2022

Bilancio di **Sostenibilità**

ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Indice

Lettera agli stakeholder
I numeri di Arnaldo Caprai

01

Legacy e identità

1.1. La nostra storia
1.2. Dalla "Golden Age" di Montefalco ai 30 anni della DOCG del Sagrantino
1.2.1. Il Sacro Sagrantino
1.2.2. L'arte che celebra il Sagrantino: le tavole di Bernulia
1.3. Le certificazioni

02

Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità

2.1. L'analisi di materialità
2.2. La strategia di sostenibilità e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

03

Il valore delle relazioni

3.1. L'Arnaldo Caprai in bottiglia
3.2. L'Arnaldo Caprai in Italia e nel mondo
3.3. La presenza sulla stampa
3.4. L'ospitalità dell'Arnaldo Caprai

04

Il valore della ricerca

4.1. I Concimi
4.2. La Biodiversità
4.3. La gestione della qualità
4.4. Il controllo dei consumi
4.4.1. Energia
4.4.2. Acqua, il calcolo della water footprint
4.4.3. Emissioni

05

Il valore delle persone

5.1. Le risorse umane
5.1.1. Sicurezza e salute
5.1.2. I Nuovi talenti
5.1.3. L'integrazione
5.2. Con l'arte, per il territorio

06

Il valore della progettualità

6.1. Investimenti e nuove strategie di lavoro: la cantina per il Sagrantino del futuro

Nota metodologica
GRI Content Index
Appendice tecnica

Lettera agli stakeholder

Il 5 novembre 1992 il Montefalco Sagrantino veniva ufficialmente riconosciuto come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Una tappa fondamentale iniziata ormai più di 50 anni fa quando mio padre Arnaldo decise di investire su un vitigno che la critica e la scienza di allora ritenevano non avere capacità di invecchiamento, senza alcuna valenza economica.

Un'uva storicamente vinificata come passito, perché i suoi tannini risultavano rustici e a tratti fastidiosi, certamente indomabili. Un vino buono, forse, per dire messa (come pure il suo nome parrebbe alludere) o per curare i falchi sacri di Federico II di Svevia. Delle uve dal colore rosso porporino che crescevano in un territorio, quello di Montefalco, noto solo ai medievalisti e agli storici dell'arte rinascimentale, amanti dei meravigliosi affreschi di Benozzo Gozzoli, testimonianza della presenza dell'ordine francescano, importante committente di opere d'arte. Un passato glorioso, che nel dopoguerra si contrapponeva a un presente forse anonimo.

Con la fondazione, della DOC nel 1979 e con la successiva trasformazione del Montefalco Sagrantino in DOCG, questa comunità, quella di Montefalco, ha invece saputo dimostrare che la capacità di produrre in una vallata mitigata dal Tupino e dal Clitunno un vino che raggiunge oggi le enoteche e ristoranti di tutto il mondo è espressione imperitura della capacità della popolo umbro di trarre dalla propria matre terra l'eccellenza.

Il Bilancio Sostenibilità 2022, che la Arnaldo Caprai presenta oggi, a 30 anni esatti dall'introduzione della DOCG, vuole innanzitutto raccontare questa storia, questo rapporto viscerale con il proprio territorio, questo equilibrio precario ma costante che ha permesso di coniugare le esigenze della produzione al rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. Solo la nostra cantina ha registrato nell'ultimo anno un aumento del 12% del fatturato rispetto al precedente, e una crescita del prezzo medio dei vini DOCG Montefalco Sagrantino del 6,5%.

Sfide epocali attendono l'agricoltura umbra e italiana: la vendemmia 2022 è stata condizionata dall'assenza di piogge e da condizioni meteorologiche straordinariamente imprevedibili. Col passare degli anni gli eventi meteorologici estremi come questi sono divenuti la norma e questo ci obbliga, come produttori, a mettere in atto tutte le azioni possibili, facendo investimenti sull'innovazione, sulla conoscenza, per garantire gli elevati standard qualitativi richiesti per le produzioni di qualità e il futuro della viticoltura nei territori storicamente ad essa vocati, come Montefalco.

Lo sviluppo della DOCG non è stato solo crescita delle 72 cantine che animano l'areale del nostro sacro vino; è stato benessere per le comunità che per generazioni hanno vissuto e

reso florido questo territorio; è stato occasione di riscatto per uomini e donne che, grazie al Sagrantino, da tutte le parti del mondo hanno scelto questo territorio come luogo di lavoro, amandolo così tanto sino a chiamarlo casa. Con orgoglio, infatti, la nostra azienda annovera tra i propri collaboratori tantissimi umbri, tali da diverse generazioni, e tanti tra marocchini, nigeriani, pakistani, rifugiati che hanno raggiunto l'Italia spesso in modo terribile e che stanno contribuendo in modo fattivo a preservare e rilanciare l'eccellenza della nostra tradizione vitivinicola.

I trent'anni della DOCG non possono tuttavia essere solo la celebrazione della fatica che tutti assieme abbiamo fatto; il vino e le uve Sagrantino non sono museo, non sono monumento da contemplare, ma sono materie viventi, che come dei figli devono essere accompagnati nella loro vita adulta.

Nei prossimi trent'anni dovremo tutti assieme investire sull'intelligenza e la conoscenza, unico volano per permettere alla DOCG di essere all'altezza delle sfide globali che ci attendono. I cambiamenti climatici chiedono infatti alle aziende vitivinicole nuovi e importanti sforzi, cercando di preservare i frutti della terra nel contesto di un'agricoltura integrata.

Per questo motivo la nostra azienda, durante questo ultimo anno, ha profuso ulteriori sforzi nella ricerca di soluzioni innovative per permettere di mantenere alta l'eccellenza: dalla rivoluzione del reparto di ricezione uve, all'introduzione di trattrici 4.0 connesse a gestionali agronomici, alla continua formazione di nuovi e qualificati operatori, anche attraverso la collaborazione con l'ITS.

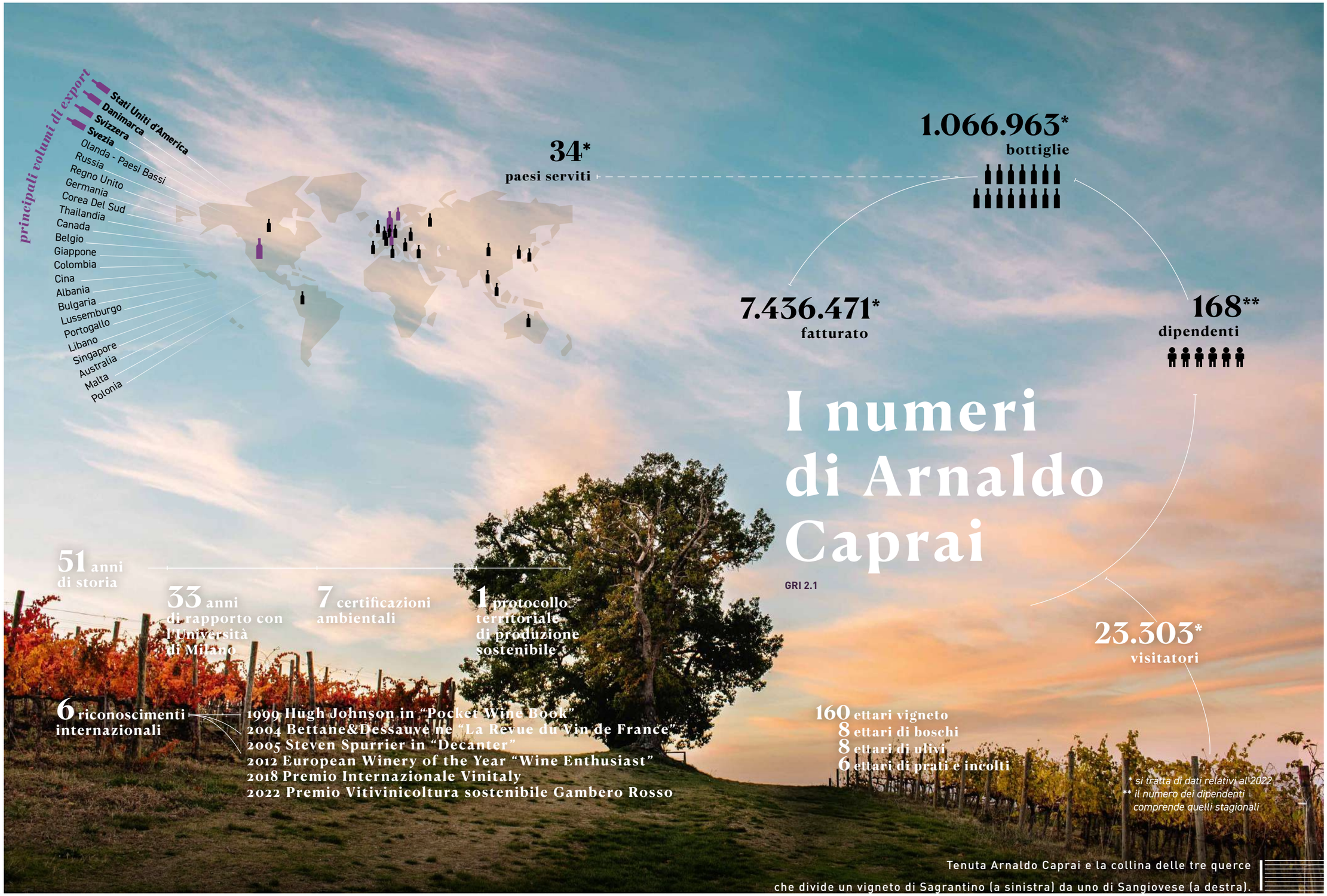
L'enoturismo, poi, deve rappresentare la nuova linea di generazione di valore delle cantine; e questo deve avvenire non solo perché permette di aumentare i margini, ma perché produce valore innanzitutto nel territorio e tra le comunità, permettendo anche la creazione di nuove filiere.

Ho parlato a lungo della DOCG e poco di noi, in questa mia breve introduzione. E' stata una scelta consapevole: la nostra azienda è sempre stata intimamente convinta che non vi possa essere crescita della Arnaldo Caprai se non vi è contemporaneo sviluppo del territorio di Montefalco, benessere professionale ed economico per uomini e donne che vivono in questo areale, cultura e opportunità per i loro bambini, incremento del valore di tutte le cantine che si impegnano nella produzione del nostro amato Sagrantino.

Marco Caprai

Marco Caprai
Amministratore Delegato
Arnaldo Caprai Srl

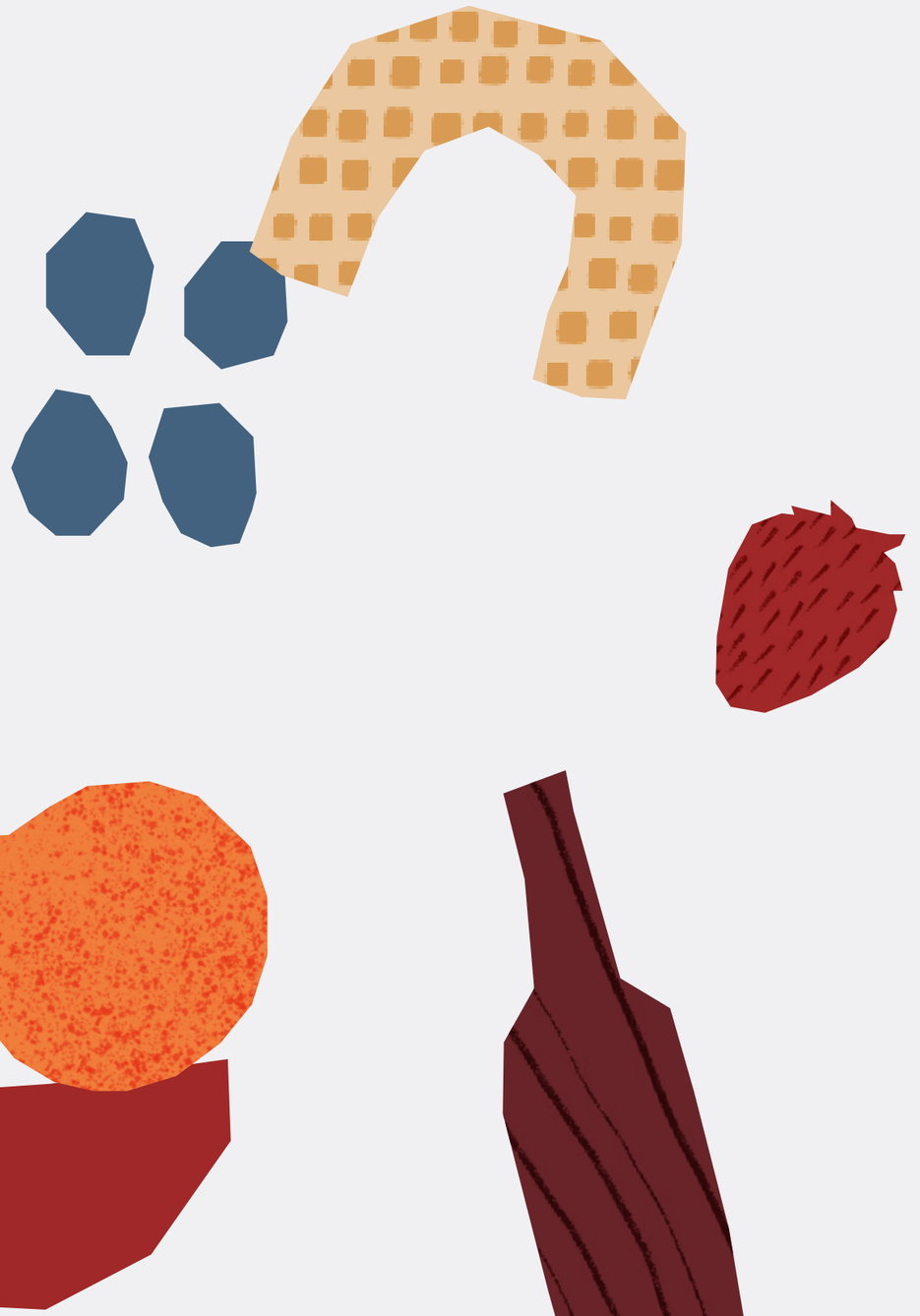
Marco Caprai, Amministratore Delegato della Arnaldo Caprai società agricola Srl



Tenuta Arnaldo Caprai e la collina delle tre querce che divide un vigneto di Sagrantino (a sinistra) da uno di Sangiovese (a destra).

01

Legacy e identità



GRI 2 – 6

GRI 2 – 23

GRI 201 – 2

PAR 1.1
La nostra storia

La nostra storia inizia nel 1971 quando Arnaldo Caprai, già imprenditore umbro nel settore tessile, investito nel 2002 del titolo Cavaliere del Lavoro per Meriti in Agricoltura, decide di investire nella produzione di vino a **Montefalco**: comincia così la riscoperta di un vitigno autoctono, quello del **Sagrantino**, di cui l'Azienda, grazie all'illuminata direzione di Marco Caprai, diverrà **leader nella produzione**.

A cinquantun anni dalla sua nascita, la Arnaldo Caprai si occupagiorna della coltivazione, trasformazione e imbottigliamento di vino di qualità. Siamo fautori dell'affermazione del Sagrantino e del vino umbro nel mondo. **Facciamo dell'innovazione e della sostenibilità le direttrici del nostro agire quotidiano, per migliorare costantemente la qualità dei nostri vini, aumentare il valore della produzione e supportare la crescita del territorio di Montefalco**. Forte della qualità di una produzione vitivinicola sempre più variegata e apprezzata, attraiamo a Montefalco visitatori da **tutto il mondo**, conquistati dall'autenticità dei nostri vini, così come dalla splendida offerta enogastronomica e culturale del territorio.

Linea del tempo
della nostra cantina

1971
Arnaldo Caprai fonda la Tenuta Val di Maggio con 3 ettari di vigneto. Oggi gli ettari sono 160

1973
L'Arnaldo Caprai avvia l'impianto del vigneto di Sagrantino più vasto del territorio

1975
Viene messo in commercio per la prima volta il **Montefalco Rosso**

1977
Viene presentato il primo vino bianco Grechetto dell'Umbria

1979
Il Ministero dell'Agricoltura riconosce la **DOC** "Montefalco Sagrantino", "Montefalco Rosso" e "Montefalco Sagrantino Passito"

Prima Settimana Enologica a Montefalco

Collepiano Montefalco Sagrantino
100% Sagrantino

1982
La cantina si sposta nella sede attuale scommettendo sul potenziale qualitativo della zona

Oscar della cucina italiana

Nasce la Confraternita del Sagrantino

1988
Il 21/12/88 viene firmato il decreto di riconoscimento della DOC "Colli Martani" per la varietà Grechetto

1989
Viene impiantato il primo vigneto ad alta densità di Sagrantino

Inizio del rapporto di ricerca con l'**Università di Milano** e con il professore Leonardo Valenti

1990
Inizia l'esportazione del **Sagrantino in USA**.

Vengono impiantati i primi vigneti con varietà internazionali

Arnaldo Caprai riceve il **Premio** della vitivinicoltura **Cangrande** a Vinitaly

1993
Inizia la collaborazione con l'enologo Attilio Pagli

Il Ministero dell'Agricoltura riconosce le **DOCG** "Montefalco Sagrantino" e "Montefalco Sagrantino Passito"

Prima vendemmia del Montefalco Sagrantino 25 Anni

1994
Prima edizione Cantine Aperte

1996
25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG
100% Sagrantino
Nasce per celebrare i 25 anni dell'azienda ed è il risultato dei primi 10 anni di sperimentazione agronomica ed enologica

Il Montefalco Sagrantino 25 Anni DOCG vince i "Tre Bicchieri" (1996) di Gambero Rosso - Slow Food e i "5 Grappoli" di Bibenda (1999)

1997
Acquisto di nuovi terreni a Bevagna

1998
Prima Edizione della Mangialonga con oltre 3000 persone a degustare i vini tra i filari dell'Azienda

1999
Ampliamento della cantina e acquisto di nuove tecnologie per la produzione

2000
Arnaldo Caprai pioniera del web con la prima vendita on-line di vino in Italia

Olio EVO DOP Umbria
Colli Martani Moraiolo, Frantoio, Leccino

Premio "**5 gocce**" Bibenda per l'Olio DOP Caprai

Robert Parker assegna 97 punti al Sagrantino "**25 Anni**" 2000

Il **Sagrantino** diventa **VIP** dopo che il 25 Anni viene scelto per il matrimonio tra Michael Douglas e Catherine Zeta Jones

Marco Caprai **Oscar del Vino 2001** come Miglior Produttore

Nascita della Strada del Sagrantino

La proprietà raggiunge un'estensione di 150 ha

2001
Viene acquistata l'**Azienda Agricola Belvedere**

2002
Partnership con Roberto Cavalli per un packaging esclusivo del Montefalco Sagrantino 25 Anni

2006
"**Cantina dell'anno**" nella Guida Vini d'Italia di Gambero Rosso - Slow Food

Inaugurazione della nuova enoteca

2007
Premio all'**innovazione** amica di Legambiente

Per La **Revue du Vin de France** il Sagrantino è tra i 100 vini in grado di concorrere con vini francesi

2012
Nasce **Spinning Beauty Montefalco Sagrantino DOCG**, il primo Sagrantino messo in commercio dopo 10 anni di affinamento

