in generale, indirizzano e vincolano i comportamenti verso tutti gli interlocutori aziendali. Tra questi ricordiamo: rispetto delle norme, onestà, trasparenza, riservatezza, concorrenza leale, integrità, correttezza nei rapporti con i dipendenti e tutela dell'ambiente.

Il Codice Etico raccoglie i principi etici e le regole comportamentali cui sono tenuti a conformarsi tutti coloro che operano, dall'interno e dall'esterno, nelle attività di Azienda Agricola L. Rubino (dirigenti, lavoratori, collaboratori, fornitori e partner), per garantire una prospettiva gestionale responsabile e un metodo di lavoro corretto e rispettoso degli interessi degli stakeholder.

La corruzione e la frode rappresentano un rischio importante per le attività di business in quanto possono compromettere in maniera significativa la reputazione e l'immagine aziendale oltre che procurare danni economici diffusi e rilevanti. Nel codice etico di Azienda Agricola L. Rubino sono previste una serie di regole di comportamento finalizzate alla gestione dei controlli delle attività sensibili e sono inoltre dichiarati i principi generali di comportamento per la prevenzione della corruzione.

Nel corso dell'esercizio, così come in quelli precedenti oggetto di rendicontazione, non sono stati accertati episodi di corruzione attiva o passiva che abbiano coinvolto la direzione o dipendenti di Azienda Agricola L. Rubino.

g.3 GLI STRUMENTI DI SEGNALAZIONE

Al fine di poter gestire le segnalazioni o lamentele dei lavoratori e di altri aventi parte, l'azienda dispone di diversi strumenti, come di seguito elencato:

- Segnalazione palese, direttamente ai responsabili di funzione o area;
- Segnalazione palese, direttamente alla Direzione aziendale;
- Segnalazione palese, direttamente ai propri organi di rappresentanza (RLS);
- Segnalazione anonima, per mezzo delle cassette postali interne alle aree aziendali;

Le modalità di segnalazione sopraindicate sono riferibili, oltre che agli aspetti etici, anche a quelli legati alla sicurezza sul lavoro, alla sostenibilità, alla sicurezza alimentare e ad ulteriori ambiti che dovessero richiedere modalità di segnalazione specifica. Per valutare gli aspetti inerenti la gestione etica l'organizzazione predispone, almeno a cadenza annuale, obiettivi che vengono valutati e revisionati in sede di Riesame della Direzione.

Gli strumenti di segnalazione attualmente in uso rimarranno attivi solo per segnalazioni relative a lamentele dei lavoratori o riguardanti temi attinenti agli standard delle certificazioni in essere.

g.4 REALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELL'AGENDA 2030

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è l'insieme dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile da realizzare entro il 2030. Tutta la società civile globale, istituzioni, imprese, no profit, ciascuno nella propria sfera di attività e possibilità di azione, è chiamata a impegnarsi concretamente per la loro attuazione.

In questa sezione l'azienda agricola Luigi Rubino, che nel 2021 ha enunciato la Politica di Sostenibilità, rende conto del suo impegno per la realizzazione di alcuni obiettivi dell'Agenda 2030.



^h **Analisi interna secondo 3 pilastri**

^{h.1} **ANALISI AMBIENTALE**

Buone pratiche agronomiche e adozione dei principi di produzione di lotta integrata

Nel complesso, la sostenibilità in campo viene definita come sostenibilità ambientale, operativa ed economica. Azienda Agricola Luigi Rubino per ottenere produzioni di qualità, si affida ad un attento studio agronomico per la scelta del tipo di impianto, potature, trattamenti, utilizzo sostenibile dell'acqua ad uso irriguo e gestione economica.

Azienda Agricola Luigi Rubino vinifica per il 99.70% uve di produzione propria, pertanto è fondamentale applicare pratiche agricole sostenibili già in campo.

L'azienda adotta dal 2016 all'interno delle proprie tenute il sistema di lotta integrata (SQNPI) come elemento basilare per operare nel rispetto e nella valorizzazione dell'ecosistema che caratterizza il nostro territorio. L'impiego di mezzi tecnici di produzione, la gestione del suolo, della risorsa idrica e dei residui del ciclo produttivo rappresentano i fattori principali su cui agire maggiormente per limitare l'impatto ambientale.

