

Cantina di Pitigliano

Bilancio di sostenibilità 2022



Cantina di Pitigliano

IL PENSIERO DELLA SOSTENIBILITÀ

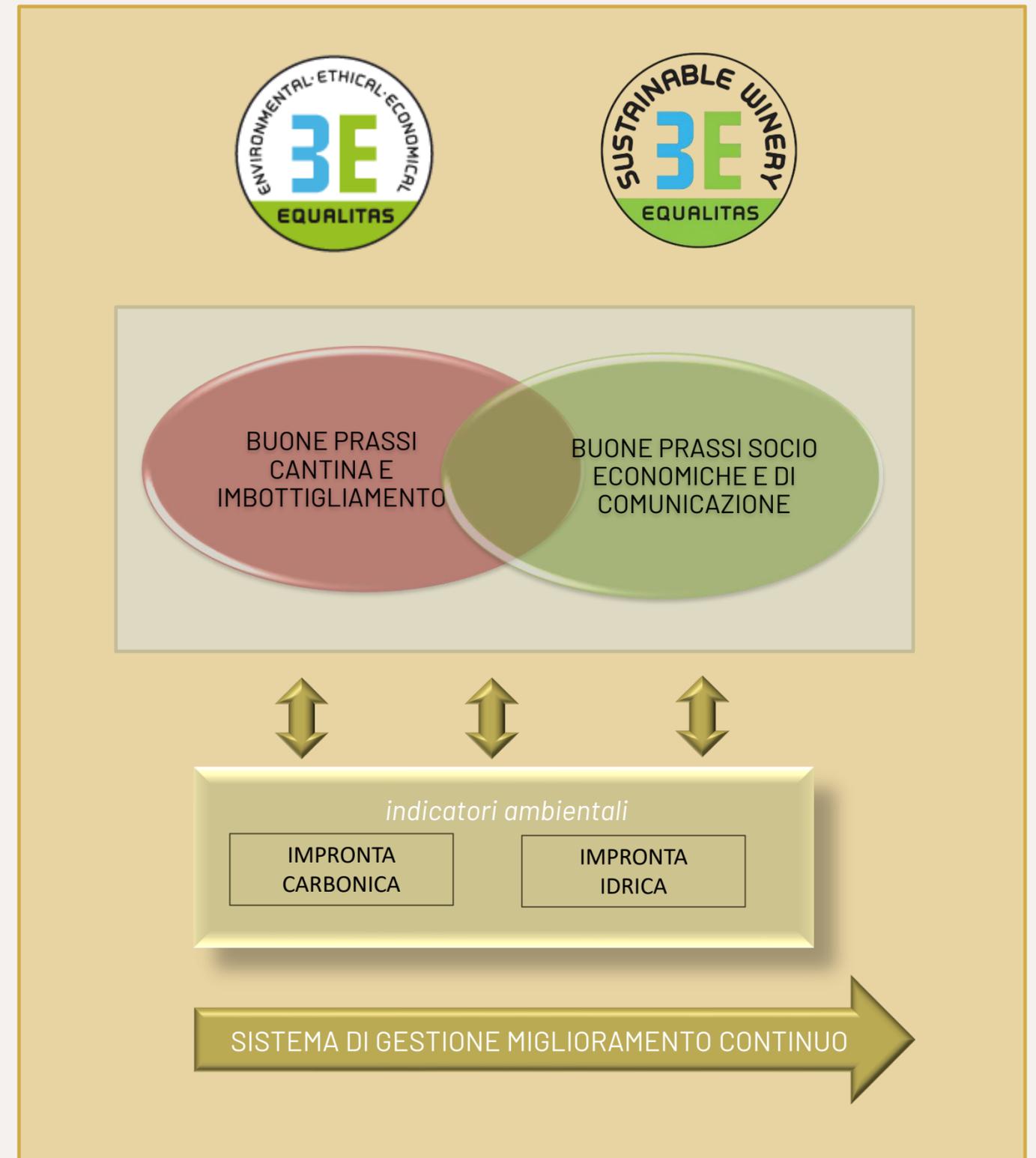
**“L’UMANITÀ HA LA POSSIBILITÀ DI
RENDERE SOSTENIBILE LO SVILUPPO,
CIOÈ DI FAR SÌ CHE ESSO SODDISFI I
BISOGNI DELL’ATTUALE GENERAZIONE
SENZA COMPROMETTERE LA CAPACITÀ
DELLE GENERAZIONI FUTURE DI
RISPONDERE AI LORO”**

GRO HARLEM BRUNDTLAND

IL PROGETTO SOSTENIBILITA'

Secondo lo Standard Equalitas

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale. L'azienda Cantina di Pitigliano ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 4 per i processi aziendali dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



La storia

"la piccola Gerusalemme"

Pitigliano è nota anche come "la piccola Gerusalemme" per la presenza di una sinagoga e di una comunità ebraica piuttosto numerosa, da sempre integrata con la popolazione locale. Il loro numero in rapporto alla popolazione locale (500 su 6.000) ne fece una presenza cospicua non solo per l'agricoltura e il commercio ma anche per la vita culturale del paese. Nell'Ottocento comincia il declino della comunità attratta verso centri maggiori. A testimonianza dell'importanza della comunità ebraica pitiglianese rimangono il quartiere del vecchio ghetto con la sinagoga e il cimitero sulla statale per Manciano.