Nasce il Progetto di Sostenibilità **NEW GREEN REVOLUTION**. Primo protocollo nazionale di sostenibilità del settore vino (certificato ufficialmente nel 2013)

Certificazione
UNI EN ISO 14001:2004

"**European Winery of The Year**" per la rivista americana Wine Enthusiast

Certificazione
DTS 015
New Green Revolution

2013
Nasce il **Cuvée Secrète Umbria Bianco IGT** primo vino bianco affinato in legno e imbottigliato con l'innovativa chiusura a Stelvin®

2014
Prima edizione del progetto di sostenibilità sociale **#Caprai4Love**

Presentazione del film The Duel of Wine alla 73esima Mostra del Cinema di Venezia: protagonisti il Sagrantino e l'azienda Caprai

Premio "**Ecofriendly**" di Vini Buoni d'Italia

2015
Inizio collaborazione con il corso post diploma di alta specializzazione **ITS Umbria Smart Academy**

Expo2015 Milano
Marco Caprai è testimonial al padiglione Italia

Certificazione
ISO/TS 14067
EN ISO 50001:2001

Premio "**Imprese per l'innovazione**" di Confindustria

Premio per lo Sviluppo Sostenibile "Ecomondo — fiera di Rimini"

2016
Inizia il rapporto di consulenza con **Michel Rolland**, enologo francese di fama internazionale

Nasce la Startup **Leaf Srl** spin-off aziendale per la ricerca e l'innovazione

FIS "**Oscar del Vino**" Il Grecante è il miglior vino bianco d'Italia

Il Grecante viene inserito tra "**i migliori 100 vini**" del mondo secondo Wine Spectator

Arnaldo Caprai deposita il brevetto per l'atomizzatore a recupero di prodotto a controllo satellitare

Arnaldo Caprai entra a far parte dell'**Italian Signature Wines Academy** insieme con:
- Allegrini
- Frescobaldi
- Feudi di San Gregorio
- Fontanafredda
- Masciarelli
- Planeta
- Villa Sandi
- Bellavista

2018
Viene pubblicata "Sagrantino Trail and Taste" la "Lonely Planet" del Sagrantino

Prima trattrice a guida assistita in vigneto

Certificazioni
Norma 11646:2016EN
SOPD Standard EQUALITAS

Migliore Vino del Miglior Produttore Bibenda
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2013

2019
Presa in gestione dei vigneti dell'azienda Rocca di Fabbri

2020
Linea Signature
Un lavoro fondato su innovazione e sostenibilità, è la firma di Arnaldo Caprai e Michel Rolland su un metodo unico di approccio al vino

Dalla New Green Revolution a Equalitas
Il lungo percorso di ricerca e sperimentazione sono alla base dei riconoscimenti internazionali ricevuti negli anni e dei grandi risultati ottenuti

2021
Arnaldo Caprai 50 Anni (1971-2021)
Per celebrare il 50° Anniversario nasce il Montefalco Sagrantino Cinquant'anni, con etichetta speciale opera d'arte realizzata dall'artista Paolo Canevari

2023
Aumento del 25% della capacità di produzione

PAR 1.2

Dalla “Golden Age” di Montefalco ai 30 anni della DOCG del Sagrantino

PAR. 1.2.1 Il Sacro Sagrantino

Passeggiando per i vicoli di Montefalco, ammirando i panorami inebrianti che si aprono sulla Valle Umbra, ammantata di vigne e campi coltivati, che le sono valse l’appellativo di “Ringhiera dell’Umbria”, e scoprendo i piccoli giardini urbani in cui crescono vecchie viti di Sagrantino, appare evidente perché **i due nomi, Sagrantino e Montefalco, siano ormai indissolubilmente legati**. Situata sulla sommità **di una collina e protetta da un’antichissima cinta muraria, Montefalco sorge all’incrocio delle valli dei fiumi Clitunno, Topino e Tevere.** Assunse questo nome tra il 1239 e il 1240 in onore di Federico II di Svevia, esperto nell’arte della falconeria.

Secondo una delle ipotesi più accreditate, **la varietà del Sagrantino sarebbe stata importata dall’Asia Minore dai seguaci di San Francesco d’Assisi**, in occasione del Capitolo Generale del Terzo ordine francescano tenutosi nel 1452 a Camiano, una collinetta ai piedi di Montefalco.

Suggestiva anche la vicinanza del Sagrantino con i vini tannici della zona di Cahors in Francia, città natale del legato pontificio Jean d’Amiel che nel 1300, in qualità di Rettore del Ducato di Spoleto, tanto si spese per Montefalco, cittadina che aveva amato durante la sua permanenza in Umbria.

Qualunque sia l’origine del Sagrantino nel territorio di Montefalco è molto probabile che la sua fortuna la si debba al Cristianesimo che ebbe negli ordini religiosi, e soprattutto nei Benedettini, degli ottimi protettori in virtù del valore simbolico del vino nella liturgia.

Il riferimento letterario più antico alla coltivazione dell’uva “Sagrantina” risale al 1549: si tratta di un documento contenente una ordinazione di mosto di Sagrantino da parte di un mercante di Trevi, comune limitrofo a Montefalco.

Gli stretti rapporti con la curia spoletina, il papato e soprattutto con l’ordine francescano fecero di Montefalco un luogo dotato di una specifica identità e cultura artistica. Riscoperto nell’800 grazie alla passione dei viaggiatori romantici per il Medioevo e agli studi sulla figura di San Francesco, il borgo di Montefalco deve molto del suo fascino alla collocazione geografica strategica. Nel 1903 Gabriele D’Annunzio, tra i sonetti delle Laudi dedicati alle

Linea del tempo
del territorio del Sagrantino

77-78
Plinio il Vecchio nel “Naturalis Historia” parla dell’**uva Itriola di Bevagna**

1200
Numerosi documenti testimoniano che a Montefalco “i vignaioli riservano al campo piantato a vigna” una cura costante

1215
Secondo la tradizione a Vecciano (Montefalco) San Francesco fondò un convento e fece sgorgare dell’acqua dal luogo che prese poi il nome di “**fonte di San Francesco**”

1300 - prima metà
Jean D’Amiel, in stretto rapporto col Papa di Avignone, fu impegnato in diversi incarichi dalla Curia Pontificia e a Montefalco fu **mecenate** e **appassionato di Santa Chiara della Croce**

1315
Un documento locale descrive varie fasi di **impianto e di crescita di una vigna**, la **raccolta delle uve** e la **vinificazione**: “pastinare, plantare, accrescere, allevare, potare, zappare, palare, ligare, occhiare, arachogliere, scacchiare, affossare, assepare (chiudere e custodire), vendemmiare, uvam pistare”

Alcuni fanno risalire le origini del Sagrantino ai monaci bizantini recatisi dalla Grecia in Umbria durante il Medioevo

1879-1893
Il Sagrantino viene descritto dalla Commissione Ampelografica del circondario di Foligno e da Baldeschi G. come vitigno di antica coltivazione in Umbria

1829
Nel “*Saggio geografico, storico, statistico del Territorio Pontificio*” Gabriele Calindri cita Montefalco “al vertice dello Stato per i suoi vini”

1622
Il Cardinale Boncompagni, Legato di Perugia, prevede “**la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d’uva**”

1598
In un documento notarile si riferisce della consuetudine, diffusa a Foligno, di mischiare il Sagrantino ai mosti in botte carrata per conferire loro aroma e sapore

1540
Nel 1595 Andrea Bacci, nel “*De naturali vinorum historia, de vinis Italiae e de convivis antiquorum*” menziona la presenza dell’**uva Itriola** tra **Bevagna**, **Narni e Amelia**

1575
In un contratto di mezzadria si fa riferimento a “quattro pergole di Sagrantino”

1540
Un’ordinanza comunale stabilisce la data d’inizio delle operazioni vendemmiali di Montefalco

1549
In un documento un mercante di Trevi ordina del mosto di uva “Sagrantina”

1452
Secondo una delle ipotesi accreditate, il Sagrantino potrebbe essere stato importato nel 1452 dai **Frati francescani provenienti dall’Asia Minore** in occasione del Capitolo Generale del Terzo Ordine francescano tenutosi a Camiano, ai piedi di Montefalco

Il celebre pittore fiorentino Benozzo Gozzoli, affresca l’abside della Chiesa di San Francesco commissionatagli dai Francescani

1879
La Commissione ampelografica dell’Umbra descrive accuratamente l’ampelografia dell’uva Sagrantino

1925
L’Amministrazione comunale montefalchese istituisce un premio per il migliore Sagrantino della mostra fieristica regionale

1979
Viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata per il Montefalco Sagrantino

1992
Viene riconosciuta la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita** per il Montefalco Sagrantino

Città del Silenzio, la celebra per la sua straordinaria sintesi tra paesaggio, arte e spiritualità **francescana, e per l'armonia inimitabile che ne deriva.**

Il **legame tra spiritualità, arte e vino,** è stato oggetto del convegno organizzato **nel 2021 per i 50 anni della nostra azienda nella cornice dello splendido Complesso Museale di San Francesco**, dove si trovano gli straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli, del Perugino e le cantine del convento francescano. Tra i luoghi più **belli dell'Umbria, la chiesa di San Francesco inglobata nel Complesso costituisce un eccezionale documento dell'arte italiana e della diffusione del francescanesimo.**

Ad ulteriore conferma di questa intima connessione, secondo alcune interpretazioni **la stessa origine del nome Sagrantino deriva dall'utilizzo del vino nella celebrazione dei sacramenti**, da cui vino "sacro" o "sagrantino". D'altronde negli antichi Monasteri di Santa Chiara e di San Leonardo tutt'oggi si trovano vecchie viti di Sagrantino, quasi a ricordarne l'origine.

Un'altra più recente interpretazione vede l'origine del nome del Sagrantino legato alla presenza a Montefalco di Federico II di Svevia che, appassionato di falconeria utilizzò uno sciroppo violaceum a base di un vino locale ricco di zucchero (come è il Sagrantino) per curare una forma influenzale dei falchi sacri.

La zona di produzione del Montefalco Sagrantino DOCG, delimitata ufficialmente nel 1979 con il riconoscimento della DOC e poi nel 1992 con la DOCG, interessa l'intero territorio di Montefalco e parte dei territori comunali di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, tutti situati in Provincia di Perugia. Si tratta di un'area collinare poco distante da Assi-

si, Foligno, Todi e Spoleto, con un'altezza compresa **tra i 220 e i 400 metri sul livello del mare** che si caratterizza, pur nella sua limitata distensione, in diverse esposizioni e pendenze, con precipitazioni annue medie tra gli 800 e i 1100 mm, e da rare nevicate.

Un clima che, nei decenni, sembra cambiato sensibilmente: la viticoltura di tutto il mondo oggi sta affrontando le conseguenze di **eventi meteorologici estremi**. Anche a Montefalco negli ultimi anni gelate e improvvisi innalzamenti di temperatura sono divenuti più frequenti: si tratta di particolari condizioni climatiche che sempre più **sollecitano il ricorso a sistemi di agricoltura di precisione e nuove metodologie per la protezione della qualità delle nostre colture.**

I suoli dell'areale subiscono l'influenza del ramo sud orientale del bacino del fiume Tevere, e si caratterizzano per la presenza di depositi molto eterogenei, dove si alternano ghiaie ciottolose e sabbiose a terreni sabbiosi e argillosi.

Il risultato dell'equilibrio di questi fattori, unitamente all'intervento dell'uomo, è il nostro **Montefalco Sagrantino DOCG**: un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei e talvolta granati, a seconda dell'invecchiamento; con una forza tannica spiccata, calda e strutturata, all'olfatto ricorda le more, frutti di bosco e spezie piccanti, il sapore è asciutto. Nella versione passita, prodotta in poche quantità, il vino si presenta colore rosso rubino con riflessi violacei, talvolta granati quando affinato, al naso con riconoscibili note di confettura di more e cacao.

Ma **parlare del Sagrantino significa anche parlare della nostra storia, e della riscoperta di un territorio**. I primi ettari acquistati nel 1971 da Arnaldo Caprai facevano compagnia a una sola decina di altre realtà vitivinicole del territorio: oggi questo numero è **decuplicato**, come conseguenza del forte interesse del mercato nei confronti dei prodotti del nostro areale.

Un percorso che ha avuto maggior slancio da quando, nel 1987, Marco Caprai ha assunto la conduzione dell'Azienda e, sulle orme del percorso iniziato dal padre, ha dato il via a un'intensa attività di studio sul vitigno e i suoi suoli: grazie alla collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano ha creato **un profondo e duraturo legame tra l'attività aziendale e il mondo della ricerca e dell'innovazione**. Uno stimolo, questo, che ha nel 1992 contribuito al riconoscimento della DOCG Montefalco Sagrantino e all'inserimento della denominazione umbra tra i grandi vini rossi italiani alla conquista dei mercati internazionali.

Nel 1996 il Sagrantino "25 Anni", sotto la guida dell'enologo Attilio Pagli, è stato il **primo vino 100% Sagrantino a venire premiato**: i Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso - Slow Food sono stati il primo riconoscimento di una serie di successi. Negli anni, la stessa guida ha valutato con ottimi punteggi anche altri vini simbolo dell'Azienda, come il Sagrantino "Collepiano" e "Valdimaggio", e il Montefalco Rosso "Riserva" e "Vigna Flaminia Maremmana", dimostrando non solo la grande potenzialità di questa area dell'Umbria, ma anche la capacità della nostra azienda nel saperla esprimere al meglio[1].

Un'apertura che ha reso possibile il riconoscimento di questo vitigno e di questo territorio in tutto il mondo e che, combinata alla qualità dei vini della nostra Azienda, ha permesso l'inserimento delle nostre bottiglie in **prestigiose degustazioni**.

Tra queste, in particolare, ci piace ricordarne due, che hanno segnato la storia del "25 Anni", entrambe tenutesi durante il Vinitaly. La prima, svoltasi nel 2006 durante la quarantesima edizione della manifestazione, è stata la degustazione condotta da Serena Sutcliffe, Master of Wine e Capo del Dipartimento Vini di Sotheby's, in occasione della quale l'annata 2000 è stata presentata insieme ad altri dodici vini simboli dell'enologia mondiale.

La seconda, svoltasi nel 2007, nella quale critici italiani ed internazionali tra cui Hugh Johnson hanno premiato l'annata 1997, tra le più straordinarie del XX secolo, **tra i dodici vini mito italiani del '900**.

1
Dalla ricerca dal titolo "Come impattano le indicazioni geografiche di sullo sviluppo di un territorio? Il caso del Sagrantino di Montefalco DOCG" effettuata nell'ambito di una collaborazione con l'Università di Milano che ha previsto il finanziamento di una borsa di studio triennale da parte dell'Arnaldo Caprai per lo studio del Sagrantino e gli effetti della Denominazione di Origine Controllata e Garantita sul territorio.

PAR. 1.2.2 L'arte che celebra il Sagrantino: le tavole di Bernulia

Dal 1992, anno in cui il Montefalco Sagrantino ha ottenuto la DOCG, tanta strada è stata fatta: qualità del vino e radici culturali profonde hanno reso possibile la costruzione di un ecosistema che si è imposto come uno dei territori vinicoli ed enoturistici più importanti e dinamici d'Italia. **A trent'anni dalla DOCG, il nostro desiderio è stato quello tradurre in un'impronta visiva l'esperienza sensoriale complessa e piena di sfaccettature che attraversa ogni assaggio di vino Sagrantino**.

La volontà di realizzare un'opera che attraverso l'arte desse forma all'immaginario legato alle persone, al territorio e alla natura dei nostri luoghi, ci ha fatto incontrare la giovane artista mantovana Giulia Bernardelli, in arte **Bernulia**. Il percorso compositivo ha attraversato tutto il 2022, e si è concluso con **la realizzazione di quattro opere, ciascuna legata a un Montefalco Sagrantino DOCG della nostra cantina**. La loro lettura riesce a stimolare quattro dei cinque sensi di percezione: la ricchezza delle composizioni restituisce la complessità aromatica del vino, e la tridimensionalità, policromia e identità degli elementi rimandano a sensazioni tattili, all'impressione visiva, al gusto del vino stesso, **facilitando la comprensione del vino prima del suo assaggio.**

PAR 1.3.
Le certificazioni

Nella Arnaldo Caprai lavoriamo da tempo al controllo e alla riduzione dell'impatto ambientale: l'Azienda è impegnata già dagli inizi del 2000, con le prime certificazioni ISO, nel **monitoraggio della qualità della filiera e nel miglioramento delle performance ambientali**.

Nel 2008, come **capofila** di sette cantine del territorio costituitesi nell'Associazione Grandi Cru di Montefalco, abbiamo avviato una collaborazione con l'Università di Milano, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e alcuni centri di formazione regionale, con l'obiettivo di definire, attraverso la sperimentazione di pratiche e tecniche innovative, un protocollo territoriale di produzione sostenibile. È nato così nel 2013 il primo protocollo di sostenibilità italiano del settore vitivinicolo volto a misurare **non solo l'impatto ambientale, ma anche quello sociale ed economico: New Green Revolution**, validato da CSQA, ente indipendente di certificazione agroalimentare.

Il protocollo certifica il rispetto dei seguenti valori:

1. Conduzione tecnica del vigneto di elevato livello
2. Riduzione dell'uso delle risorse
3. Conservazione del paesaggio e delle biodiversità
4. Tracciabilità dei prodotti
5. Rispetto e sicurezza del lavoro
6. Benessere dei fruitori e dei visitatori
7. Dialogo con i clienti
8. Impegno nella comunità locale
9. Sostenibilità economica e innovazione
10. Registrazione diligente delle attività.

Oggi, dopo un' intensa attività di studio e confronto che ci ha visto **parte attiva nella progettazione dello standard di sostenibilità** SOPD Equalitas, gran parte dei principi del protocollo New Green Revolution sono stati inclusi in **Equalitas**, al quale abbiamo aderito nel 2019.

ANNO	CERTIFICAZIONE	DESCRIZIONE
2001 – 2008	ISO 9001	Certifica il rispetto dei massimi standard nella gestione della qualità nell'intera filiera produttiva, dal monitoraggio delle materie prime in entrata a quello dei processi di trasformazione, fino al prodotto finito.
2005 – 2016	ISO 14001	Certifica un efficace miglioramento nel tempo delle performance ambientali dell'Azienda nella coltivazione dei vigneti e nella produzione di vino.
2010	ISO 14064	Certifica la credibilità e garanzia ai processi di rendicontazione e monitoraggio dei GHG (*GreenHouse Gases*), in relazione alle dichiarazioni di emissione da parte dell'Azienda Caprai e dei suoi progetti di riduzione. Il calcolo dell'impronta di Anidride Carbonica è possibile grazie all'adozione del calcolatore Ita.Ca.
2014 – 2016	ISO 50001	Certifica il continuo miglioramento della prestazione energetica, comprendendo in questa l'efficienza energetica, il consumo e l'uso dell'energia.
2014	ISO/TS 14067	Certifica la chiarezza e la coerenza delle attività di quantificazione, reporting e comunicazione della *Carbon Footprint* di prodotto (CFP) definendo i principi, i requisiti e le linee guida per la sua quantificazione e comunicazione.
2015	VIVA	Certifica la rispondenza a quattro indicatori per il prodotto Montefalco Sagrantino DOCG "Collepiano" 2010: • "Aria" esprime l'impatto che la produzione di uno specifico prodotto (CFP) e/o l'insieme delle attività aziendali (GHG) hanno sul cambiamento climatico • "Acqua" indica il consumo di acqua dolce, e tiene conto dell'acqua consumata e inquinata in vigneto ed in cantina per la produzione del vino • "Vigneto" prende in considerazione le pratiche di gestione agronomica del vigneto ed in particolare valuta l'utilizzo degli agrofarmaci e le relative conseguenze sui corpi idrici e sul suolo. Analizza inoltre gli aspetti legati alla biodiversità, alla gestione del suolo e alla fertilità • "Territorio" tiene conto del paesaggio disegnato dalla coltivazione della vite
2018	UNI 11646	Gas ad effetto serra – Specifiche per la realizzazione del sistema nazionale di gestione del mercato volontario dei crediti di CO_2 e derivanti da progetti di riduzione delle emissioni o di aumento delle rimozioni di GHG.
2019	EQUALITAS	Certifica la rispondenza ai requisiti e agli indicatori definiti per ciascun pilastro ambientale, sociale, economico che comprendono, tra gli altri, buone pratiche agricole, buone pratiche economiche verso i lavoratori, verso i fornitori, la trasparenza dei bilanci di sostenibilità. La certificazione assicura la rispondenza della dimensione Organizzazione allo standard.