In vigna gli strumenti a disposizione per ridurre la chimica di sintesi sono il miglioramento genetico, una curata gestione al verde dei vigneti e l'uso di attrezzature efficienti per la distribuzione della miscela fitosanitaria, quando necessario. Infatti i trattamenti con prodotti chimici sono effettuati riducendo sensibilmente le quantità utilizzate e con il ricorso esclusivo a principi attivi non aggressivi solo in caso necessario e non preventivo, privilegiando un approccio orientato all'utilizzo dei mezzi di difesa di lotta integrata.

Le pratiche di concimazioni sono effettuate considerando la differente tipologia di suolo che caratterizza ogni zona, la varietà coltivata e la resa dell'anno precedente, valutando sia gli aspetti quantitativi che qualitativi della produzione.

Inoltre la sostenibilità operativa e la meccanizzazione sono strettamente correlate, in quanto quest'ultima consente di velocizzare le principali operazioni in campo, con evidenti benefici per la marginalità dell'azienda agricola a garanzia della loro sostenibilità economica.

Le indicazioni tecniche relative ai nuovi impianti sono da anni finalizzate a una gestione meccanica degli impianti stessi. La raccolta meccanica agevola non solo la raccolta delle uve, nel rispetto dell'obiettivo enologico prefissato, ma determina anche un impatto economico minore rispetto alla raccolta manuale. Scegliere di investire sulla meccanizzazione significa anche rendere l'azienda agricola più indipendente da manodopera specializzata di difficile reperibilità.

h.2 BIODIVERSITÀ

La biodiversità del suolo dei vigneti è correlata alla qualità delle uve, alla produttività delle piante ed alle pratiche agronomiche adottate, tenendo conto anche delle proprietà fisico-chimiche del suolo e delle variabili bioclimatiche ambientali.

La biodiversità esprime il numero, la varietà e la variabilità degli organismi viventi e come questi mutino un ambiente ad un altro nel corso del tempo. La tutela di questa ricchezza richiede impegno nella gestione delle produzioni agricole, in quanto spesso l'interazione della fauna con le coltivazioni può determinare impatti negativi.

Nello specifico all'interno delle nostre tenute sono stati ricercati gli indici di biodiversità, mediante il metodo QBS-ar e sono stati rilevati i seguenti valori, indicante le forme biologiche trovate all'interno dei campioni analizzati:

TENUTA	INDICE NUMERICO	VALUTAZIONE SCALA QBS-AR
Tenuta Uggio-Punta Aquila	166	Ottimo
Tenuta di Gallico	171	Ottimo
Tenuta Palombara	131	Discreto
Tenuta Padula di Geremia	172	Ottimo

h.3 CARBON E WATER FOOTPRINT

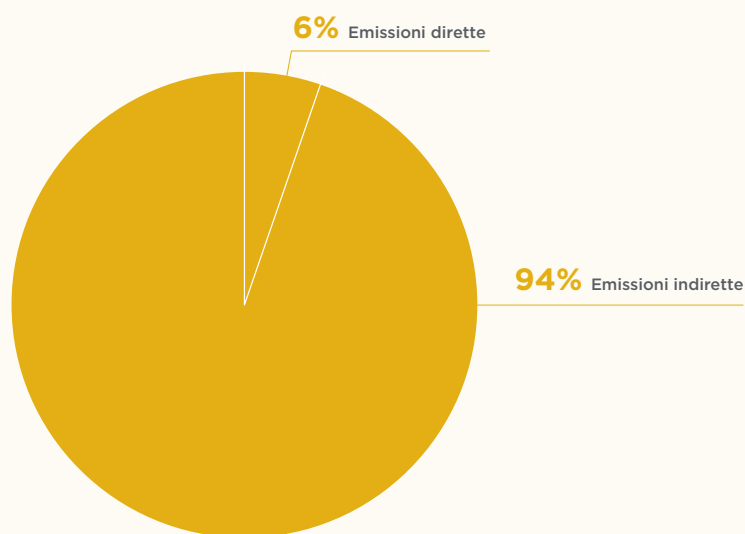
Cambiamento climatico e rischi economici e sociali