Era il 1954 quando un gruppo di piccoli produttori di vino decise di fondare una cooperativa promossa dall'Ente Maremma con lo scopo di incentivare la produzione e, soprattutto la vendita del vino. Allora erano 11 i soci fondatori della Cantina Cooperativa di Pitigliano; oggi invece se ne contano 400, tutti esperti viticoltori che con il loro impegno e con sapiente giudizio allevano le viti al fine di produrre uve sane e di ottima qualità nei terreni tufacei dei comuni di Pitigliano, Sorano e Manciano.



La storia

In un mercato esigente come quello del vino la Cantina di Pitigliano è riuscita a farvi parte mantenendo sempre ad alto livello gli standard qualitativi che contraddistinguono le caratteristiche e le peculiarità dei vini.

Già il conferimento delle uve in azienda avviene in modo programmato in base alle varietà coltivate e all'analisi della progressiva maturazione in campo. L'applicazione, inoltre, di progetti relativi alla gestione qualitativa dei vigneti e una selettività delle uve durante il conferimento applicate a piani di realizzazione dei vini e strategie di mercato mirate, hanno contribuito in modo determinante a rendere la Cantina competitiva in ambito nazionale e internazionale, oltre a rappresentare un'importante realtà economica per la zona aiutando direttamente la promozione e la valorizzazione del territorio.



Il Bianco di Pitigliano

La visibilità e la notorietà della Cantina è sicuramente dovuta al Bianco di Pitigliano, vino DOC già dal 1966, uno dei primissimi vini in Italia ad avere tale riconoscimento; la qualità di tale denominazione è poi cresciuta enormemente dall'ingresso sul mercato di "Ildebrando" il Bianco di Pitigliano DOC Superiore, prodotto di punta insieme all'IGT Vermentino.

Più recenti ma non secondi in importanza troviamo i prodotti della DOC Rosso Sovana, in particolare i Superiori Vignamurata Sangiovese e Merlot, oltre all'IGT Pitiglio.

La Cooperativa dal 2009 ha affiancato alla produzione di vino anche quella di olio Extravergine IGP e BIO, su richiesta dei soci che hanno fortemente sostenuto con impegno e massima collaborazione il progetto.

Il legame della cantina con la comunità ebraica è testimoniato dal fatto che a tuttoggi la cantina è un riferimento per la produzione di vini e olio kosher per l'esportazione negli Stati Uniti d'America.



La Nostra Vision

I nostri vini, più di tanti altri, sono espressione vera di questo territorio. Per noi il vino non è solo una bevanda ma il mezzo che fa muovere un intero popolo a livello sociale e storico.

i Nostri Valori

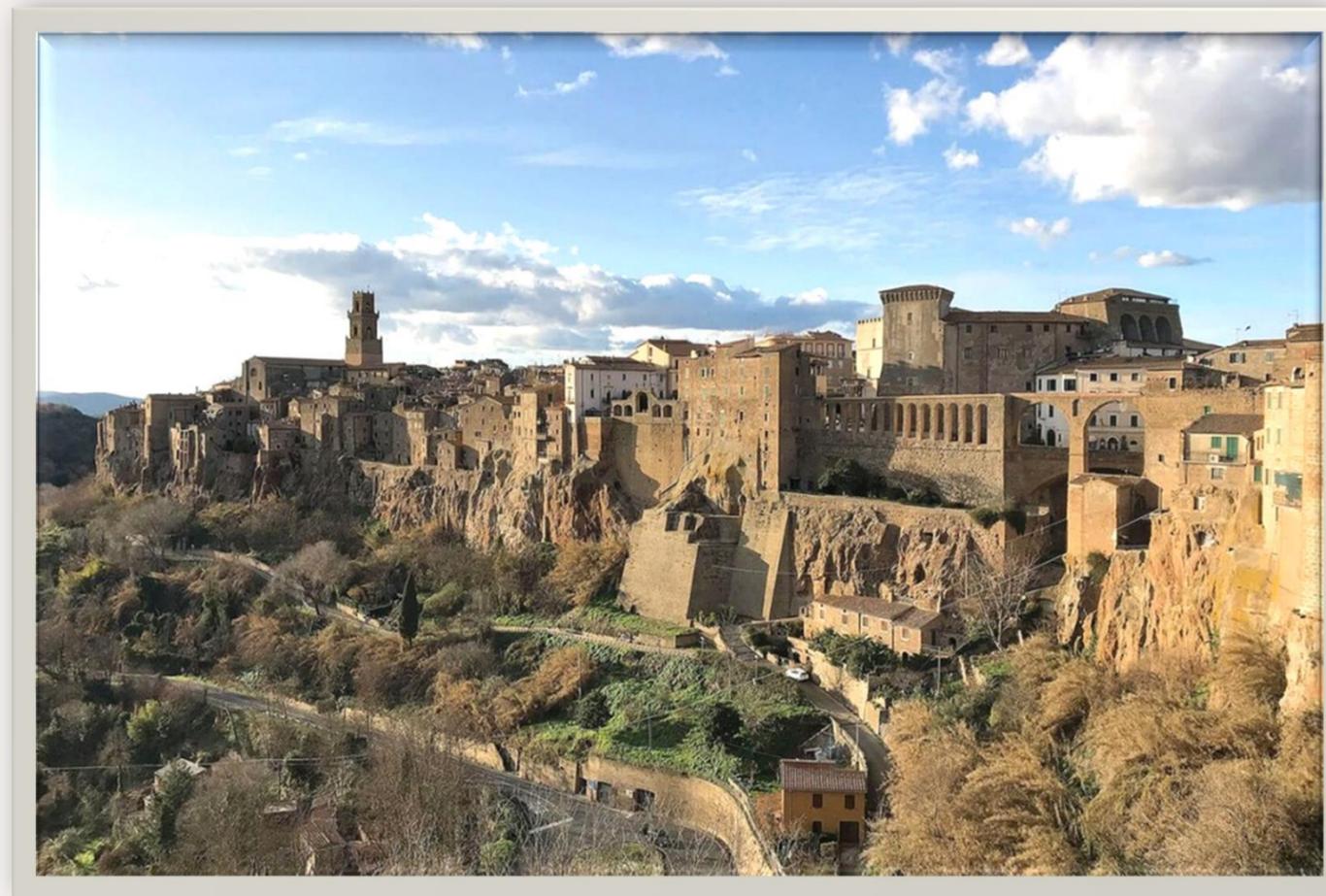
Il rispetto del nostro territorio è fondamentale poiché ci permette di esprimere al meglio le peculiarità di tutto ciò che ci circonda. Alla base c'è l'attenzione all'ambiente e alle persone che fanno parte della vita della cantina.