02

Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità

GRI 2 – 28

GRI 2 – 29

GRI 3 – 1

GRI 3 – 2

PAR 2.1.

L'analisi di materialità

Crediamo che la crescita qualitativa e produttiva del nostro modello d'impresa si fondino sulla fiducia e il rispetto dei nostri *stakeholder*. Si tratta di enti pubblici e privati, media, associazioni di settore, fornitori, partner, clienti, dipendenti, comunità, con i quali abbiamo instaurato rapporti di **lealtà e trasparenza**, coi quali abbiamo dialogato e dialoghiamo tutt'oggi sulle nostre **prospettive presenti e future**.

Per questo motivo siamo impegnati nell'organizzazione di iniziative, eventi e audizioni in grado di coinvolgere tutti i portatori d'interesse della Arnaldo Caprai.

Oggi ci troviamo in prima fila a dialogare con Istituzioni e Associazioni per la realizzazione di un Distretto rurale, facendo parte attraverso il nostro Amministratore Delegato del suo CdA. Abbiamo promosso, sia direttamente sia in collaborazione con altre associazioni di produttori, **progetti per lo sviluppo della zona di Montefalco**, che hanno reso il borgo conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Allo stesso modo, convinti della necessità di responsabilizzare l'intero territorio sullo sviluppo sostenibile delle realtà locali, abbiamo coinvolto altre cantine di Montefalco nella realizzazione del primo protocollo di sostenibilità territoriale in Italia.

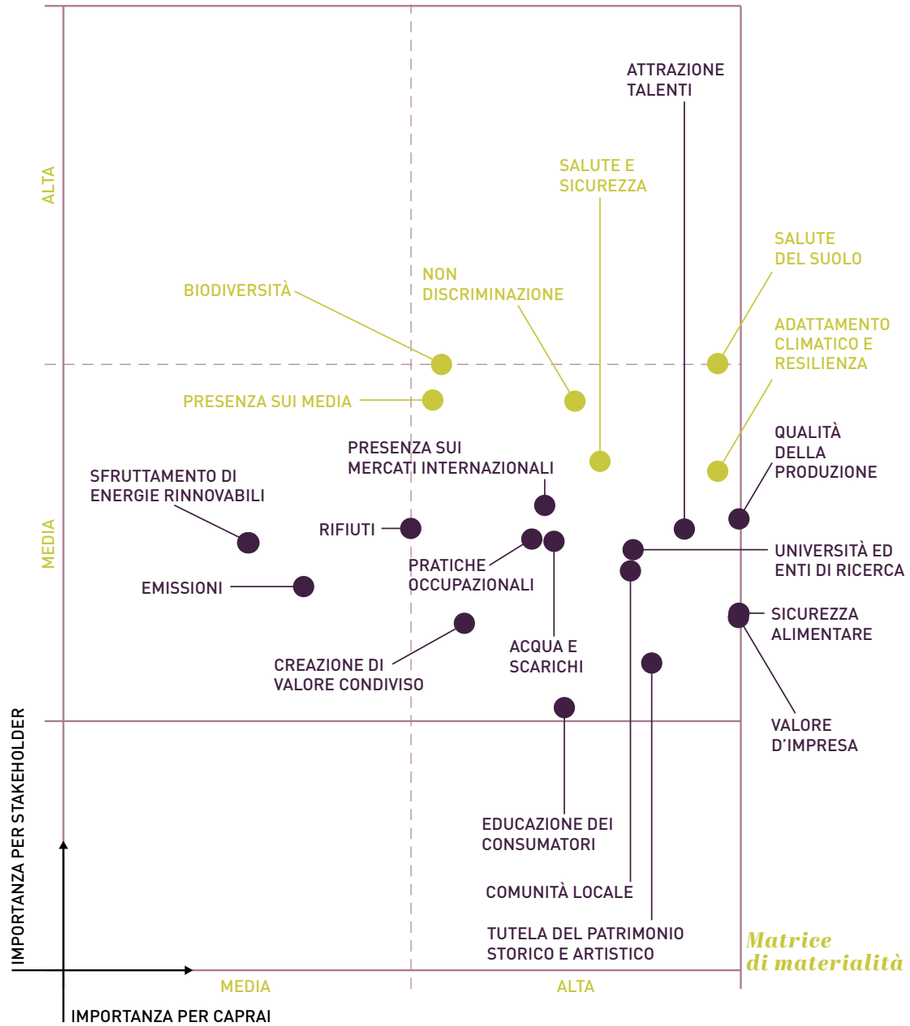
Siamo nel Comitato dei Promotori di Symbola, Fondazione delle qualità italiane. Partecipiamo attivamente ad associazioni di settore come Confagricoltura, supportando molte delle iniziative periodicamente attivate. Come soci dell'Agenzia di Pollenzo abbiamo contribuito al recupero dello storico complesso di Pollenzo e alla creazione di un *hub* di riferimento per la conoscenza enogastronomica sede della prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo.

Nel 2022 il nostro secondo Bilancio di Sostenibilità ha ricevuto una menzione speciale nella sezione *Food* della prima edizione del Premio "Bilancio di Sostenibilità" organizzato dal Corriere della Sera e Bologna Business School.

Sebbene l'Arnaldo Caprai non sia obbligata alla rendicontazione dei propri impatti sociali, ambientali, economici, sin dalla prima edizione ha inteso il Bilancio di Sostenibilità come un documento necessario per condividere con gli ***stakeholder*** i propri impatti. Perché fosse assicurata la completezza e comparabilità delle informazioni riportate, abbiamo utilizzato lo standard di rendicontazione internazionale GRI. Quest'anno il processo per la definizione dei temi materiali 2022 è stato sviluppato partendo dall'analisi dello standard di settore *GRI 13, Agriculture, Acquaculture and Fishing Sector* (pubblicato nel 2022) applicabile alla nostra attività, e in particolare confrontando i 26 potenziali temi materiali da esso proposti con i 23 temi frutto dell'analisi di materialità da noi condotta nell'esercizio precedente. **Abbiamo dunque sottoposto agli stakeholder 21 temi comprendenti quelli che tra i 26 temi materiali indicati dallo standard GRI 13 sono stati considerati coerenti con il business e gli altri già valutati negli anni precedenti come rilevanti dal management.**

Nel mese di febbraio 2022 abbiamo somministrato ai nostri ***stakeholder*** un'analisi quantitativa, nella quale abbiamo chiesto di assegnare un punteggio di priorità da 0 a 4 (nessuna priorità-priorità molto alta) ai 21 temi individuati. Abbiamo così raccolto 12 contributi, la maggior parte dei quali è provenuta da dipendenti e fornitori.

Il risultato dell'analisi di materialità evidenzia, nella matrice relativa, i risultati materiali ovvero gli aspetti percepiti come rilevanti dalla Arnaldo Caprai e dagli ***stakeholder***, che influenzano significativamente aspettative, decisioni e azioni generando impatti economici, sociali e ambientali. La soglia per la considerazione di rilevanza delle tematiche è stata fissata alla porzione della matrice ove si intersecano le priorità segnate come alte/molto alte per la Arnaldo Caprai e alte/molto alte per gli ***stakeholder***.



Matrice di materialità

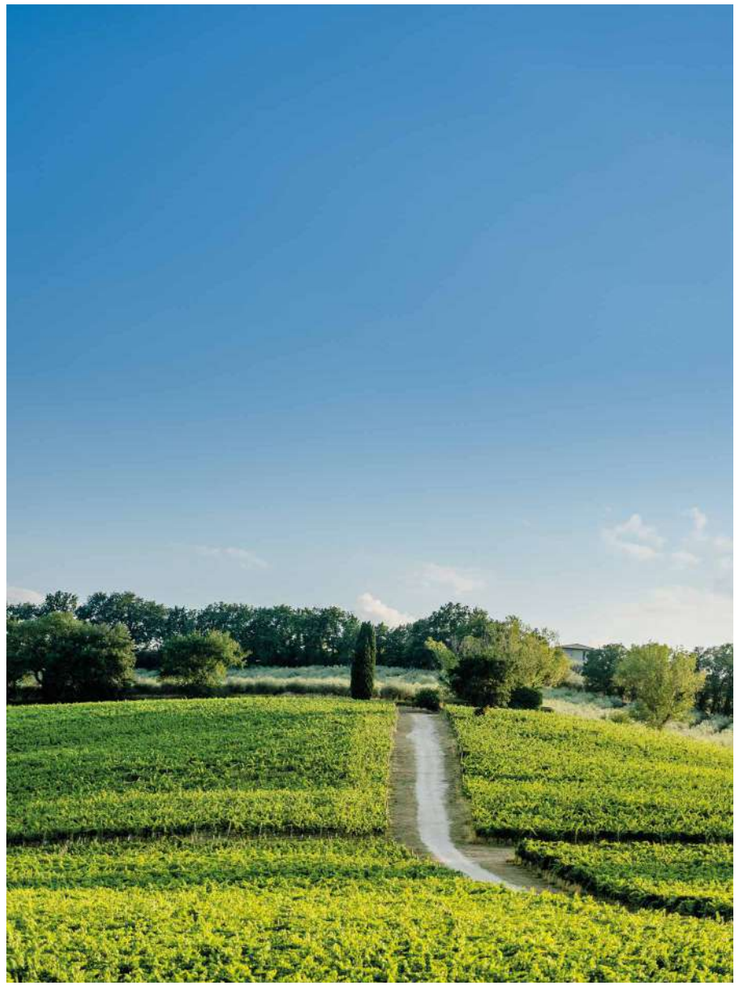
Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità

PAR 2.2.

La strategia di sostenibilità e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

L'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione sottoscritto nel settembre 2015 dai 193 Paesi membri dell'ONU, nato **per condividere a livello globale l'impegno a garantire un futuro sostenibile** al Pianeta e alle persone che lo abitano. Il programma definisce 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (***SDGs***) e 169 target che Paesi e Organizzazioni sono chiamati a raggiungere congiuntamente entro il 2030. Gli Obiettivi definiti dall'Agenda 2030 sono strettamente correlati l'uno all'altro e devono per questo essere perseguiti sulla base di un approccio sistemico che tenga in considerazione le reciproche interrelazioni. **Ciascuna azienda, tramite la propria attività e pianificazione strategica, è chiamata a fornire il suo contributo al raggiungimento degli** SDG*s*.

Anche quest'anno abbiamo dunque **focalizzato la nostra attenzione sui nostri impatti e risultati per individuare i target dell'Agenda 2030 più attinenti alla nostra azione**. L'analisi congiunta dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, dei loro sotto target e dei temi materiali rilevati dal confronto tra *management* e *stakeholder*, ha fatto emergere una connessione tra le nostre specificità e alcuni di questi Obiettivi, che **nell'anno a venire costituirà tra l'altro la base per la costruzione del Piano Strategico di Sostenibilità aziendale**.



Con la nostra attività contribuiamo al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile numero 2, 4, 8, 9, 12, 15, come riepilogato in sintesi qui di seguito:

OBIETTIVO 2

Con l'attività di ricerca di tecnologie agricole innovative e la diffusione di pratiche sostenibili contribuiamo all'***SDG*** dal titolo "Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile".

OBIETTIVO 4

Il rapporto con le Università e Scuole di specializzazione e la formazione e il trasferimento delle competenze ai dipendenti costituiscono un apporto fondamentale all'***SDG*** 4 dal titolo "Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti". Gli investimenti in formazione rendono possibile il miglioramento dei processi e la qualità delle produzioni, oltre che la qualificazione degli studenti o lavoratori con cui entriamo in contatto.

OBIETTIVO 8

Siamo fautori dello sviluppo vitivinicolo dell'areale di Montefalco e del suo successo nel mondo. Assicuriamo un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e ci confrontiamo coi nostri maggiori fornitori per far sì che nel breve periodo la nostra catena di fornitura sia sensibilizzata alle tematiche di sostenibilità. In questo modo contribuiamo all'***SDG 8*** "Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti".

OBIETTIVO 9

Il nostro laboratorio di Ricerca e Sviluppo, tramite il quale abbiamo attivato progetti in partnership con start-up, Università ed Enti di ricerca, ha reso possibile negli anni l'innovazione di processi e tecnologie a servizio delle attività di cura dei vigneti e gestione della cantina, favorendo un efficientamento sempre maggiore dei consumi. Col nostro impegno sosteniamo il raggiungimento dell'***SDG*** 9 "Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile".

OBIETTIVO 12

L'utilizzo di strumenti e macchinari di agricoltura 4.0 ci permettono di ridurre sensibilmente il rilascio di sostanze chimiche in aria, acqua e suolo e minimizzare così l'impatto sull'ambiente e sulle comunità locali, prendendo parte agli obiettivi definiti dall'***SDG*** 12 "Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo".

OBIETTIVO 15

La conservazione della diversità biologica dei nostri terreni è parte integrante delle nostre strategie di ***business,*** per quanto relativo alla gestione dei vigneti. In questo modo contribuiamo all'***SDG*** 15 "Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre".

03

Il valore delle relazioni

GRI 2 – 1

GRI 2 – 6

PAR 3.1.

La Arnaldo Caprai in bottiglia

A cinquantuno anni dalla fondazione della Arnaldo Caprai società agricola Srl siamo **leader nella produzione di Montefalco Sagrantino DOCG**, con la maggior parte dei nostri vigneti coltivati con il nostro vitigno autoctono, il Sagrantino, in trentasei campi di sei ambienti pedo-climatici differenti.

La profonda conoscenza della viticoltura e l'amore per il territorio sono il filo conduttore di tutta la nostra produzione, che esprime vini in grado di distinguersi per la loro **finezza, qualità e classe costanti nel tempo**. Sin dagli albori abbiamo accompagnato la coltivazione del Sagrantino ad altre varietà tipiche della zona, in particolare il Sangiovese e il Grechetto, basi rispettivamente delle DOC Montefalco Rosso e Colli Martani Grechetto.

I primi impianti di varietà internazionali risalgono alla fine degli anni '80, quando grazie anche alla caparbietà di rinomati professionisti come Attilio Pagli e Leonardo Valenti, abbiamo scommesso sulla vocazione del nostro territorio iniziando a **progettare modelli enologici di eccellenza**, che potessero sfidare la produzione dei grandi vini del mondo da uve Merlot, Pinot Nero, Sauvignon e Chardonnay.

*dati arrotondati

L'obiettivo di mantenere costante l'elevata qualità della nostra produzione combinato al desiderio di **competere con i grandi vini** sul mercato internazionale, ci ha indicato la strada verso la collaborazione con Michel Rolland, iniziata nel 2015. L'aver portato la lunga e internazionale esperienza dell'enologo francese in quel di Montefalco ha costituito per noi una nuova sfida, guidata dall'inarrestabile aspirazione verso **un livello di produzione sempre più alto**.

Come da tradizione umbra, i nove ettari di ulivi della proprietà ci permettono di dar vita a una piccola e prestigiosa produzione di olio extra vergine da olive Moraiolo, Frantoio e Leccino, tipiche della nostra area.

Tenuta Arnaldo Caprai e il suo territorio

Grappolo di sagrantino

Arnaldo Caprai

L'OFFERTA PRODUTTIVA

vino rosso · vino bianco · spumante · grappa · birra ambrata · birra chiara · olio

Cinquant'anni

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

100% *Sagrantino*

24 MESI barrique di rovere francese

8 MESI* bottiglia

Spinning Beauty

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

100% *Sagrantino*

8 ANNI barrique di rovere francese

8 MESI* bottiglia

Collepiano

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

100% *Sagrantino*

22 MESI barrique di rovere francese

6 MESI* bottiglia

Sagrantino Passito

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

100% *Sagrantino*

15 MESI barrique di rovere francese

12 MESI* bottiglia

25 Anni

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

100% *Sagrantino*

24 MESI barrique di rovere francese

8 MESI* bottiglia

Valdimaggio

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

100% *Sagrantino*

24 MESI barrique di rovere francese

8 MESI* bottiglia

Montefalco Riserva

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

70% *Sangiovese*

15% *Sagrantino*

15% *Merlot*

20 MESI barrique di rovere francese

6 MESI* bottiglia

Vigna Flaminia Maremmana

MONTEFALCO ROSSO DOC

70% *Sangiovese*

15% *Sagrantino*

15% *Canaiolo*

14 MESI barrique di rovere francese

6 MESI* bottiglia

Montefalco Rosso

MONTEFALCO ROSSO DOC

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Merlot

12 MESI barrique di rovere francese
4 MESI* bottiglia

Anima Umbra

UMBRIA ROSSO IGT

85% Sangiovese
15% Canaiolo

8 MESI barrique di rovere francese
3 MESI* bottiglia

Grecante

COLLI MARTANI GRECHETTO DOC

100% Grechetto

3 MESI vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

Montefalco Grechetto

MONTEFALCO GRECHETTO DOC

90% Grechetto
10% Sauvignon

3 MESI vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

Poggio Belvedere Rosso

UMBRIA ROSSO IGT

80% Sangiovese
20% Ciliegiolo

4 MESI vasca acciaio inox
4 MESI* bottiglia

Cuvée Secrète

UMBRIA BIANCO IGT

100% Uve che meglio esprimono la potenzialità dell'annata

6 MESI barrique di rovere francese
4 MESI* bottiglia

Montefalco Bianco

MONTEFALCO BIANCO DOC

60% Trebbiano Spoletino
40% Chardonnay

3 MESI vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

Anima Umbra

UMBRIA GRECHETTO IGT

85% Grechetto
15% Trebbiano Spoletino

3 MESI vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

Chardonnay

UMBRIA CHARDONNAY IGT

100% Chardonnay

3 MESI* vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

Sauvignon

UMBRIA SAUVIGNON IGT

100% Sauvignon

3 MESI vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

Poggio Belvedere Bianco

UMBRIA GRECHETTO IGT

85% Grechetto
15% Chardonnay

3 MESI vasca acciaio inox
3 MESI* bottiglia

*permanenza minima prima della commercializzazione

Metodo Classico

SPUMANTE
METODO CLASSICO BRUT

100% Pinot Nero

20 MESI
affinamento sui lieviti

Metodo Plus Noir

SPUMANTE
METODO PLUS BRUT

100% Pinot Nero

20 MESI
affinamento sui lieviti

Grappa

DI SAGRANTINO
MONTEFALCO

100% Vinacce selezionate
di uva Sagrantino

DISTILLAZIONE
casa Bonollo

Merabirra

BIRRA AMBRATA
"IPA"