Da molti anni si parla di cambiamento climatico globale come una delle sfide più gravi e complesse che l'uomo debba affrontare. Le variazioni del sistema climatico terrestre e in particolare il riscaldamento globale sembrerebbero, secondo molti studiosi, collegate ad un aumento della concentrazione dei GHG in atmosfera. Le attuali concentrazioni di gas serra nell'atmosfera sono a livelli mai raggiunti negli ultimi 650.000 anni; il gas serra più importante è l'anidride carbonica (CO₂), che costituisce circa il 77% delle emissioni globali di GHG (IPCC, 2007; ISAC-CNR, 2009). È indubbio inoltre che le emissioni siano correlate ai consumi energetici, soprattutto dei combustibili fossili, il cui consumo va ad intaccare sempre più le riserve, determinando un aumento del costo dell'energia ed una mobilitazione delle riserve di Carbonio stipate nella profondità della Terra. Per queste ragioni è necessario essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG e quindi misurarle nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra. La World Commission on Environment and Development nel 1987 ha espresso questo concetto di sostenibilità: "L'umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro". È indispensabile quindi garantire uno sviluppo economico compatibile con l'equità sociale, in regime di equilibrio ambientale ed in modo da rispettare la sostenibilità economica dell'impresa.

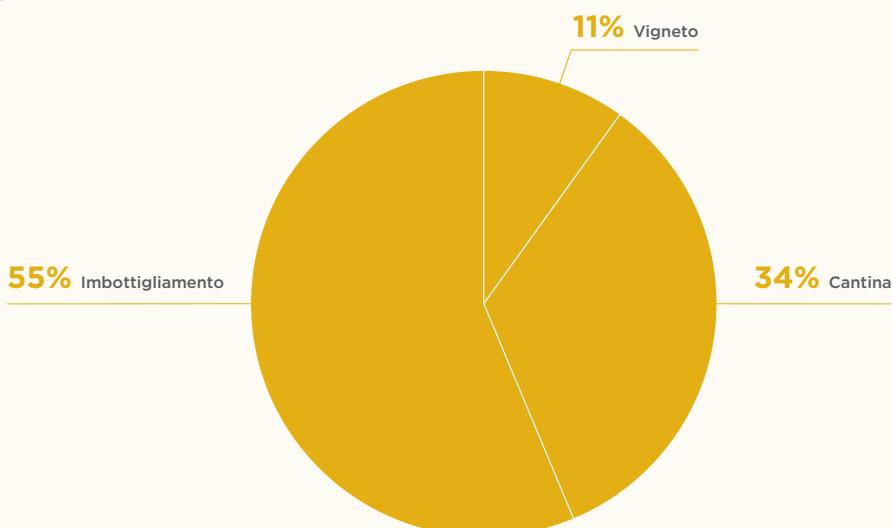
CARBON E WATER FOOTPRINT

Al fine di valutare l'impatto generato dalle proprie attività, è stata condotta nel corso del 2024 il calcolo della carbon footprint e della water footprint aziendale sull'anno 2023. Tali indicatori sono stati calcolati considerando le aree dal campo alla cantina, all'imbottigliamento del prodotto. Nello specifico, si rileva che le emissioni totali aziendali relativamente all'anno 2023 sono pari a 2.180.092,50 kg CO₂eq. La maggior parte delle emissioni sono da attribuire all'imbottigliamento e principalmente al consumo di imballaggi, così come si evince dal grafico qui riportato: Si segnala che non sono presenti emissioni da uso e cambiamento d'uso del suolo in quanto i terreni agricoli negli ultimi 25 anni non hanno avuto un cambio di destinazione d'uso così come non è presente erosione tale da cambiare il contenuto di carbonio del suolo. Per quanto concerne la water footprint invece dall'analisi degli indicatori emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio incidono in larga misura.

TIPOLOGIA EMISSIONI



EMISSIONI PER AREA



Consumi aziendali

CONSUMO IDRICO

Per la tipologia di attività, l'azienda utilizza quantitativi di acqua che variano in misura importante di anno in anno, soprattutto a causa delle variazioni climatiche, tendenti sempre più all'aumento della stessa. Tali consumi sono generati sia dall'agricoltura sia dalle attività di cantina. In agricoltura l'acqua viene principalmente utilizzata per l'irrigazione delle colture, solo se strettamente necessario, e in misura minore per il lavaggio dei mezzi.

L'acqua impiegata in queste attività viene prelevata dai pozzi aziendali delle tenute. In cantina l'acqua viene utilizzata nell'attività di lavaggio e pulizia delle bottiglie e nella produzione, per il lavaggio degli impianti, delle tubazioni, dei serbatoi, filtri.

DEPURAZIONE

L'azienda Agricola L. Rubino è soggetta ad AUA (Autorizzazione Unica Ambientale) per quanto riguarda lo scarico in pubblica fognatura. L'AUA va rivista ogni qualvolta ci siano eventuali variazioni del sito che ne modifichino i contenuti. 100% dell'acqua utilizzata in Cantina è immessa in un depuratore biologico a fanghi attivi, dimensionato rispetto al fabbisogno e sottoposta al trattamento che ne rende possibile la circolare immissione nell'ecosistema. Il depuratore viene sottoposto ad analisi di controllo secondo quanto previsto dal provvedimento dirigenziale n. 47 del 10/05/2021.

Ai fini di una gestione sostenibile della risorsa idrica ricopre un ruolo di rilevante importanza la modalità di gestione delle acque reflue all'interno della cantina. I processi produttivi della cantina dei vini richiede un notevole consumo di acqua; soprattutto durante il periodo della vendemmia. Dal punto di vista ambientale, l'utilizzo di acqua, oltre che impattare sui consumi di tale risorsa, solleva il tema della gestione delle acque reflue che si generano.

Azienda Agricola L. Rubino valuta periodicamente investimenti in ambito impiantistico (ad esempio ottimizzazione nella gestione del depuratore, altri pretrattamenti) che potrebbero portare alla considerevole riduzione del volume delle acque di scarico, al miglioramento della loro qualità e alla riduzione degli impatti nel processo produttivo di cantina.

CONSUMO ENERGETICO

I consumi energetici necessari per lo svolgimento delle attività aziendali sono rappresentati per le aziende agricole dalla fornitura di energia elettrica per la casa dei custodi e uffici agricoli, illuminazione dei capannoni delle attrezzature agricole, eventuali manutenzioni dei mezzi agricoli e l'alimentazione delle pompe dei pozzi aziendali. Per la cantina invece i consumi elettrici sono attribuibili alla illuminazione degli uffici e dello stabilimento, climatizzazione, il funzionamento di macchinari, dai processi produttivi di pigiatura, vinificazione e dall'imbottigliamento. Le variabili che influenzano tale indicatore sono diverse e tra queste un ruolo fondamentale è rappresentato dalle caratteristiche di ciascuna annata: le condizioni meteorologiche, così come le temperature, possono determinare infatti importanti variazioni nelle quantità prodotte, generando una conseguente variazione del dato dovuto alla stabilità dei consumi fissi.

Dall'andamento dei consumi di energia elettrica, emerge che i maggiori consumi coincidono con il periodo vendemmiale, chiaramente condizionati anche dalla stagionalità, dal volume delle uve lavorate nell'anno (che dipendono da fattori endemici come l'esposizione solare, le piogge, le escursioni termiche) quindi non costanti o standardizzabili nel corso degli anni.

RIFIUTI

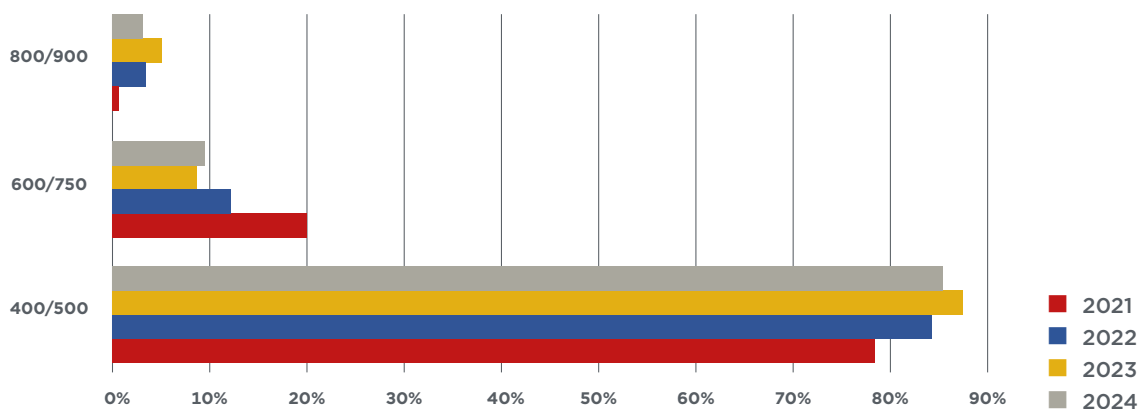
Le varie attività aziendali in diversi settori di operatività comporta l'inevitabile produzione di una importante quantità di rifiuti che varia di anno in anno a seconda delle operazioni che si effettuano.