FERMENTAZIONE alta
RIFERMENTATA bottiglia

Merabirra

BIRRA CHIARA
"BLOND ALE"

FERMENTAZIONE alta
RIFERMENTATA bottiglia

Olio Evo

OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA

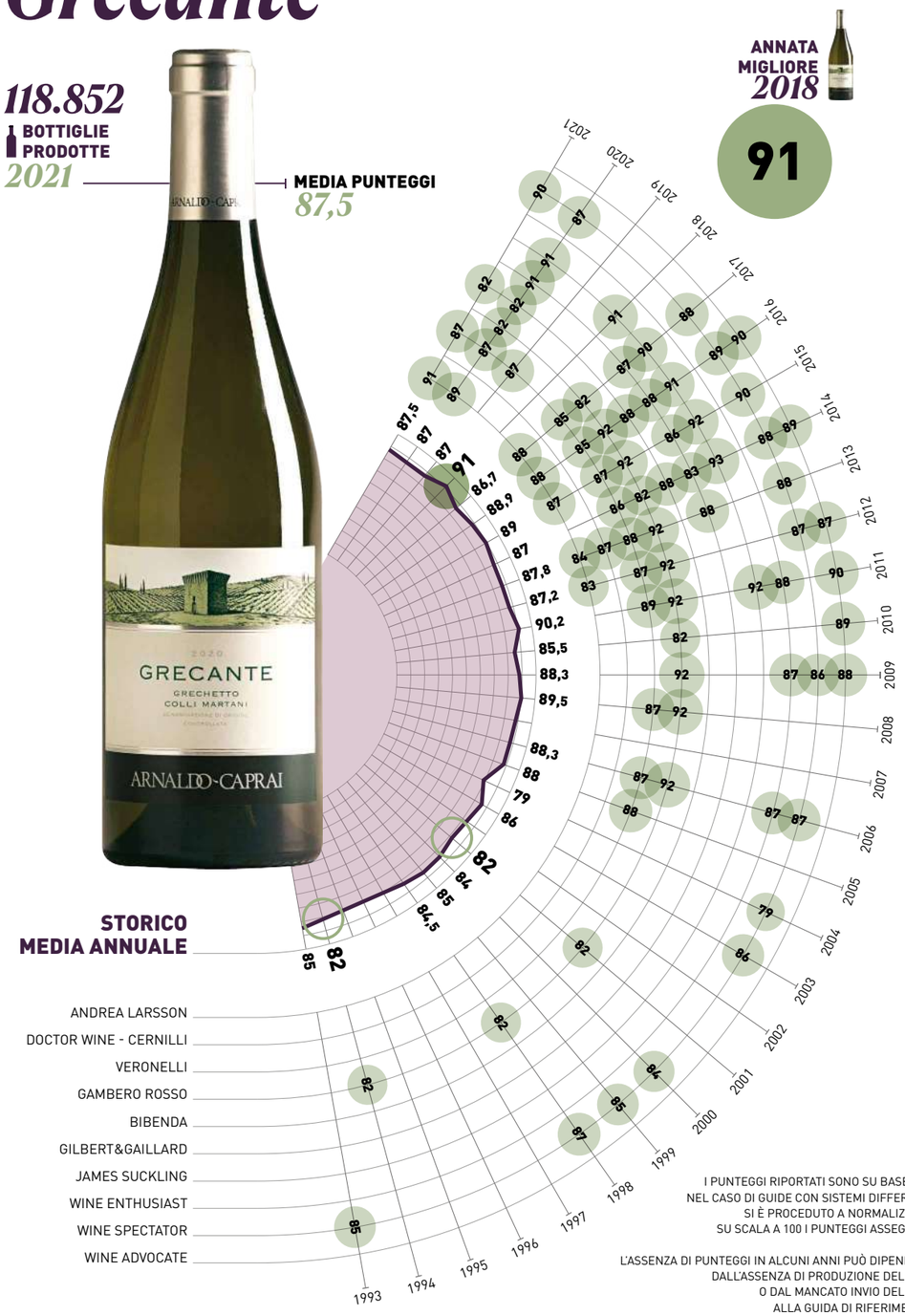
SPREMITURA A FREDDO
ENTRO 24 ORE
dalla raccolta

Grecante

118.852
BOTTIGLIE PRODOTTE
2021

MEDIA PUNTEGGI
87,5

ANNATA MIGLIORE
2018
91



STORICO
MEDIA ANNUALE

- ANDREA LARSSON
- DOCTOR WINE - CERNILLI
- VERONELLI
- GAMBERO ROSSO
- BIBENDA
- GILBERT&GAILLARD
- JAMES SUCKLING
- WINE ENTHUSIAST
- WINE SPECTATOR
- WINE ADVOCATE

I PUNTEGGI RIPORTATI SONO SU BASE 100,
NEL CASO DI GUIDE CON SISTEMI DIFFERENTI
SI È PROCEDUTO A NORMALIZZARE
SU SCALA A 100 I PUNTEGGI ASSEGNATI.

L'ASSENZA DI PUNTEGGI IN ALCUNI ANNI PUÒ DIPENDERE
DALL'ASSENZA DI PRODUZIONE DEL VINO
O DAL MANCATO INVIO DEL VINO
ALLA GUIDA DI RIFERIMENTO.

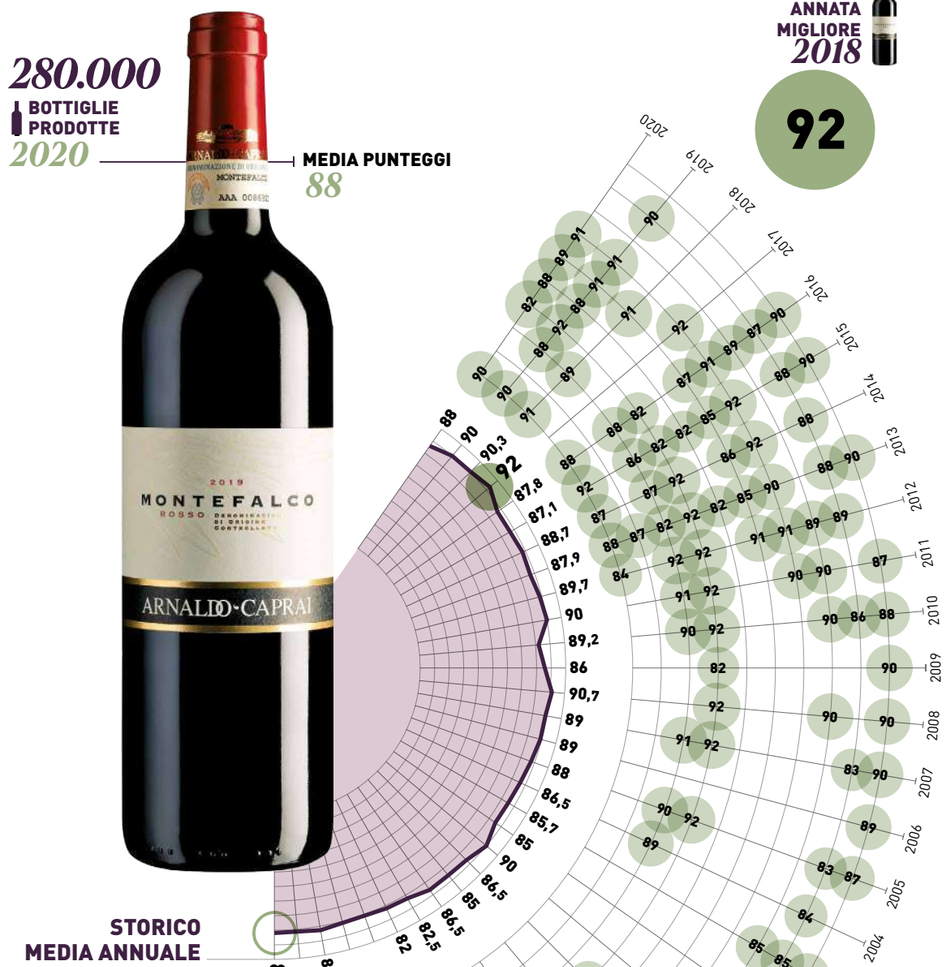
Montefalco Rosso

280.000
BOTTIGLIE PRODOTTE
2020

MEDIA PUNTEGGI
88

ANNATA MIGLIORE
2018

92



I PUNTEGGI RIPORTATI SONO SU BASE 100,
NEL CASO DI GUIDE CON SISTEMI DIFFERENTI
SI È PROCEDUTO A NORMALIZZARE
SU SCALA A 100 I PUNTEGGI ASSEGNATI.

L'ASSENZA DI PUNTEGGI IN ALCUNI ANNI PUÒ DIPENDERE
DALL'ASSENZA DI PRODUZIONE DEL VINO
O DAL MANCATO INVIO DEL VINO
ALLA GUIDA DI RIFERIMENTO.

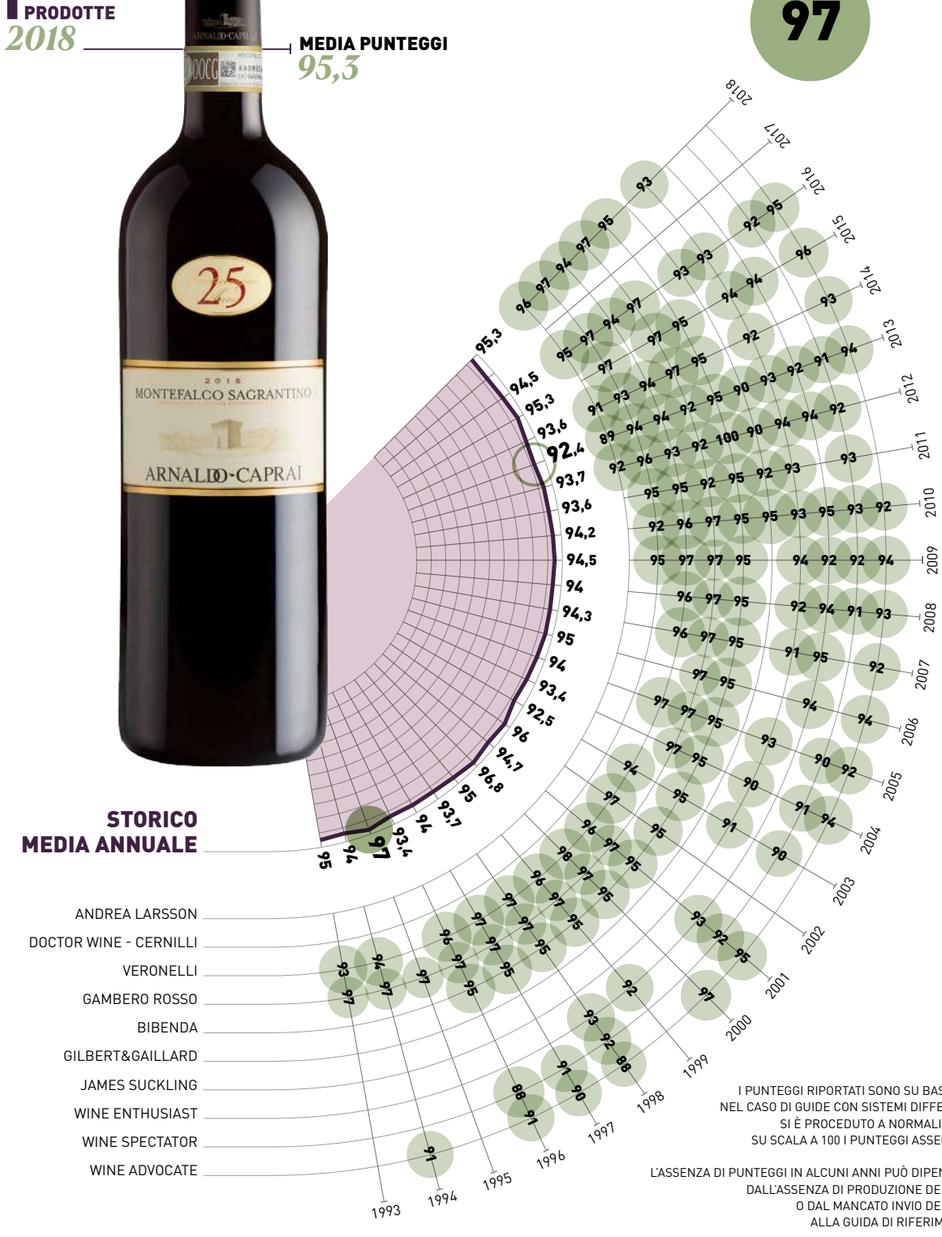
Montefalco Sagrantino 25 Anni

18.529
BOTTIGLIE PRODOTTE
2018

MEDIA PUNTEGGI
95,3

ANNATA MIGLIORE
1995

97



I PUNTEGGI RIPORTATI SONO SU BASE 100,
NEL CASO DI GUIDE CON SISTEMI DIFFERENTI
SI È PROCEDUTO A NORMALIZZARE
SU SCALA A 100 I PUNTEGGI ASSEGNATI.

L'ASSENZA DI PUNTEGGI IN ALCUNI ANNI PUÒ DIPENDERE
DALL'ASSENZA DI PRODUZIONE DEL VINO
O DAL MANCATO INVIO DEL VINO
ALLA GUIDA DI RIFERIMENTO.

PAR 3.2.

La Arnaldo Caprai in Italia e nel mondo

Dopo due anni in cui l'incertezza dello scenario pandemico ha fortemente condizionato i consumi, il 2022 è stato un anno di consolidamento e ulteriore crescita aziendale. La nostra produzione annua è aumentata del 25,79 %, ed **il valore della produzione è rimasto alto**.

Si è trattato di un fenomeno non casuale, frutto di **scelte consapevoli che il management ha compiuto nel corso degli anni**. La capillarità della nostra rete commerciale e il rapporto diretto con i clienti ci hanno permesso di fare la differenza.

Nel 2022 i nostri prodotti hanno raggiunto 34 Paesi nel mondo, affacciandosi su mercati nuovi.

La Grande Distribuzione Organizzata continua ad avere un ruolo fondamentale: grazie all'affidabilità dei partner, è un presidio importante in grado di permettere ai consumatori italiani di poter degustare le eccellenze della nostra Azienda. Un asset strategico in forte espansione nell'ultimo anno è poi quello legato alla vendita diretta, grazie in particolare all'importante ruolo dell'enoturismo.

PAR 3.3.

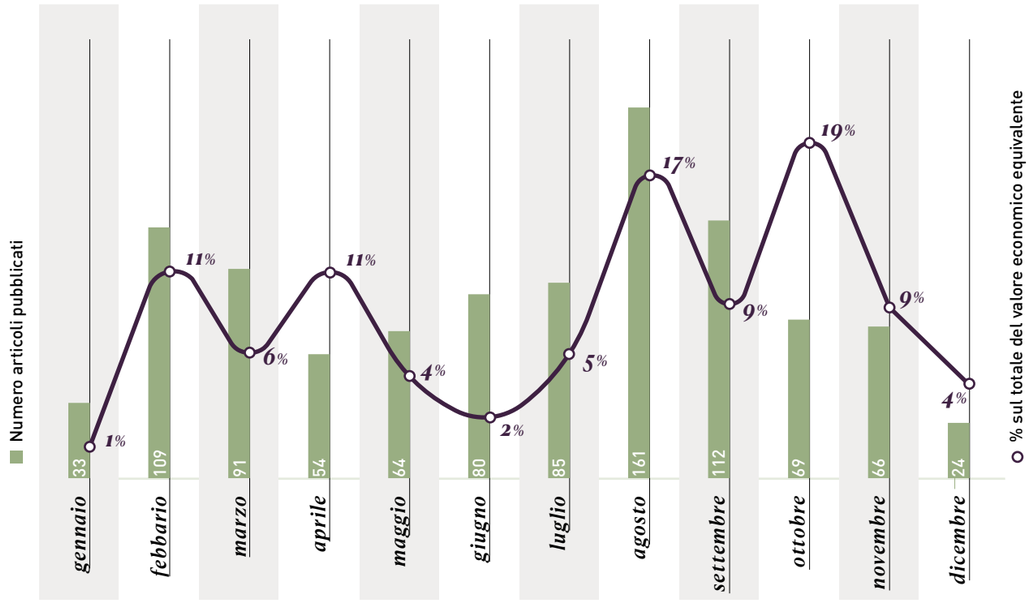
La presenza sulla stampa

Il recupero del Sagrantino di Montefalco, vino icona della cantina, le azioni coordinate che quotidianamente mettiamo in campo per coniugare agricoltura di precisione, tecnologia e gesti antichi che da centinaia d'anni le comunità si tramandano per curare la vigna e realizzare vini eccellenti sono raccontate frequentemente dalla stampa nazionale e internazionale.

Nel 2022 hanno parlato di noi importanti **telegiornali e quotidiani nazionali** (Studio Aperto, Corriere della Sera, La Repubblica) che hanno narrato i tratti distintivi dei nostri vini e l'impegno dell'azienda nella comunicazione della sostenibilità, oltre che le pratiche e innovazioni adottate per mitigare gli effetti delle mutazioni climatiche in vigna; lo stesso hanno fatto le riviste Gentlemen e Panorama.

Amplissima è stata l'attenzione che ci hanno rivolto le **riviste di settore**, sempre alla ricerca di buone pratiche da condividere con la comunità dei viticoltori.

In totale, **nel corso del 2022, sono stati pubblicati più di 900 articoli sulla Arnaldo Caprai**: è una rassegna stampa di valore, che moltiplica i punti di contatto con i nostri stakeholder ed aumenta la reputazione dell'Azienda, oltre a costituire un importante riconoscimento dell'impegno quotidiano di tutti i nostri collaboratori.



Classifiche: i migliori vini d'Italia
Gentlemen,
1 febbraio 2022

Bilancio di sostenibilità: ecco le aziende che si raccontano meglio
CorrieredellaSera.it,
11 aprile 2022

Caprai, l'arte di fare il Sagrantino: "Il nostro vino-simbolo visto in chiave moderna"
CronacheDiGusto.it,
30 marzo 2022

Siccità, ridurre il consumo idrico in vigna: l'esempio della Arnaldo Caprai
laRepubblica.it,
6 luglio 2022

Two Italian CEOs discuss the joys and trials of taming the Sagrantino wine grape in Umbria
Forbes,
29 luglio 2022

PAR 3.4.

L'ospitalità dell'Arnaldo Caprai

Come emerso dalla ricerca condotta dall'Università di Milano, la relazione tra un vino e il territorio in cui viene prodotto connette nel profondo i due asset: più il territorio è conosciuto e apprezzato per la sua bellezza nell'immaginario collettivo, più la conoscenza del vino ivi prodotto è diffusa, e la reputazione tra i consumatori più alta. Allo stesso modo, **la stessa reputazione di un vino può essere traino per la promozione del territorio da cui questo proviene**.

È questo quello che è accaduto anche nel nostro areale, dove il forte legame tra la produzione vitivinicola e il territorio ha reso i nostri luoghi attrattivi per turisti italiani e stranieri ai quali viene oggi offerta un'esperienza territoriale memorabile tra arte, natura e vino. L'aumento della qualità e della notorietà del Sagrantino infatti, ha trainato la conoscibilità e la conseguente crescita del territorio in termini di strutture ricettive presenti e loro qualità[2], rendendolo uno dei percorsi enoturistici più apprezzati in Italia.