I rifiuti prodotti presso le aziende agricole sono di quantità irrilevanti e derivano dallo smaltimento degli imballaggi dei prodotti fitosanitari o manutenzione dei mezzi (ad esempio l'olio esausto). La quasi totalità dei rifiuti prodotti in cantina (98%) appartiene alla categoria dei rifiuti non pericolosi (es. fanghi generati dal processo di depurazione, imballaggi in carta e cartone). Nello specifico, il 93% sono i fanghi prodotti dal processo di depurazione della cantina, i quali nel corso del 2024 sono stati sottoposti ad un processo di recupero. Inoltre nel corso della vinificazione si generano diversi sottoprodotti quali raspi, vinacce e feccia. Tali sottoprodotti sono ceduti all'esterno e riutilizzati nell'ambito della produzione di altre bevande alcoliche (grappa e altri distillati).

IMBALLAGGI

Azienda Agricola Luigi Rubino è consapevole che l'impegno verso il contenimento degli impatti ambientali derivanti dal processo produttivo, si realizza anche attraverso l'attenzione nella scelta dei materiali utilizzati. Per questo, si sono creati rapporti con fornitori sensibili verso questa tematica. Un'attenzione che riguarda sia l'ambito della produzione delle bottiglie, sia quello del materiale di confezionamento e che è testimoniata dal riconoscimento, in capo ai fornitori, di certificazioni specifiche afferenti sia il processo sia il prodotto. Per quanto riguarda il confezionamento, l'80% dei fornitori sono in possesso di certificazioni specifiche come FSC a salvaguardia della gestione responsabile delle foreste e della filiera o altre certificazioni in ambito ambientale, sicurezza sul lavoro e/o sicurezza alimentare. Per quanto concerne l'utilizzo delle bottiglie, il peso in media delle bottiglie da 0.75 l utilizzate nel corso del 2024, aventi un peso compreso da 400 e 500 g, è risultato essere pari all'85%, quasi pari alla % rispetto al 2023.

PESO BOTTIGLIE

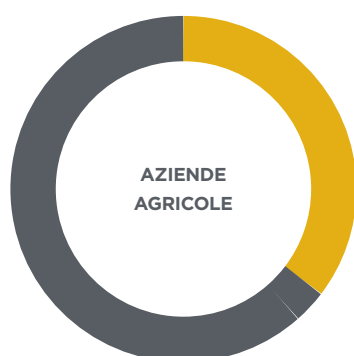


h.4 Analisi sociale

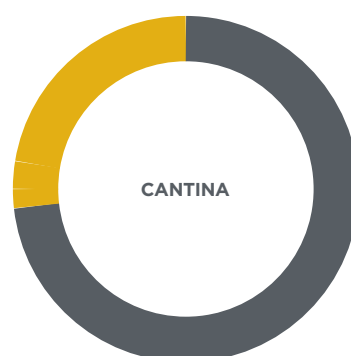
Valorizzazione e sviluppo delle risorse umane

BENESSERE E SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI

Azienda agricola Luigi Rubino è una realtà che comprende una forza lavoro molto variegata, rappresentata da circa 70 persone che operano ogni giorno nei diversi settori aziendali per garantire una produzione di eccellenza. Conoscenza, cultura ed esperienze personali rappresentano il contributo unico che ciascun individuo è in grado di esprimere nell'ambiente di lavoro. Nella tabella che segue è rappresentata in forma grafica la presenza di personale femminile/maschile suddiviso tra cantina e aziende agricole:

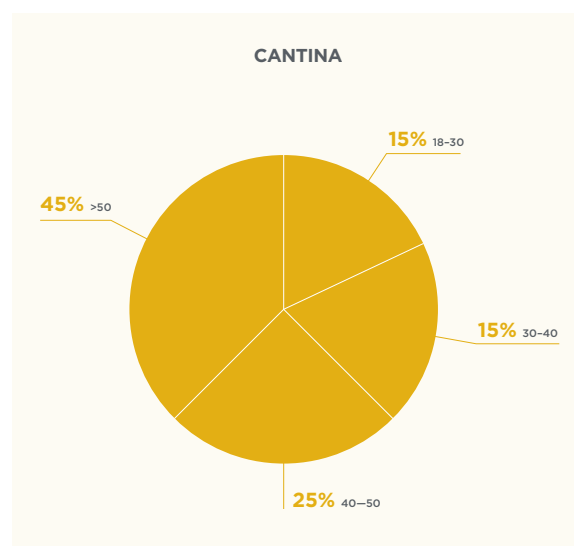
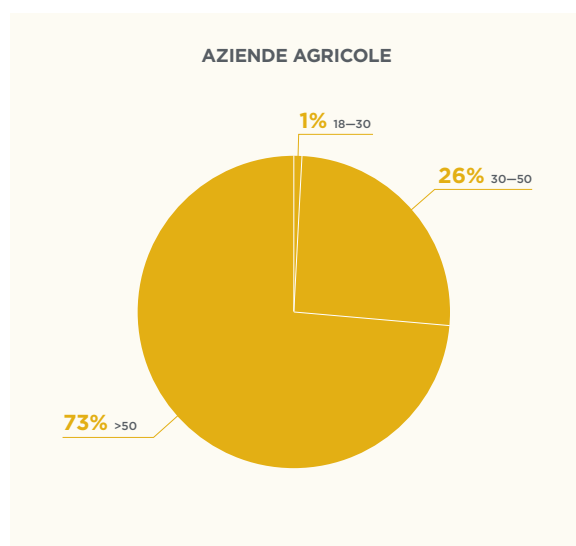


62% DONNE
38% UOMINI



30% DONNE
70% UOMINI

Nel corso del 2024 il numero totale assunto dei dipendenti di azienda agricola Luigi Rubino è risultato pari a 96 persone, suddiviso così come segue:

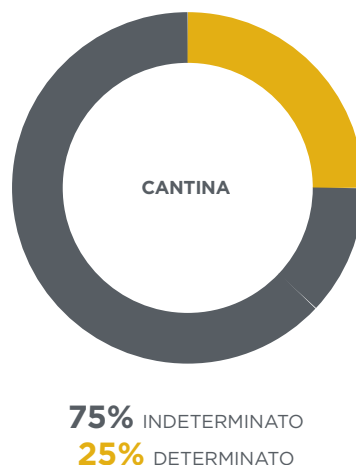


L'azienda rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta, infatti adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.

Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice etico. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima mediante l'apposita cassetta segnalazioni.

L'azienda garantisce che la composizione dei salari e delle indennità retributive, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, siano indicate chiaramente e che gli stessi vengano erogati in piena conformità alle leggi vigenti. Sono vietate le trattenute illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.



L'azienda rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

SALUTE E SICUREZZA

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro, e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel rispetto del D.Lgs. 81/2008.

A tale scopo l'Azienda Agricola Luigi Rubino ha:

- Messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori;
- Redatto un documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente;
- Nominato le figure chiave richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente);
- Dotato l'azienda di segnaletica ed estintori;
- Adottato misure di mitigazione dei rischi, in cantina, nei siti di imbottigliamento ed in ogni altro luogo interno all'azienda;
- Formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale sul tema della salute e sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone.

È, infatti, un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

Azienda agricola Luigi Rubino pianifica le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone ad adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti ed aggiornarli sui contenuti dello standard Equalitas. Annualmente saranno condivisi i risultati raggiunti e pianificate nuove attività, anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne. Nel corso dell'anno 2024 sono state eseguite oltre 100 h di attività formative su vari ambiti: sicurezza sul lavoro, HACCP, qualità e gestione dei vigneti, il cui dettaglio è riportato all'interno del documento di riesame annuale dell'azienda.

Sulla base delle esigenze aziendali sono state pianificate le attività formative per l'anno 2024, inserite all'interno del piano di formazione, volte ad accrescere le specifiche competenze aziendali del personale interno. Infatti, oltre alla formazione obbligatoria per legge, si continua ad investire sempre più in formazione volta ad accrescere le competenze specifiche del personale aziendale, mediante un piano di crescita aziendale.

i.2 ANALISI PER OBIETTIVI

AREA	OBIETTIVO	TARGET
AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ	Costruzione di una nuova cantina presso Jaddico con predisposizione: 1. del recupero acque piovane ai fini del riutilizzo 2. impianto fotovoltaico 3. tetto giardino	Recupero acque piovane ai fini del riutilizzo; tetto giardino e impianto fotovoltaico
	Implementazione progetto etico con AMORIM	Riciclare tappi in sughero Destinare il ricavato ad una ONLUS
	Utilizzo di cartoni certificati FSC	Utilizzo del 50% di cartoni certificati FSC
	Digitalizzazione di alcuni processi interni con relativa riduzione del consumo di carta per documentazione interna	Riduzione del 20% di carta
	Utilizzo di secchielli per il ghiaccio in materiale biodegradabile	Riduzione del 50% di plastica derivante dai secchielli per il ghiaccio
SOCIALE	Accrescere le competenze del personale interno	Svolgimento di 100h di formazione



TENUTE RUBINO