La nostra Azienda agricola ha inaugurato il proprio **Spazio Enoteca** nel 2006, oggi rinnovato: un centro visite **aperto al pubblico tutti i giorni** dell'anno, con sala degustazioni, sala riunioni e un salone per conferenze ed eventi. Grazie all'idea di condivisione e attrazione di talenti sottesa alla creazione di questi spazi, in Azienda ospitiamo numerosi convegni: ne sono esempio il seminario della Fondazione Symbola "Il futuro dell'Italia: la sfida della *Soft Economy*" tenutosi nel 2006, e la Manifestazione Enologica Montefalco, dedicata ogni anno alla promozione strategica del territorio.

Siamo stati i primi promotori di *Harvest* in Montefalco, evento musicale che ha coinvolto anche altre cantine del territorio e che dal 1997 al 2005 ha appassionato amanti del vino e della musica che da tutta Italia si sono recati a Montefalco per assistere, immersi nelle vigne, alle *performance* musicali di artisti come Max Gazzè, Vinicio Capossela, Bandabardò, Goran Bregović e tanti altri. Partecipiamo alle iniziative nazionali di *Cantine Aperte* e *Calici di Stelle*, in occasione delle quali coinvolgiamo talenti musicali, *performer*, astrologi **per offrire momenti di svago sia agli adulti che ai bambini**. Dal 2021 siamo partner tecnici del festival musicale regionale *Suoni Controvento*. Cogliamo con entusiasmo queste opportunità, che ci avvicinano a sempre più persone. Solo **nel 2022 abbiamo accolto 23.303[3] visitatori nella nostra enoteca.**

Oltre che organizzare esperienze personalizzate, la nostra cantina offre in lingua italiana e inglese cinque visite di degustazione principali, con durata, esperienza e *budget* diversi, consultabili sul sito internet aziendale.

Tra queste, il "**pic-nic in vigna**" è il percorso che più entusiasma adulti e piccini. Dopo aver visitato la cantina guidati dal nostro staff esperto, gli ospiti possono passeggiare e giocare liberamente tra i filari della tenuta per poi rilassarsi sulla nostra terrazza di legno. Lì, all'ombra di una quercia centenaria che si affaccia sui vigneti di Sagrantino, accompagnati dal nostro vino e dai prodotti a Km 0 contenuti nel cestino di vimini consegnato, nel cuore di una diramazione del Cammino di San Francesco, i nostri ospiti sono liberi di trascorrere la giornata tra le colline della nostra tenuta con vista Montefalco.

Di recente, infine, abbiamo inaugurato la **Terrazza Monte della Torre**, uno spazio esclusivo all'interno della tenuta da cui si può godere di una vista unica su Montefalco e sui vigneti di Sagrantino, illuminati fino al tramonto. Qui proponiamo ai nostri visitatori quattro diversi esclusivi **percorsi di viaggio conoscitivi del mondo Arnaldo Caprai e dell'Umbria, accompagnati da un** *Wine Educator.*

In tutte le esperienze, il nostro scopo è quello di offrire **un'esperienza memorabile delle nostre vigne** a chiunque si presenti in Azienda, dando la possibilità non solo di assaggiare e acquistare i nostri prodotti direttamente in cantina, ma anche di **ricevere informazioni sui luoghi di maggiore attrazione** dell'areale di Montefalco, in modo tale da poter continuare l'esplorazione della zona di Montefalco.

La nostra è una **cantina senza barriere**:

- L'accessibilità ai diversamente abili è assicurata attraverso un parcheggio a loro riservato ed un apposito percorso di visita della cantina;
- Nello spazio più vicino all'accesso dei nostri locali si trova anche un "parcheggio rosa" per le donne in gravidanza o neomamme.

Due colonnine ENEL per la ricarica di veicoli assicurano la mobilità di coloro che si spostano in auto elettrica.

2
Durante gli ultimi 21 anni (a eccezione del 2020, a causa della pandemia di Covid-19), sia il numero di turisti che di strutture ricettive sono aumentati. Nel 2019 il numero di arrivi nei comuni della DOCG ha superato le 50mila unità, con un'incidenza degli stranieri di oltre il 25%. Nel 2021, il numero di arrivi è quasi tornato ai livelli pre-Covid (45mila), anche se con una più bassa incidenza degli stranieri (circa il 15% del totale). Anche il totale degli esercizi ricettivi (alberghieri ed extralberghieri) nei cinque comuni della DOCG è passato da 61 nel 2000 a 252 nel 2021. Si rileva, inoltre, una netta maggioranza di strutture ricettive extralberghiere (che includono campeggi, B&B e agriturismi), confermando l'importanza di un turismo legato al paesaggio e alla natura locale per i visitatori, soprattutto internazionali.
Fonte ricerca dell'Università di Milano dal titolo "Come impattano le indicazioni geografiche di sullo sviluppo di un territorio? Il caso del Sagrantino di Montefalco DOCG", vedi sopra.

3
Dato ricavato dai flussi di accesso nell'enoteca.

04

Il valore della ricerca

GRI 2 – 6

GRI 2 – 23

GRI 201 – 2

GRI 304 – 1

GRI 304 – 2

La creazione di un **laboratorio di Ricerca e Sviluppo interno all'Azienda** ha segnato lo spirito del nostro modo di fare impresa, sollecitando un continuo **scambio tra gli studiosi e i giovani professionisti.** Il laboratorio oggi si occupa di ricercare e sperimentare non solo nuove tecniche agronomiche ed enologiche, ma anche di investire sulla conoscenza dei vigneti e della produzione in generale, migliorandone costantemente la **qualità e la sostenibilità**.

Per noi l'innovazione è sempre stato un mezzo fondamentale per mantenere viva la tradizione nella viticoltura: se nel passato è questo approccio che ci ha permesso di valorizzare il Sagrantino grazie all'adozione di moderni sistemi di gestione agronomica ed enologica in grado esaltare la qualità di quest'uva straordinaria, **nel presente l'attività di innovazione si concretizza nella continua sperimentazione di strumenti di agricoltura di precisione, al servizio di un modello d'impresa sostenibile, resiliente ai cambiamenti climatici**.

Sono proprio gli effetti del cambiamento climatico sulla viticultura a rendere oggi necessario investigare, oltre nuovi modelli agronomici e di gestione della vite, anche le potenzialità produttive di territori fino ad ora non messi al servizio della viticoltura. In partnership con altre aziende e enti di ricerca, siamo impegnati in un progetto di analisi degli effetti qualitativi di un impianto di vite per la produzione di basi spumante sull'appennino umbro-centrale, a oltre 800 metri sul livello del mare. In particolare, l'analisi che l'Università di Milano farà delle variabili climatiche e dei parametri produttivi dei vigneti sperimentali impiantati ad alta quota, **potrà fornire importanti informazioni circa la capacità di produrre esternalità positive su un'area rurale marginale attraverso un modello di coltivazione a basso impatto ambientale e l'utilizzo di tecnologie di agricoltura 4.0.**

Linea del tempo
Ricerca e sviluppo

1989
Inizia la collaborazione con l'Università di Milano
1% del fatturato destinato a R&S
L'innovazione nella tecnica colturale del Sagrantino: il passaggio dalla coltivazione "a palmetta" a quella "a cordone speronato"

1990
Inizio della selezione clonale: l'individuazione e caratterizzazione dei presunti cloni di Sagrantino

1995
Inizio delle prove di inerbimento del vigneto

1999
Avvio delle zonazioni polifenoliche

2002
Piena attività del laboratorio R&S aziendale

2003
Primo campo di confronto di piante Sagrantino ottenute da semenzali

2005
Selezione clonale del Grechetto dell'Umbria

2006
Prima vendemmia di Sagrantino bianco

2008
New Green Revolution
3% del fatturato destinato a R&S

2009
Primo prototipo di atomizzatore a recupero di prodotto per zone collinari

Collaudo di Ita.Ca.® primo calcolatore italiano per la determinazione della CO_2 nel settore vitivinicolo

2010
Avvio progetto per l'analisi della temperatura degli acini in relazione ai differenti livelli di sfogliatura della vite

Riutilizzo degli scarti di produzione della filiera vitivinicola per la realizzazione di concime organico

2011
Utilizzo di trattori con sistemi di guida automatica con GPS e ricettori rete RTK

2012
Secondo prototipo brevettato di atomizzatore a recupero di prodotto con distribuzione variabile di miscela fitosanitaria

2013
Progetto 3K.0 per la timbratura digitale delle ore lavorate in campo

2014
Progetto GrapeAssistance modello innovativo di difesa della vite

Inizio di collaborazione con l'ITS Umbria Smart Academy di indirizzo viticolo enologico

2015
Inizia la collaborazione con Michel Rolland
4% del fatturato destinato a R&S
Tecnosemina prototipo di seminatrice a rateo variabile per essenze da sovescio

2016
Sagrantino Trail and Taste la "Lonely Planet" del Sagrantino

2017
Montefalco Agricool – Sagrantino Challenge Balloon Cup

2019
Montefalco Agricool – Progetto di educazione alimentare per la scuola primaria di Montefalco

2020
Agroclim Technology tecnologie per la difesa della vite dagli eventi meteo estremi

2021
50 anni dell'azienda, nuovi investimenti in agricoltura 4.0
Studio di fattibilità di carrelli robotici per il vigneto

2022
5% del fatturato destinato a R&S

33 anni di RICERCA

1 istituto di ECCELLENZA: San Michele all'Adige

53 tesi universitarie in agraria, enologia, economia, scienze della comunicazione

6 università

11 borse di studio finanziate

66 tirocinanti tra nazionali e internazionali, per 63.360 ore di tirocinio

PAR 4.1

I concimi

Nella Arnaldo Caprai **fondiamo la cura del vigneto sulla ricerca e sulla sperimentazione delle più innovative tecnologie prestate al servizio di un'agricoltura di precisione**. Dal 2010 **monitoriamo costantemente i nostri consumi** con l'obiettivo di poterne migliorare l'efficienza in un'ottica di sostenibilità. Adattiamo il nostro protocollo di gestione del vigneto di anno in anno alle specifiche esigenze dei campi, a seconda dell'andamento climatico dell'annata.

Di recente abbiamo introdotto due trattrici di ultima generazione dotate di guida automatica e motori a basse emissioni. **Nel 2022 le nuove trattrici, attraverso un sistema di comunicazione satellitare, sono state collegate ad una piattaforma digitale di gestione che permette di aumentare la precisione delle operazioni agronomiche in vigneto**. Per il prossimo anno è programmato l'acquisto di altre tre trattrici dotate di tecnologie 4.0 e l'installazione del software su tutte le attrezzature agricole, compresi i mezzi più vecchi, grazie all'acquisto di dispositivi di connessione. L'acquisto di un nuovo atomizzatore a recupero di prodotto e il suo collegamento alla piattaforma di controllo completeranno la realizzazione del progetto **Vineyard Connected, un programma di gestione delle azioni in vigneto completamente digitalizzato**.

A parità di superficie gestita, nell'ultimo anno sono stati distribuiti il 96% in meno di concimi chimici rispetto al 2021. Questo dato conferma la nostra capacità di ridurne considerevolmente l'utilizzo: dal 2019, anno in cui su dei vigneti presi in gestione abbiamo dovuto effettuare interventi straordinari di concimazione minerale (prevalentemente a base di fosforo e potassio) necessari per il ripristino dei corretti livelli nutrizionali dei vigneti, il trend registrato è stato in forte decrescita. Nel 2022, complice anche una primavera povera di precipitazioni che non ha favorito lo sviluppo di patogeni, abbiamo diminuito del 58% l'utilizzo di fitofarmaci. La **costante diminuzione negli anni del ricorso a prodotti fitosanitari è dovuta all'utilizzo degli atomizzatori a recupero di prodotto**, risultato dell'attività di Ricerca e Sviluppo interna all'Azienda, con i quali solo nel 2022 sono stati effettuati trattamenti puntuali e mirati in 87 dei 160 ettari in gestione.

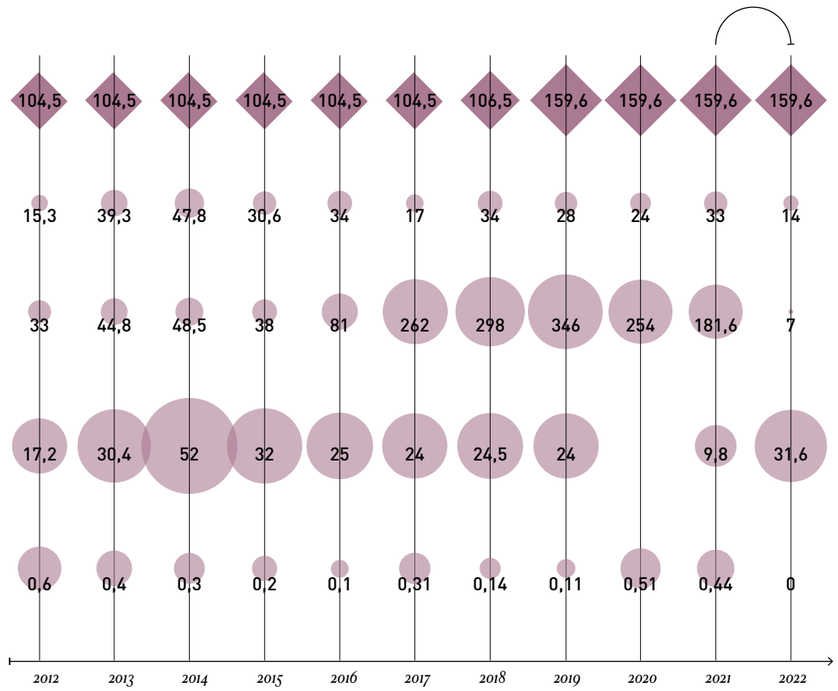
Nel 2022 la distribuzione di concimazione organica ha raggiunto i livelli pre Covid-19 (il *lockdown* del 2020 aveva causato un fermo obbligato della distribuzione). I concimi organici di cui facciamo generalmente uso sono il **digestato vegetale**, il **letame equino e l'ammendante compostato misto** proveniente da scarti di origine animale e di attività agricole.

Attraverso l'impiego del diserbo meccanico, **evitiamo l'utilizzo di diserbante chimico** nel 95%[4] della superficie vitata.

Per mantenere e aumentare la fertilità del terreno in modo naturale **pratichiamo già dal 1995 il sovescio,** una tecnica che consiste nell'interrare in tutto o in parte tra i filari delle specifiche specie erbacee, come ad esempio le leguminose, per cedere al terreno sostanze nutritive e migliorarne la struttura. Da qualche anno combiniamo questa antica tecnica con gli strumenti innovativi dell'**agricoltura 4.0**. Abbiamo infatti realizzato un prototipo di seminatrice da sovescio capace di distribuire il quantitativo e la qualità del seme **sulla base delle diverse caratteristiche degli appezzamenti da trattare**, il che assicura la migliore semina di specie erbacee o leguminose per ciascun terreno.

Tra le tecnologie implementate **per far fronte al mutamento delle condizioni meteorologiche** degli ultimi anni abbiamo installato, nell'ambito del progetto Agroclim Technology, una **ventola antibrina** per il controllo dei danni da gelate primaverili e due impianti di **irrigazione a rateo variabile e controllo remoto** per il controllo dei danni dovuti alle ondate di calore estivo.

utilizzo complessivo di
agrofarmaci, prodotti chimici, concimi di sintesi, concimi organici



variazione 2022
(calcolata sul 2020)

0%
superficie vitata (ha)

-56%
fitofarmaci (kg/ha)

-96%
concimi chimici (kg/ha)

223%
concimi organici (q.li)

-100%
diserbanti (L/ha)

4
resta una piccola percentuale di vigneti con sistemi di impianto antecedenti agli anni '90 che per il tipo di sesto non permette alternative al diserbo chimico.

Al fine di **ridurre sempre di più l'utilizzo di fitofarmaci necessari al contrasto delle patologie in campo**, sta proseguendo la sperimentazione di una App che grazie a modelli previsionali, rilievi in campo e immagini satellitari, si occupa del monitoraggio delle malattie e della condivisione delle informazioni relative su una piattaforma di gestione. L'utilizzo sperimentale già oggi contribuisce a migliorare ulteriormente la gestione e il controllo delle fitopatologie nella superficie aziendale, facilitando altresì la realizzazione di stime di produzione più accurate nella fase di pre-vendemmia.

PAR 4.2

La biodiversità

Gli otto ettari di boschi, i corsi d'acqua e l'invaso per la captazione delle acque sorgive diffusi in diverse aree della Proprietà, costituiscono un importante **bacino di biodiversità** in grado di influenzare positivamente la salute e l'equilibrio del nostro ecosistema, tanto da averci indotto alla definizione di fasce tampone (vegetate, non fertilizzate, non trattate con agrofarmaci) larghe dai tre agli otto metri per assicurarne una maggiore protezione. In vigna, gli strumenti e le buone pratiche di agricoltura di precisione, affiancate all'apporto di sostanza organica dei sovesci e del letame, **favoriscono il mantenimento dei microrganismi presenti**. Le aree di nostra coltivazione non confinano con alcuno dei 102 siti della Regione Umbria appartenenti alla rete di protezione e conservazione della biodiversità "Natura 2000[5]" dell'Unione Europea.

Per la valutazione della qualità ambientale del nostro agrosistema, nel 2020 abbiamo richiesto un'analisi da parte degli esperti del protocollo *Biodiversity Friend*. L'indagine, basata su campionamenti fatti in diverse aree della superficie aziendale, ha avuto come oggetto la qualità biologica dei suoli, la qualità delle acque superficiali e quella dell'aria (quest'ultima attraverso un'analisi lichenica). In tutte e tre le analisi i valori rilevati sono stati di gran lunga soddisfacenti, tali da confermare un **basso impatto antropico**.

IBS-bf*= 162,50
su un valore sufficiente di **100**
indice di biodiversità del suolo
**calcolato sulla presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.)*

IBA-bf*= 51,33
su un valore sufficiente di **30**
indice di biodiversità acquatica
**calcolato sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento (plecotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi,ecc)*

IBS-bf*= 62,33
su un valore sufficiente di **45**
indice di biodiversità lichenica
**calcolato sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce degli alberi*

5
http://vnr.unipg.it/sunlife/index.php

PAR 4.3

La gestione della qualità

La sinergia tra il laboratorio di analisi interno e i laboratori esterni garantisce la sicurezza alimentare dei nostri prodotti e al contempo un costante miglioramento della loro qualità. La conformità della gestione in cantina alle procedure di analisi e controllo formalizzate assicura la **correttezza dei vari passaggi nelle fasi di lavorazione**, così da ottenere prodotti aderenti alle caratteristiche tecnico-enologiche del vino. Per il controllo della sicurezza i parametri dei vini vengono riportati su apposite Schede Tecniche poi verificate annualmente. Dalla verifica del 2022, **i parametri sensoriali e analitici dei prodotti risultano conformi** a quanto riportato nei disciplinari delle Denominazioni di Origine.

Nel gennaio 2022 abbiamo aggiornato il nostro manuale HACCP, introducendo ulteriori limiti restrittivi per alcune sostanze potenzialmente contaminanti. Volendo migliorare sempre di più lo standard di qualità dei nostri vini, il prossimo anno effettueremo la revisione della procedura di gestione e controllo degli inquinanti, definendo le azioni utili e i relativi risultati attesi. Per garantire il buon funzionamento degli impianti e dei macchinari, adottiamo un piano di manutenzione annuale.

Nelle etichette dei nostri prodotti sono indicate le informazioni richieste dalle normative in materia, l'origine del nome, le caratteristiche organolettiche, i possibili abbinamenti gastronomici e, dal 2013, i loghi di certificazione della sostenibilità d'Azienda.

Per assicurare la rispondenza dei nostri fornitori attuali ma anche potenziali ai requisiti di sostenibilità, dal 2019 sottoponiamo loro un questionario che richiede sia informazioni sulle certificazioni possedute che la rispondenza a requisiti di qualità e sicurezza nella gestione dei processi e dei prodotti, di formazione e sicurezza nella gestione delle risorse umane e l'impegno in buone pratiche ambientali e socio economiche. La raccolta delle informazioni viene effettuata annualmente su un campione di fornitori: si tratta di un'operazione che ci permette di **sensibilizzare gli *stakeholders* della *supply chain* nei confronti della sostenibilità** ambientale, sociale ed economica. **Quest'anno i parametri richiesti sono stati soddisfatti da 54 fornitori**.

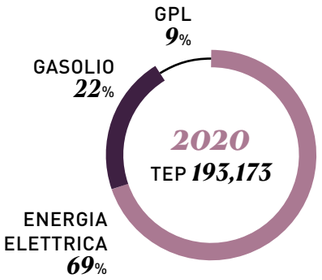
PAR 4.4

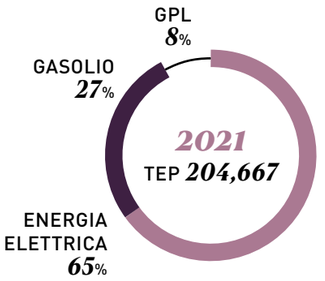
Il controllo dei consumi

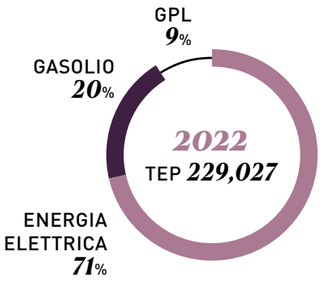
PAR. 4.4.1 Energia

Da anni abbiamo implementato **programmi per rendere sostenibili tutte le pratiche di cantina, sia sotto il profilo energetico sia idrico**.

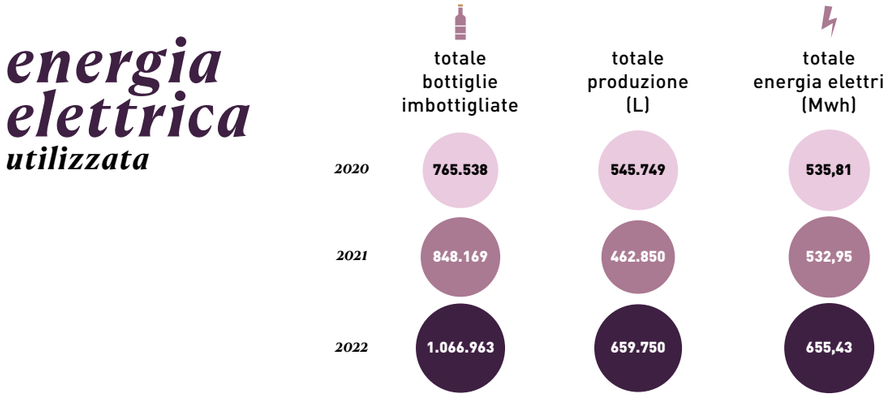
risorse energetiche utilizzate
in percentuale sul totale







Consapevoli della necessità di **rendere efficiente il consumo delle risorse in cantina**, negli anni abbiamo adottato diverse scelte in materia di risparmio energetico ed idrico: nel 2014 abbiamo installato 24 mq di **pannelli solari termici** per la produzione di acqua calda da fonte rinnovabile; nel 2015 abbiamo apposto delle pellicole solari riflettenti sulle finestre del nostro spazio enoteca, **per ottimizzarne l'isolamento termico**. Abbiamo poi sostituito i vecchi impianti frigorifero con dei sistemi di refrigerazione più performanti e **migliorato l'efficienza del nostro sistema di distribuzione del freddo**. In quest'ottica si inserisce il progetto della nuova cantina, la cui realizzazione ha l'obiettivo, tra gli altri, di efficientare ancor di più il consumo energetico dell'azienda, oltre a migliorare gli spazi di lavoro del personale.



L'energia elettrica è necessaria al normale funzionamento della cantina: per l'illuminazione ed il raffrescamento degli spazi, per il funzionamento delle attrezzature elettriche, dei processi di pigiatura e vinificazione

PAR. 4.4.2 Acqua, il calcolo della water footprint

Per un'attività vitivinicola come la nostra, impieghiamo la risorsa idrica in numerosi momenti del processo produttivo, dalle operazioni di sanificazione della cantina al lavaggio delle attrezzature tra cui anche le barrique, le vasche d'acciaio e le bottiglie.

L'utilizzo di acqua in cantina è strettamente legato alle condizioni meteorologiche e alla quantità di uva lavorata nell'annata. Grazie a un impianto per la depurazione delle acque, siamo in grado di **bonificare i reflui prodotti** durante i processi di vinificazione e provvedere alla loro espulsione in acque superficiali. Le responsabili di cantina e HACCP curano l'effettuazione e l'interpretazione delle analisi chimiche fatte alle acque di scarico del depuratore, per assicurare il controllo della loro salubrità.

Per la pulizia e la sterilizzazione degli strumenti della cantina, nel 2018 abbiamo installato un nuovo **impianto di microfiltrazione** che ci ha permesso, a fronte di un maggiore quantitativo di uve lavorate, di **ridurre pro-**

porzionalmente il consumo di acqua di pozzo utilizzata.

Quanto al consumo di acqua di acquedotto, che costituisce circa un quarto dell'acqua da noi utilizzata, l'aumento del 240% registrato nel 2019 è stato conseguenza di una perdita occulta poi prontamente riparata. In media, si registra un costante efficientamento dell'utilizzo di acqua per litri lavorati.

Come anticipato nello scorso report, **quest'anno abbiamo effettuato il calcolo della Water Footprint aziendale[6]**. Si tratta di un'attività che, tenendo conto del consumo di acqua in vigneto, cantina e nella fase di imbottigliamento, promuove un più efficiente processo di gestione delle risorse idriche.

Già per i Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano e 25 Anni della vendemmia 2010, grazie al programma VIVA, avevamo potuto misurare accuratamente il volume totale di risorsa idrica utilizzata per produrre ciascuno dei due vini.

Water Footprint 2022

11.566,31[7]

6
Per il calcolo dell'impronta idrica aziendale è stato utilizzato il Water Stress Indicator (WSI) adottato da Pfister et al. (2009). L'indicatore mette a rapporto il consumo di acqua dolce con la disponibilità della stessa in una determinata area geografica, in questo caso l'Italia. Viceversa, non indica l'effettivo consumo di acqua dolce.

7
Per una più completa comprensione del dato si riporta il totale per ogni unità funzionale: il valore complessivo di Water Scarcity Index in vigneto è 0,0695 m3 per un quintale di uva, in cantina è 0,0674 m3 per un litro di vino, e nella fase di imbottigliamento è 0,000716 m3 per una bottiglia da 0,75 l.

PAR. 4.4.3 Emissioni

Nella Arnaldo Caprai ci preoccupiamo di operare nel rispetto dell'ambiente, utilizzando strumenti e tecniche in grado di assicurare la buona qualità del prodotto e un impatto sempre minore sulla realtà, in modo da poter conservare l'unicità del nostro territorio: delle persone come dell'ambiente.

E' l'eredità spirituale di San Francesco, uomo della nostra terra, con cui i governi del mondo hanno ripreso a confrontarsi sollecitati dall'Enciclica "Laudato si'" del Santo Padre, alla cui pubblicazione nel 2015 hanno fatto seguito l'adozione dell'Agenda 2030 dell'ONU e l'Accordo di Parigi sui cambiamenti climatici, oltre la più recente Cop27.

Come ha detto nel 2022 Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura, "nel prossimo futuro, il reddito degli imprenditori agricoli non deriverà più soltanto dalla produzione di cibo, ma anche di energia rinnovabile e dalla loro capacità di trattenere carbonio nei terreni".

Vogliamo contribuire, come azienda, a raggiungere l'obiettivo di neutralità carbonica europea entro il 2050.

Lo facciamo per il pianeta, ma lo facciamo anche per le future generazioni. **L'innalzamento della temperatura globale mette a repentaglio la capacità delle nostre vigne di continuare a produrre uve di qualità e la possibilità delle comunità insediate sul nostro areale di vivere in questi luoghi proseguendo un lavoro che va avanti da secoli.**

L'azienda ha ottenuto le prime ***carbon footprint*** aziendali certificate ISO 14064 nel 2010, 2011 e 2012, a cui si è aggiunta nel 2015 una ***carbon footprint*** di prodotto sul Sagrantino Collepiano 2010 certificato ISO 14067.

L'analisi dell'impronta ambientale delle nostre produzioni si è ulteriormente rafforzata con la certificazione UNI 11646 che, nell'ambito della realizzazione del sistema nazionale di gestione del mercato volontario dei crediti di CO_2, ci ha permesso di determinare i crediti di carbonio generati dalle nostre pratiche agronomiche. Si è trattato di un'analisi che ha quantificato lo stoccaggio di CO_2 nei nostri vigneti negli anni 2014, 2015 e 2016 e che, per la parte di analisi eseguita negli anni 2019, 2020 e 2021, è attualmente in attesa di certificazione.

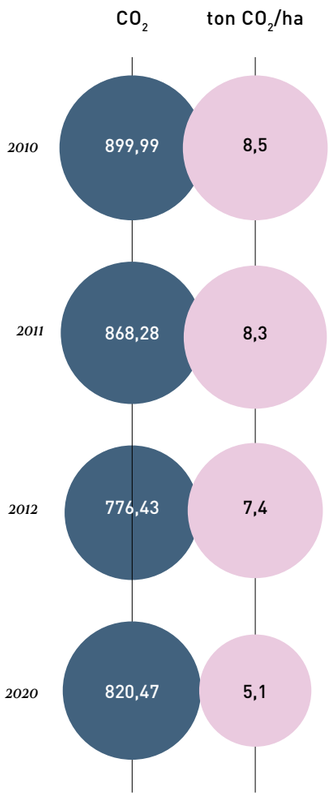
Abbiamo così appreso che il sistema viticolo, se opportunamente governato con tecniche innovative di gestione del suolo e delle piante, può far divenire l'attività un sito importante per il sequestro di carbonio atmosferico.

L'analisi dello stoccaggio è stata realizzata in collaborazione con una ***startup*** italiana nata con lo scopo di certificare la capacità dei suoli agricoli di stoccare carbonio permettendo la trasformazione delle buone pratiche agricole in valore e offrendo soluzioni e metodologie per incrementare la fertilità del suolo.

Nel 2020 è stata realizzata l'ultima ***carbon footprint*** aziendale in conformità con l'ISO 14064-1:2018 allo scopo di verificare l'andamento delle emissioni aziendali a dieci anni

dal primo monitoraggio effettuato. L'efficientamento degli impianti di produzione, la sostituzione delle centrali termiche con tecnologie di ultima generazione, il piano di ammodernamento continuo dei mezzi agricoli con trattori Euro 6 a guida automatica ha impattato positivamente sulle performance ambientali che verranno discusse nei prossimi Bilanci di Sostenibilità.

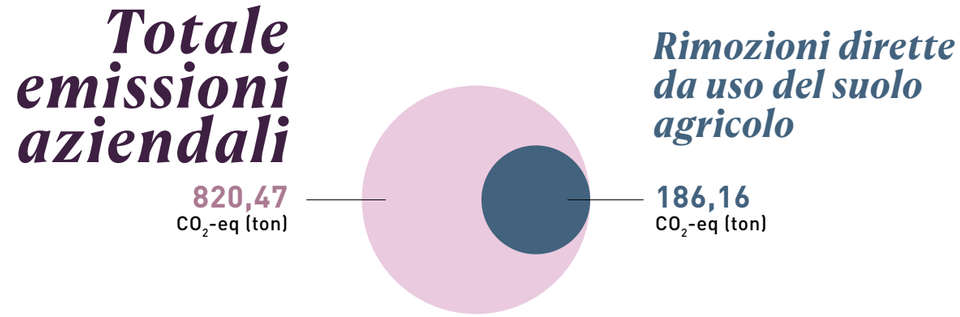
emissioni



Il risultato dell'ultima analisi restituisce un quadro in cui la gestione agricola della nostra azienda è in grado di implementare la capacità del suolo di assorbire CO_2 convertendola in sostanza organica che viene poi immagazzinata nel suolo. Negli ultimi dieci anni infatti siamo riusciti a **diminuire la quantità di CO_2 emessa per ettaro**, così come l'impatto di CO_2 per bottiglia prodotta (dall'1,3 kg del 2010 all'1,07 kg del 2020). Nel dicembre 2022 si è proceduto alla verifica dell'analisi, condotta da un auditor esterno. È stata così **chiarita la metodologia utilizzata (standard ISO 14064-1:2018) e reso più accurato il perimetro dell'analisi**, il che ha comportato la revisione dell'ammontare totale delle emissioni aziendali per l'anno 2020 da 1041,75 a 820,47 CO_2-eq (ton), evidenziando invero un **efficientamento energetico ancora maggiore** rispetto a quello comunicato nel Bilancio di Sostenibilità dello scorso anno**.**

Non si tratta di un punto di arrivo: bensì di un punto di partenza, da cui iniziare a lavorare da una parte per trovare strategie di riduzione delle emissioni e dall'altra per migliorare ancora di più le tecniche di gestione del suolo.

La Amorim Cork, azienda specializzata nella produzione di tappi di sughero naturale, ha commissionato uno studio sul ciclo di vita dei tappi, realizzato in linea con gli standard della serie ISO 14040, integrati con le linee guida dell'International Reference Life "Manuale del sistema di dati del ciclo (ILCD)". La quercia da sughero atta alla produzione dei



tappi infatti genera una significativa ritenzione di CO_2. Attraverso lo studio l'azienda fornitrice ha potuto **quantificare l'assorbimento di CO_2 derivante dall'acquisto di tappi in sughero**: il valore complessivo per la Arnaldo Caprai è risultato nel 2022 pari a **43,9 tonnellate di CO_2**. Inoltre, dal 2018 aderiamo al progetto Suber promosso dall'azienda, che raccoglie i tappi in sughero usati per riciclarli e dare loro nuova vita nella forma di articoli di design e materiale per la bioedilizia.

05

Il valore delle persone

GRI 403 – 1

GRI 403 – 2

GRI 403 – 3

GRI 403 – 4

GRI 403 – 8

GRI 403 – 9

Percorrendo il susseguirsi di vallate, altopiani e pianure, in Umbria si incontrano **preziose testimonianze di fede, cultura e tradizioni**. Qui, tra l'alternarsi di borghi medievali e paesaggi naturali, il clima mediterraneo favorisce la produzione di prodotti di spicco della cultura enogastronomica italiana come il vino e l'olio, la cui tradizione è stata mantenuta in vita nel Medioevo dai **monaci** cistercensi, benedettini e francescani.

Il sociologo Aldo Bonomi, nel suo intervento durante il convegno promosso dall'Azienda per celebrare i 50 anni dalla sua fondazione, ne ha detto: "Le virtù civiche dell'Umbria tengono assieme paesaggio, bellezza, agricoltura e agricultura in un distretto culturale evoluto che precede l'economia. **Sono queste virtù civiche, la coscienza dei luoghi, l'agricoltura che dalla terra ridisegna la civiltà materiali, che possono tessere e ritessere una *green society*** in grado di contaminare le retoriche della *green economy* che da sole non bastano". Una terra dunque in cui la commistione tra spirito cristiano e virtù civiche ha tramandato il rispetto della natura, la cura delle comunità, il riscatto del territorio che parte da piccoli comuni.

I cambiamenti climatici degli ultimi decenni hanno reso ancora più evidente la necessità di dover custodire e preservare non solo i luoghi d'arte e di religione, dove si trovano testimonianze delle opere di Giotto e Cimabue e del messaggio di San Francesco d'Assisi, ma anche la straordinaria biodiversità e la ricchezza della comunità umbra.

Il **rispetto del terroir** passa anche da questo: dalla tutela dei territori e dalla crescita delle donne e degli uomini che vi vivono.

I valori dell'agricoltura sostenibile, sono dunque per noi portatori di un messaggio coerente con la storia della nostra comunità, testimone dei luoghi in cui il sentimento religioso si è per la prima volta coniugato ed integrato con la natura, la giustizia verso i poveri, l'impegno nella società e la pace interiore, come ha ricordato Sua Santità Papa Francesco nell'Enciclica "Laudato si'".

In questa prospettiva, **lavoriamo per garantire crescita e continuità alla nostra attività**, facendo nostre le sfide del susseguirsi del tempo.

PAR 5.1.

Le risorse umane

Siamo orgogliosi di essere stati pionieri in Italia di un'idea di viticoltura nuova, che avesse a cuore l'ambiente, la società e il futuro della propria attività. Si tratta di un progetto che, come Azienda Arnaldo Caprai, abbiamo portato avanti con l'**adozione di certificazioni e protocolli di sostenibilità**.

La ricchezza delle risorse umane che prestano lavoro nella Arnaldo Caprai è frutto della **vivacità del nostro clima culturale**, fatto di un continuo scambio tra coloro che conservano le tradizioni del territorio e chi viene integrato in Azienda dopo esserne entrato in contatto attraverso percorsi di formazione nelle Università o negli ITS.

Ciascuno di noi, a prescindere dalla propria mansione, **contribuisce con il proprio bagaglio di conoscenze, cultura ed esperienze differenti al mantenimento di un ambiente lavorativo sicuro, sereno e stimolante**. **Un codice etico condiviso guida i nostri rapporti.**

Nel 2022, complici anche alcune modifiche dell'organico, è stata avviata un'attività di **analisi delle principali funzioni aziendali al fine di migliorare la gestione dei progetti e l'avanzamento per obiettivi secondo un approccio MbO** ***(Management by Objectives).*** Si tratta di un impegno che nell'anno a venire porterà ad un aggiornamento dell'organigramma aziendale e alla formalizzazione di piani di incentivazione per il personale rispetto agli obiettivi prefissati, **inclusi quelli legati alle tematiche di sostenibilità**.

PAR 5.1.1 Salute e sicurezza

Ogni anno sottoponiamo ai nostri lavoratori un questionario anonimo che indaga il grado di soddisfazione circa le condizioni di lavoro in Azienda. Volendo rendere più inclusiva e puntuale la sua compilazione, nel 2022 il questionario è stato adattato per contenuti (a seconda che fosse sottoposto a lavoratori fissi o stagionali) e per lingua (italiana, francese, inglese). **Nella rilevazione del 2022** la larga maggioranza dei lavoratori si è dichiarata soddisfatta della propria crescita professionale e delle relazioni con i quadri. Altissima è la percezione di ricevere formazione costante nel lavoro, e i più ritengono l'attuale posizione professionale adeguata alla propria istruzione. Il quadro delle risposte delinea un'Azienda che tiene in considerazione i bisogni dei lavoratori e il loro benessere, li coinvolge nei processi decisionali, è impegnata nella costruzione di buone relazioni personali ed è attenta alla loro soddisfazione professionale e realizzazione personale. Margini di miglioramento sono stati evidenziati nella ricezione di *feedback* da parte dei responsabili, mentre particolare gradimento è stato espresso per la flessibilità accordata sugli orari di lavoro, i permessi e le ferie, la cui comunicazione e richiesta è facilitata dal sistema di **timbratura automatica RFID**. Tutti ritengono adeguate le norme di sicurezza all'interno dei luoghi di lavoro e riconoscono il rispetto delle pratiche culturali e religiose. Si è rilevato inoltre un **generale orgoglio nel lavorare per un'azienda inserita nella comunità, attenta ai bisogni dei lavoratori, che investe in sostenibilità**. Una box apposta in cantina rende costante la possibilità di segnalare anonimamente eventuali criticità.

Siamo convinti che la qualità dei nostri prodotti dipenda direttamente dalla qualità dell'ambiente di lavoro nel quale vengono realizzati. Ad esempio, il sistema di timbratura RFID garantisce la trasparenza delle ore di lavoro e rende autonoma la richiesta di ferie, permessi o altre comunicazioni per tutti i lavoratori. Nella gestione dell'Azienda prestiamo cura alla **sicurezza delle persone che lavorano in vigna nelle attività di potatura e di vendemmia, nonché degli operatori che svolgono attività in cantina**, che variamente possono essere esposti a rischio di infortuni dato l'alto contenuto manuale delle attività e la specificità dei prodotti e macchinari utilizzati. Nel 2022 i nostri operatori addetti alla produzione sono stati destinatari di corsi di formazione specifici per il miglioramento delle loro conoscenze e capacità operative.

Adottiamo tutte le misure necessarie per la **prevenzione di incidenti e danni alla salute**, nel rispetto del Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), compresa la redazione di un documento di valutazione dei rischi causati dall'attività e la nomina delle figure responsabili quali RSPP, RLS così come altri preposti formati specificamente per intervenire nel caso di emergenze. Siamo impegnati a sviluppare e **promuovere un processo di miglioramento continuo delle nostre performance di sicurezza, come testimonia l'implementazione in vigna di alcuni strumenti come l'atomizzatore a recupero di prodotto e i sistemi di guida automatica con GPS e ricettori rete RTK sulle nostre trattrici, che permettono anche l'invio automatico di una richiesta di aiuto.**

Nel 2022 **non si è registrato alcun infortunio** tra i nostri lavoratori[8]. In ogni caso l'Azienda sottoscrive **una polizza infortuni a favore di tutti i dipendenti**, che - in ottica di welfare aziendale - copre non solo l'attività in azienda, ma anche eventuali sinistri che potrebbero occorrere al lavoratore nel proprio tempo libero.

PAR. 5.1.2 I nuovi talenti

Crediamo da sempre nel valore della **formazione come strumento per accrescere e consolidare le competenze individuali e come mezzo per riscattare e migliorare le condizioni di vita**

Studenti del corso Agoalimentare ITS Umbria Smart Accademy biennio 2020-2022 durante il saggio finale di comunicazion e teatro nel mondo del vino presso la cantina Arnaldo Caprai

8
Compresi i lavoratori stagionali.

delle collettività insediate nel territorio.

Tale vocazione non si traduce solo nel **dare spazio alle idee e alle aspirazioni dei lavoratori dell'Azienda** o nel fornire loro una formazione permanente, ma anche nello sviluppo di azioni che consentano la crescita intellettuale, personale e lavorativa dei giovani del nostro territorio, come avviene nei progetti dedicati agli studenti delle scuole di Montefalco, ai ragazzi che frequentano i corsi ITS e nei programmi di integrazione dei richiedenti asilo assistiti dalla Caritas di Foligno.

Le collaborazioni continue con Atenei ed enti di ricerca hanno, negli anni, garantito l'aumento del grado di conoscenza e specializzazione dei nostri dipendenti e collaboratori, **valorizzandone le potenzialità e restituendo al distretto di Montefalco un capitale umano di grande valore**.

Con l'intenzione di collaborare attivamente alla formazione dei futuri operatori e tecnici aziendali, dal 2014 **investiamo nella formazione delle giovani generazioni** accogliendo i ragazzi del progetto di formazione "Viticulture Smart Academy" dell'ITS Umbria tra i nostri filari.

Un impegno sottolineato anche attraverso la partecipazione attiva del nostro *CEO* Marco Caprai al consiglio di indirizzo dell'ITS umbro, primo ITS nella classifica italiana. Convinti del valore formativo del corso, **abbiamo collaborato alla progettazione e alla realizzazione del piano di studi mettendo a disposizione aule, vigneti e personale specializzato**.

L'eccellenza delle risorse umane impiegate dalle aziende che, come la nostra, hanno accettato questa sfida, offre un'alta formazione e professionalità ai giovani partecipanti, impiegati in un percorso post-diploma in *Agri-food al termine del quale gli studenti ricevono il Diploma di Stato di Istruzione Terziaria (pari al V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche –EQF)*. I ragazzi, coinvolti in un corso di 1800 ore, di cui 800 da svolgere in Azienda, **acquisiscono conoscenze e competenze che li rendono in grado di gestire i processi di produzione del settore agricolo**: affrontano moduli sulla normativa di base così come sulle tecniche agronomiche, sull'utilizzo delle più recenti tecnologie, e sulle strategie di *marketing*. Un lavoro che ci è stato di recente riconosciuto con un attestato di merito ricevuto al *Premio di Eccellenza Duale 2021* della Camera di Commercio Italo Germanica, dedicato alla valorizzazione dei progetti virtuosi di formazione duale in Italia.

Grazie alle ore di *training* in Azienda i giovani professionisti entrano in contatto con il mondo imprenditoriale, dove **trovano occupazione**: il risultato è un circolo virtuoso di crescita tecnica e culturale tra gli addetti del territorio.

PAR. 5.1.3 L'integrazione tra le vigne

Dare accoglienza ai richiedenti asilo non con opere di carità ma attraverso l'offerta di lavoro e professionalità: è stato questo il proposito del progetto di integrazione portato avanti dall'Azienda grazie alla collaborazione con la Caritas di Foligno, un progetto finalizzato a **integrare i migranti in modo effettivo**, rendendoli protagonisti del riscatto del territorio e della comunità in cui vivono e operano. Inizialmente avviato come progetto, dal 2016 ad oggi l'integrazione tra le vigne ha acquisito il carattere dell'ordinarietà, divenendo ormai una buona prassi. La capacità aziendale di fare accoglienza ha da un lato fornito un'opportunità di integrazione e dall'altro contributo a rispondere al problema della difficoltà di reperire lavoratori agricoli, sempre attuale nel nostro settore.

Un'indagine interna condotta nel 2021 ha evidenziato come il 67% dei lavoratori stagionali da noi occupati sia originario di paesi extra – europei e tra questi, gran parte siano richiedenti asilo. A sette anni dall'avvio dell'attività, abbiamo fornito occupazione e formazione a un numero sempre maggiore di richiedenti asilo, impiegati soprattutto **tra i vigneti e la cantina dell'Azienda**, dove sono assunti come salariati agricoli. Il successo dell'iniziativa attrae oggi sempre più lavoratori, che giungono all'Arnaldo Caprai direttamente, consapevoli di trovare un ambiente accogliente e rispettoso. Il lavoro ha dato a queste persone la possibilità di raccontare la loro storia tra ricchi percorsi di studi, grande forza di volontà e Paesi da cui fuggire, nonché di **farsi riconoscere dalla comunità come una ricchezza, contribuendo a sfatare ogni pregiudizio**.

PAR 5.2.

Con l'arte, per le persone

Le nostre radici sono salde nel territorio di Montefalco. La nostra storia racconta di Sagrantino. Custodiamo la sapienza di fare vino e crediamo che è attraverso esso che possiamo difendere, valorizzare, raccontare il territorio, la collettività che lo abita, anche fuori dai confini della sua regione. Oggi i visitatori che attraversano le colline dolci e i borghi medievali della nostra zona **sono accolti dai servizi e dalle opportunità del distretto del Sagrantino di cui siamo portatori nel mondo**. L'Oscar del Vino ricevuto da Marco Caprai nel 2001 come "Miglior Produttore"[9], ha consacrato il **successo di un modello di business che ha fatto del rapporto tra tradizione, innovazione e territorio il punto di partenza per una produzione d'eccellenza.**

Da sempre siamo convinti che l'arte sia un nobile catalizzatore di attenzione verso un territorio e la sua tradizione, anche enologica. Nel 2022 abbiamo voluto accendere l'interesse sui 30 anni dalla nascita della DOCG Montefalco Sagrantino. Per ricordare la data che ha cambiato le sorti del tessuto umano e produttivo di Montefalco ci siamo rivolti alla giovane artista ed influencer **Bernulia**, che ha dato nuova immagine al vino cui questo territorio deve il suo successo: il Sagrantino.

9
premio istituito al tempo dall'AIS e oggi dalla Fondazione Italiana Sommelier

Bottiglia celebrativa dei 50 anni della Arnaldo Caprai disegnata dall'artista Paolo Canevari e realizzata in oro zecchino.

Nel 2021 abbiamo celebrato i **50 anni dell'Azienda** e della rinascita del Sagrantino grazie all'impegno della storia della nostra famiglia, con **un'edizione speciale**. L'etichetta della bottiglia di Sagrantino di Montefalco DOGC "**Cinquant'anni**" è stata realizzata in **oro zecchino** dalla storica azienda fiorentina Giusto Manetti Battiloro e firmata da **Paolo Canevari, artista internazionale che ha reinterpretato la pala del 1466 di Benozzo Gozzoli** intitolata "Sposalizio mistico di Santa Caterina di Alessandria e i santi Bartolomeo, Francesco, Lucia e angeli", tenendo assieme la sua poetica artistica e l'approccio della nostra azienda fatta di storia, artigianalità, territorio, universalità, religione, iconicità, internazionalità, innovazione, ricerca.

Arrivata alla quarta edizione, anche la **raccolta fondi** dal nome **#CAPRAI4LOVE** è parte integrante e tangibile della filosofia della nostra cantina come strumento di visione e di impegno costante per il sostegno della cultura e dell'arte del nostro territorio. Negli anni, anche grazie al coinvolgimento di testimonial d'eccezione e altre aziende e associazioni del territorio, l'iniziativa ha reso possibile il recupero e il **restauro di alcune opere che testimoniano la storia della vivacità culturale di Montefalco**: tra questi l'affresco di Benozzo Gozzoli "Grandi Francescani" e l'arco ligneo del Museo di San Francesco.

Pala del 1466 di Benozzo Gozzoli intitolata "Sposalizio mistico di Santa Caterina di Alessandria e i santi Bartolomeo, Francesco, Lucia e angeli"

Costituiamo orgogliosamente un importante **punto di riferimento** non solo per i visitatori occasionali ma anche e soprattutto per la comunità, sempre coinvolta nelle nostre iniziative.

Sono molteplici i progetti che ci hanno visti **impegnati in prima linea per la visibilità del distretto del Sagrantino, della sua cultura, della sua storia, dei suoi paesaggi e dei suoi magnifici prodotti.**

Tra questi, dalla virtuosa collaborazione tra la nostra Azienda e la rivista Winenews, nel 2016 abbiamo avviato il progetto che **coinvolge i bambini della scuola primaria** "Bruno Buozzi" di Montefalco in un laboratorio di educazione al gusto e all'alimentazione. Nella serie di incontri che ci hanno visto protagonisti, abbiamo trasmesso loro la curiosità nei confronti delle specie animali e ve-

Ciclo di affreschi che ritrae la vita e le opere di San Francesco nella Chiesa Museo di San Francesco, a Montefalco (Benozzo Gozzoli, 1452).

getali; li abbiamo accompagnati poi nella scoperta delle viti di Sagrantino centenarie che si trovano al bordo di alcuni palazzi medievali del centro storico di Montefalco, nonché nell'osservazione dei nostri paesaggi naturali, già oggetto dell'opera di Benozzo Gozzoli. Ci impegniamo a **tramandare la consapevolezza della straordinaria biodiversità e ricchezza culturale** del luogo in cui vivono.

Nel 2018 abbiamo pubblicato la "Sagrantino Trail and Taste: *quattro itinerari in un terroir d'eccellenza*": una guida gratuita del territorio del Sagrantino, scaricabile online su www.mymontefalco.it e consultabile sia in lingua italiana sia inglese. La guida è stata aggiornata e ristampata nel 2020, ed oltre ad essere stata condivisa con i nostri stakeholder in occasione della pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità, è oggi disponibile anche per consultazione nel nostro spazio Enoteca.

Dopo il terremoto che nell'agosto 2016 ha duramente colpito i comuni di Amatrice, Norcia e Visso, il turismo in Umbria ha subito un forte ridimensionamento, e il fenomeno ha colpito anche l'attività del nostro distretto.

La presentazione di *The Duel of Wine* alla 73esima *Mostra del Cinema di Venez*ia, un film girato in gran parte tra gli spazi della nostra cantina, le vie e i palazzi di Montefalco, **ha contribuito a dare una nuova e più sicura immagine dei nostri luoghi**, evocando paesaggi e stili di vita che rimandano alla nostra tradizione millenaria. Nel film il patron Marco Caprai interpreta se stesso, e in numerose scene il protagonista sommelier Charlie Arturaola degusta i nostri vini. **Tutta la comunità è stata coinvolta per prendere parte al cas**t del film attraverso un contest online.

Alle tante iniziative culturali e musicali supportate si sono aggiunte negli anni anche quelle sportive. Abbiamo sponsorizzato la *Sagrantino International Balloon Challenge Cup*: una competizione tra mongolfiere che in estate attrae oltre 90 equipaggi provenienti **da tutto il mondo** e funge così da **vetrina di promozione del territorio e delle sue tipicità agroalimentari**. I partecipanti, dopo aver volato sui vigneti di Sagrantino, vengono accolti dalle attività del distretto che offrono loro diversi servizi. Negli scorsi anni abbiamo rinnovato il nostro rapporto con l'evento mongolfieristico nell'ambito del progetto ***Montefalco Agricool***, un'iniziativa tesa a potenziare i flussi turistici nell'areale del Sagrantino. Nel 2022 il rapporto di *sponsorship* ci ha legato anche al mondo del ciclismo e del podismo: i percorsi della pedalata d'epoca *Ciclostorica Francescana* e della *Sagrantino Running* hanno attraversato i nostri vigneti, dove i partecipanti sono stati accolti con vino aziendale e prodotti locali.

L'attenzione alla salvaguardia del territorio ed al supporto della comunità non si limita al solo territorio di Montefalco. In occasione dei cento anni del Premio Nobel Rita Levi Montalcini abbiamo devoluto alla Fondazione Rita Levi Montalcini l'intero ricavo della vendita di un'edizione speciale ad ella dedicata, per supportare l'impegno della Fondazione nella **promozione dell'istruzione delle donne nel continente africano**.

06

Il valore della proget-tualità

PAR 6.1.

Investimenti e nuove strategie di lavoro: la cantina per il Sagrantino del futuro

Crediamo che **lo sviluppo sostenibile sia un processo in continua evoluzione**, così come la sensibilità dei consumatori, e per questo ci poniamo ogni anno obiettivi sempre più ambiziosi per offrire prodotti di qualità nel rispetto dell'ambiente e della comunità, cercando di valorizzare la remunerazione dei nostri *output* per poter ambire a sempre più performanti ed efficienti strumenti di gestione della nostra attività.

Per i 50 anni dell'Azienda abbiamo posato la **prima pietra della nuova cantina**, una struttura su cui vogliamo costruire i prossimi cinquant'anni di storia della nostra azienda, **espandendo la produzione e non per questo mancando di continuare ad assicurare l'eccellente qualità e sostenibilità del nostro vino**.

La nuova zona di ricezione delle uve, in parte già utilizzata nella vendemmia 2022 e la cui costruzione sarà terminata nel 2023, avrà una superficie di 590 mq, e la superficie totale di vinificazione raggiungerà gli 800 mq. Il reparto accettazione uve consentirà di gestire fino a 1200 quintali di uva giornaliera su quattro differenti linee di vinificazione, in relazione alla qualità e agli obiettivi enologici di vendemmia. Si tratta di un investimento in grado di **generare un notevole miglioramento sulle prime fasi di lavorazione delle uve e d'altra parte facilitare la gestione della vendemmia a fronte di un aumento della produzione.**

La totalità delle superfici di copertura sarà adibita a produzione di solare termico e fotovoltaico, con un impianto da 180 Kw e l'obiettivo di coprire l'intero fabbisogno energetico dell'azienda. La forma curva delle pensiline consentirà a parte dei pannelli fotovoltaici l'esposizione a nord- nord est.

Nell'ambito del progetto di espansione, nel 2022 abbiamo inoltre acquistato nuove barriques e realizzato un nuovo sistema di evacuazione delle vinacce. In quella che diverrà presto la "cantina storica", abbiamo rinnovato l'ufficio e i servizi igienici, sostituito la centrale termica con una più efficiente, e coibentato il nuovo collettore.

Come dimostrano i dati, siamo già impegnati a **ridurre l'utilizzo di fitofarmaci** in vigna attraverso un maggiore uso delle macchine a recupero di prodotto e l'aumento dei trattamenti con concime organico.

Nel 2023 porteremo a compimento il progetto **Vineyard Connected**, un programma di gestione digitale delle attività di manodopera e dei mezzi meccanici in vigneto. Il risultato della digitalizzazione delle operazioni e dei parametri meteo-climatici e produttivi del vigneto sarà il miglioramento dell'efficienza operativa e della qualità dei prodotti aziendali, in ottica di sostenibilità. Abbiamo programmato per il prossimo anno l'acquisto di una nuova diraspatrice ad alta tecnologia, e la messa in opera di un sistema di trattamento dell'acqua di rete per il suo utilizzo in cantina.

Da decenni ci poniamo l'obiettivo di condividere le grandi sfide del pianeta, **consapevoli che una produzione sostenibile sia il valore aggiunto per una viticoltura che punta alla qualità nel rispetto del territorio da cui prende vita**.

Il recupero della tradizione realizzato attraverso l'innovazione ha come principale scopo la salvaguardia e il rilancio del territorio: nella Arnaldo Caprai, Azienda erede di una storia millenaria, attraverso lo studio e l'approfondimento vogliamo contribuire a un futuro di successo per l'Umbria e l'Italia.

Nota metodo-logica

Il presente report è la terza edizione del Bilancio di Sostenibilità realizzato secondo le linee guida *GRI Sustainability Reporting Standards* definiti nel 2021 dal *Global Reporting Initiative (GRI)*. Laddove presenti, sono stati utilizzati gli aggiornamenti 2018, 2019 e 2020 delle linee guida. Per la definizione dei temi materiali sono stati confrontati quelli precedentemente individuati con quelli proposti dai *GRI Sector Standard 13, Agriculture, Acquaculture and Fishing Sector,* come meglio indicato nel paragrafo 2.1.

La definizione dei contenuti del Bilancio è stata predisposta secondo i principi di rendicontazione definiti dai GRI: accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività, verificabilità.

Questo Bilancio di Sostenibilità segue il precedente, pubblicato nell'aprile 2021 e relativo alle *performance* del 2021, ed è relativo all'esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2022. Contiene, laddove disponibili, i trend di performance su diversi anni a fini comparativi.

I contenuti del documento sono stati identificati dal *management* aziendale e sono riportati in aderenza ai principi di rendicontazione richiamati dalle linee guida GRI. Il presente documento rappresenta il frutto di un percorso articolato che ha coinvolto trasversalmente l'intera organizzazione, impegnata nella raccolta e verifica dei dati e delle informazioni da rendicontare. I dati sono stati raccolti utilizzando i sistemi informativi aziendali attualmente in uso, oltre alla specifica documentazione interna disponibile ed alle altre fonti ufficiali.

L'elenco degli indicatori rendicontati e la loro collocazione all'interno del Bilancio sono riportati nel GRI *Content Index* presentato in coda al documento.

Il documento continuerà ad essere pubblicato con cadenza annuale, al fine anche di garantire la costante rendicontazione delle performance della Arnaldo Caprai.

L'organizzazione Arnaldo Caprai Società Agricola s.r.l., si occupa della produzione di uva da vino, mosto e successive fasi di vinificazione, lavorazione, affinamento ed imbottigliamento. Nel periodo di rendicontazione non si sono rilevati cambiamenti significativi nelle dimensioni, nella struttura, nella catena di fornitura. Per effetto di una modifica dell'assetto societario, è stato nominato un nuovo Consiglio di Amministrazione. Il CdA, che si occupa di stabilire gli scopi, i valori e le strategie dell'organizzazione, così come di valutare le *performance*, è composto da una Presidente donna di età superiore ai 40 anni e due uomini, un Vicepresidente e un Consigliere, entrambi di età superiore ai 50 anni. La Presidente del CdA è anche Rappresentante Legale e il Consigliere è l'Amministratore Delegato della Arnaldo Caprai società agricola Srl. Si precisa che non viene predisposto il bilancio consolidato e i relativi dati economico - finanziari sono acquisiti dal bilancio d'esercizio.

Per informazioni e approfondimenti su questo documento, si prega di contattare:Ludovica Calselli - lcalselli@arnaldocaprai.it

GRI 2 – 1

GRI 2 – 3

GRI 2 – 9

GRI Content Index

Tema materiale/ Disclosure GRI		Riferimenti Capitolo / Paragrafo / Informazione diretta	Note / Omissioni
GRI 2 INFORMATIVA GENERALE 2021			
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione			
2-1	Dettagli organizzativi	I numeri di Arnaldo Caprai Nota Metodologica	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	La Arnaldo Caprai società agricola Srl non appartiene ad alcun Gruppo, non è per questo tenuta alla redazione del bilancio consolidato.	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	
2-4	Revisione delle informazioni	Nota metodologica	
2-5	Assurance esterna	Non è stata effettuata alcuna attività di assurance esterna.	
Attività e lavoratori			
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Cap. 1 "Legacy e identità", par. 1.1., Cap. 3 "Il valore delle relazioni", par. 3.1., 3.2., 3.3.	
2-7	Dipendenti	Appendice tecnica	
2-8	Lavoratori non dipendenti	Appendice tecnica	
Governance			
2-9	Struttura e composizione della governance	Nota metodologica	
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Il Consiglio di Amministrazione è nominato dall'Assemblea dei soci secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge (Codice civile) e dallo Statuto. Per l'attuale composizione dei CdA, l'Assemblea ha adottato un criterio di selezione improntato sulla diversità tesa alla rappresentatività di tutti i principali soci.	
2-11	Presidente del massimo organo di governo	Presidente del CdA è Arianna Caprai.	
2–12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	La definizione degli obiettivi e target aziendali, inclusi quelli di sostenibilità, è rimessa all'Amministratore Delegato, che riferisce al CdA. Ciascun responsabile ha il compito di realizzare gli obiettivi e target afferenti alla propria area di competenza. Il monitoraggio sul raggiungimento dei target avviene attraverso modalità non formalizzate.	
2–13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Il CdA non ha attualmente conferito alcuna delega specifica in merito alla gestione degli impatti dell'Organizzazione sull'economia, l'ambiente e le persone. Il presidio di tale aspetto è affidato al ruolo svolto da ciascun responsabile di area.	
2–14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	L'Amministratore Delegato presenta annualmente il Bilancio di Sostenibilità al CdA. I contenuti del documento, validati dall'AD, sono frutto delle informazioni condivise dai responsabili di area per le parti di competenza.	
2–15	Conflitti d'interesse	Il Codice Etico sancisce che il Direttore, i responsabili di area, i responsabili tecnico-operativi, più in generale i dipendenti, collaboratori e consulenti dell'Azienda siano tenuti ad evitare situazioni in cui possano manifestarsi conflitti d'interessi e nel caso in cui ciò accada darne comunicazione ai superiori o alla dirigenza.	
2–16	Comunicazione delle criticità	Non è prevista una procedura formalizzata per la comunicazione delle criticità, tuttavia quando sopravvenute queste vengono discusse negli incontri periodici del CdA.	
2–17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Non ci sono misure specifiche indirizzate al CdA. La crescita delle competenze in materia di sviluppo sostenibile è rimessa alla formazione individuale.	
2–18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	Non sono previsti processi di valutazione delle prestazioni del CdA.	

Tema materiale/ Disclosure GRI		Riferimenti Capitolo / Paragrafo / Informazione diretta	Note / Omissioni
2–19	Norme riguardanti le remunerazioni		Per motivi di riservatezza non si ritiene applicabile l'indicatore.
2–20	Procedura di determinazione della retribuzione	Non è prevista una procedura di determinazione della retribuzione del CdA.	
2–21	Rapporto di retribuzione totale annuale		Per motivi di riservatezza non si ritiene applicabile l'indicatore.
Strategia, politiche e prassi			
2–22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder Cap. 2 "Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità"	
2–23	Impegno in termini di policy	Cap. 1 "Legacy e identità", par. 1.4. Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.3.	
2–24	Integrazione degli impegni in termini di policy	La Politica Aziendale, la Politica Ambientale e il Codice Etico riportano principi e impegni per garantire una condotta aziendale responsabile. Nonostante il rispetto dei diritti umani sia fondamentale nell'approccio al business, i documenti finora adottati dalla nostra Azienda non prevedono uno specifico impegno in tal senso. Impegno per l'anno a venire è l'aggiornamento di tali policy. L'aderenza allo standard di sostenibilità Equalitas assicura la garanzia di presidio dei vari ambiti oggetto di certificazione (pratiche agricole, di cantina, ambientali, economiche, sociali, di comunicazione). La divulgazione interna di tale impostazione è garantita da una sessione formativa annuale rivolta ai dipendenti. Per tutti gli stakeholder è possibile entrare a conoscenza dei principi e degli impegni dell'organizzazione attraverso il Bilancio di Sostenibilità, la Politica Aziendale, il Codice Etico, condivisi sul sito internet aziendale. I fornitori vengono altresì valutati attraverso un questionario che indaga la loro rispondenza ai valori dell'Arnaldo Caprai così come citati dalle policy.	
2–25	Processi volti a rimediare impatti negativi	L'Azienda ha un dialogo costante con gran parte degli stakeholder tra cui fornitori, dipendenti e clienti, e gestisce i reclami seguendo meccanismi specifici in base alla tipologia di reclamo, in modo che siano presi in carico dall'area aziendale coinvolta. Il riscontro in merito alla gestione della segnalazione viene comunicato allo stakeholder che l'ha sollevata.	
2–26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	A ogni livello aziendale il confronto avviene frequentemente. Per le segnalazioni anonime è stata predisposta una box nei locali della cantina. Nel 2023 sarà realizzata una casella email apposita per la richiesta di chiarimenti.	
2–27	Conformità a leggi e regolamenti	Non c'è stato alcun caso di non conformità a leggi o regolamenti nel periodo di rendicontazione.	
2–28	Appartenenza ad associazioni	Cap. 2 "Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità", par 2.1.	
Coinvolgimento degli stakeholder			
2–29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Cap. 2 "Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità", par 2.1.	
2–30	Contratti collettivi	Tutti i lavoratori sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.	
GRI 3	**TEMI MATERIALI**		
3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Cap. 2 "Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità", par 2.1.	
3-2	Elenco dei temi materiali	Cap. 2 "Dal dialogo con gli stakeholder alla materialità", par 2.1.	
13.2	**Adattamento climatico e resilienza**		
3-3	Gestione del tema materiale	a. Descrizione impatti: eventi meteorologici estremi come gelate, siccità o elevata piovosità sono sempre più frequenti e tra di loro intermittenti. b. Coinvolgimento dell'Organizzazione negli impatti: l'Organizzazione è messa nella condizione di trovare soluzioni alternative per il mantenimento della competitività nei mercati. c. Politica o impegni dell'Organizzazione: aderenza ai relativi requisiti dello standard di sostenibilità Equalitas d. Azioni intraprese: si veda quanto nel Cap. 4 "Il valore della ricerca" e. Monitoraggio delle azioni intraprese: attraverso la raccolta annuale dei dati e delle informazioni nei diversi ambiti di competenza dei responsabili di area in sede di rendicontazione nel Verbale del Riesame e nel Bilancio di Sostenibilità. f. Coinvolgimento degli stakeholder: attraverso la pubblicazione di impatti e risultati all'interno del Bilancio di Sostenibilità o, quando disponibili, con la condivisione degli articoli di stampa relativi al tema.	

Tema materiale/ Disclosure GRI		Riferimenti Capitolo / Paragrafo / Informazione diretta	Note / Omissioni
201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Cap. 4 "Il valore della ricerca" par. 4.1.	
13.3	**Biodiversità**		
3-3	Gestione del tema materiale	a. Descrizione impatti: preservazione delle specie animali e vegetali presenti nel territorio. b. Coinvolgimento dell'Organizzazione negli impatti: non si rilevano impatti negativi. c. Politica o impegni dell'Organizzazione: si veda quanto al punto c. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza. d. Azioni intraprese: si veda quanto nel Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.1., 4.2. e. Monitoraggio delle azioni intraprese: si veda quanto al punto e. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza. f. Coinvolgimento degli stakeholder: si veda quanto al punto f. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza.	
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.2.	
304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.2.	
304-3	Habitat protetti o ripristinati		L'indicatore non è ritenuto pertinente in quanto l'Azienda non opera in aree geografiche protette.
304-4	Specie elencate nella "Red List" dell' IUCN e negli elenchi nazionali che trovano il proprio habitat nelle aree di operatività dell'organizzazione	Nell'anno di rendicontazione non è stato possibile indagare la presenza o meno nelle aree di operatività dell'Azienda di specie elencate nella Red List dell'IUCN o negli elenchi nazionali.	

Tema materiale/ Disclosure GRI		Riferimenti Capitolo / Paragrafo / Informazione diretta	Note / Omissioni
13.5	**Salute del suolo**		
3-3	Gestione del tema materiale	a. Descrizione impatti: possibile danneggiamento o alterazione della composizione del suolo presente nel territorio. b. Coinvolgimento dell'Organizzazione negli impatti: non si rilevano impatti negativi. c. Politica o impegni dell'Organizzazione: si veda quanto al punto c. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza. d. Azioni intraprese: si veda quanto nel Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.1., 4.2. e. Monitoraggio delle azioni intraprese: si veda quanto al punto e. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza. f. Coinvolgimento degli stakeholder: si veda quanto al punto f. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza.	
No GRI		Cap. 4 "Il valore della ricerca" par. 4.1, 4.2., 4.4.	
13.15	**Non discriminazione e pari opportunità**		
3-3	Gestione del tema materiale	a. Descrizione impatti: possibile violazione dei diritti umani per discriminazione sulla base di origine o genere dei lavoratori. b. Coinvolgimento dell'Organizzazione negli impatti: non vi sono impatti negativi c. Politica o impegni dell'Organizzazione: il rispetto dei principi del Codice Etico aziendale e d. Azioni intraprese: si veda quanto nel Cap. 5 "Il valore delle persone", par 5.1.2, par. 5.1.3. e. Monitoraggio delle azioni intraprese: si veda quanto al punto e. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza. f. Coinvolgimento degli stakeholder: si veda quanto al punto f. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza.	
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Nota metodologica. Appendice tecnica.	
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Appendice tecnica.	
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Non si sono rilevati episodi di discriminazione.	
13.19	**Salute e sicurezza**		

Tema materiale/ Disclosure GRI		Riferimenti Capitolo / Paragrafo / Informazione diretta	Note / Omissioni
3-3	Gestione del tema materiale	a. Descrizione impatti: possibile esposizione dei lavoratori a rischi di salute e sicurezza peculiari per le attività svolte in particolare in campagna e in cantina. b. Coinvolgimento dell'Organizzazione negli impatti: non vi sono impatti negativi c. Politica o impegni dell'Organizzazione: il rispetto dei principi del Codice Etico aziendale e della legislazione vigente in materia di ambiente e di lavoro. d. Azioni intraprese: si veda quanto nel Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.3. e nel Cap. 5 "Il valore delle persone", par 5.1.1. e. Monitoraggio delle azioni intraprese: si veda quanto al punto e. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza. f. Coinvolgimento degli stakeholder: si veda quanto al punto f. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza.	
403-1	Sistema di gestione salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 5 "Il valore delle persone", par. 5.1.1.	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Cap. 5 "Il valore delle persone", par. 5.1.1.	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	Cap. 5 "Il valore delle persone", par. 5.1.1.	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 5 "Il valore delle persone", par. 5.1.1.	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	L'Azienda ha attiva una polizza di assistenza sanitaria integrativa per i lavoratori impiegati a tempo indeterminato.	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Cap. 4 "Il valore della ricerca", par. 4.3.	
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 5 "Il valore delle persone", par. 5.1.1.	
403-9	Infortuni sul lavoro	Cap. 5 "Il valore delle persone", par. 5.1.1.	
403-10	Malattie professionali	Non si sono registrate malattie professionali.	
No GRI	**Presenza sui media**		

Tema materiale/ Disclosure GRI		Riferimenti Capitolo / Paragrafo / Informazione diretta	Note / Omissioni
3-3	Gestione del tema materiale	a. Descrizione impatti: brand awareness e brand reputation b. Coinvolgimento dell'Organizzazione negli impatti: non si rilevano impatti negativi c. Politica o impegni dell'Organizzazione: la politica di comunicazione sarà aggiornata l'anno seguente. In ogni caso la gestione delle relazioni è rimessa principalmente all'AD e ad un ufficio stampa esterno. d. Azioni intraprese: si veda quanto nel Cap. 3 "Il valore delle relazioni", par. 3.3. e. Monitoraggio delle azioni intraprese: attraverso la raccolta annuale dei dati e delle informazioni nell'ambito di competenza del responsabile della comunicazione in sede di rendicontazione nel Bilancio di Sostenibilità. f. Coinvolgimento degli stakeholder: si veda quanto al punto f. del tema 13.2 Adattamento climatico e resilienza.	

Appendice tecnica

GRI 2-7: Dipendenti

L'impiego di risorse umane nel settore vitivinicolo è caratterizzato da una fisiologica stagionalità del lavoro a causa della diversità di periodi in cui è necessario realizzare le principali lavorazioni. Questa caratteristica comporta la forte presenza di personale stagionale. L'assunzione del personale stagionale avviene normalmente nel mese di gennaio, attraverso il ricorso a contratti con scadenza entro la fine dell'anno, 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.

Le seguenti tabelle riportano con maggiore dettaglio la composizione della forza lavoro nel triennio 2020-2022. A questo proposito, si ricorda che la Arnaldo Caprai società agricola srl opera esclusivamente nell'area della DOCG del Sagrantino di Montefalco, in provincia di Perugia.

Numero totale dei dipendenti dell'ultimo triennio

2020			2021			2022		
Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
27	88	115	37	97	134	48	120	168

Il numero totale di dipendenti fissi e stagionali per il 2022 è pari a 168 unità, di cui 48 donne e 120 uomini. Lo squilibrio di genere è addebitabile alle caratteristiche del lavoro agricolo, che attrae un numero più elevato di lavoratori uomini rispetto alle donne.

Numero di dipendenti a tempo indeterminato dell'ultimo triennio

2020			2021			2022		
Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
27	11	19	9	8	17	8	10	18

Numero di dipendenti full – time e part -time dell'ultimo triennio

	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full – time	8	11	19	9	7	16	8	8	16
Part - time	-	-	-	-	1	1	-	2	2
Totale	8	11	19	9	8	17	8	10	18

Come si evince dalla lettura delle due tabelle precedenti, i dipendenti fissi sono tutti impiegati con contratto a tempo indeterminato. Nel 2022 si registra l'88% della popolazione aziendale assunta con contratto a tempo pieno (full-time) e l'11% con contratto a tempo parziale (part-time).

Volendo fornire una rappresentazione completa dei lavoratori stagionali occupati in Azienda, si è ritenuto opportuno offrire in questa sede sia il dato relativo alla composizione per genere (uomo, donna) che per regione di origine (se nati in Italia, in Unione Europea o in paesi fuori dall'Unione Europea).

Numero di dipendenti a ore non garantite (stagionali) e regione di origine

Nr	2020			2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Italia	11	21	**32**	18	26	**44**	21	20	**41**
UE	1	1	**2**	1	2	**3**	2	3	**5**
Extra UE	7	56	**63**	9	62	**71**	17	87	**104**
Totale	**19**	**78**	**97**	**28**	**90**	**118**	**40**	**110**	**150**

GRI 405 – 2: Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini

La seguente tabella riporta il rapporto dello stipendio base delle donne rispetto agli uomini in valori relativi all'ultimo triennio. Si specifica che il rapporto relativo alla categoria "operai" riguarda gli operai a tempo determinato, non essendo presenti operaie a tempo indeterminato.

	2020	2021	2022
Dirigenti	-	-	-
Quadri	-	-	-
Impiegati	0,7	0,7	0,7
Operai	1,12	1,08	1,06

GRI 401: occupazione 2016

I dati riportati fanno riferimento ai dipendenti della Arnaldo Caprai società agricola Srl, esclusi i dipendenti stagionali.

GRI 401 - 1 Nuove assunzioni e turnover

	2020	2021	2022
	n	n	n
ASSUNZIONI			
Uomo			
< 30 anni	-	-	3
tra 30 e 50 anni	-	-	-
> 50 anni	-	1	-
Donna			
< 30 anni	-	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-	-
> 50 anni	-	-	-
CESSAZIONI			
Uomo			
< 30 anni	-	-	-
tra 30 e 50 anni	1	-	1
> 50 anni	-	1	-
Donna			
< 30 anni	-	-	-
tra 30 e 50 anni	-	1	-
> 50 anni	-	-	1
% Turnover complessivo	0,05	0,18	0,28
% Turnover positivo	0,00	0,06	0,17
% Turnover negativo	0,05	0,12	0,11

ARNALDO·CAPRAI
Viticoltore in Montefalco

Società Agricola S.r.l.
Località Torre di Montefalco 1
06036 - Montefalco (PG) Italia
Tel. 0742/378802
Fax 0742/378422
Email info@arnaldocaprai.it

Questo documento è presente
anche in formato pdf sul sito **www.arnaldocaprai.it**

Coordinamento editoriale e testi: Leaf Srl
Progettazione grafica: Leaf Srl, Bianco Tangerine
Foto: Marius Mele

FOREST STEWARDSHIP COUNCIL
FSC

Stampato su carta 100% riciclata

SEGUICI SUI SOCIAL

Arnaldo Caprai Viticoltore in Montefalco
@arnaldocaprai
@arnaldoCaprai
Arnaldo Caprai Viticoltore