Il territorio

Uno dei Borghi Più belli d'Italia

Pitigliano è uno dei Borghi più belli di Italia: la serie infinita di vicoli, stradine, piccole scalinate ed affacci che si aprono a strapiombo sulla rupe sottostante, ne fanno un luogo unico ed incantevole.

Sono tanti i monumenti da visitare nel centro storico, tra di essi: l' Acquedotto mediceo, La Fortezza Orsini, il Palazzo Orsini, la Cattedrale dei Santi Pietro e Paolo, la Chiesa di Santa Maria e San Rocco, il Ghetto Ebraico. Fuori dalle mura ricordiamo: il cimitero ebraico, il Museo Archeologico all'Aperto Alberto Manzi, il Santuario della Madonna delle Grazie , il Parco Orsini, il cimitero ebraico e, di straordinaria bellezza, le Vie Cave.



Nelle vicinanze di Pitigliano si possono visitare i borghi medievali di Sovana, Sorano, Montemerano, oltre al Parco Archeologico Etrusco delle Città del Tufo con le sue splendide Tombe Monumentali e il Parco di Vitozza (il più grande insediamento rupestre del centro - nord d'Italia con le sue 250 grotte).

Da Pitigliano merita senza dubbio organizzare una giornata alle Terme di Saturnia, che distano circa 20 minuti d'auto. Le acque dagli effetti benefici non hanno bisogno di presentazioni, le cascate e le vasche naturali le hanno rese famose in tutto il mondo.

Altra bella gita da poter organizzare nei dintorni di Pitigliano è a Sovana, che accoglie l'omonima area archeologica di epoca etrusca, oltre ad essere stata un importante borgo medievale e rinascimentale. La necropoli e le vie cave sono simili nella struttura a quelle di Pitigliano e Sorano, anche se l'Area di Sovana e le sue tombe etrusche sono davvero di rara bellezza.

Buone Pratiche di Cantina e Imbottigliamento



UVE CONFERITE DAI NOSTRI SOCI

Valorizzazione della qualità del prodotto in base agli obiettivi enologici e riducendo gli interventi



ASPETTI TECNOLOGICI E CONTROLLI DI PRODOTTO E PROCESSO

Definizione dei protocolli di lavorazione, piano dei controlli e registrazione delle attività.



IGIENE E SICUREZZA E ASPETTI AMBIENTALI

Piano delle pulizie volto a minimizzare gli sprechi assicurando la qualità e salubrità del prodotto

Nuovi Progetti

Vinanfora “Ottimizzazione e valorizzazione di vini ottenuti in anfora”



Realizzazione in cantina di fermentazioni spontanee condotte in anfore di terracotta e in vasche INOX, confronto degli andamenti chimici e microbiologici



Wine tasting - Degustazioni:

alla scoperta dei nostri tesori

Atmosfera moderna di un ambiente arredato interamente in corten, architettura premiata ed apprezzata per carattere artigianale e super moderno.

Sarete guidati alla scoperta della nostra Cantina, dove conoscerete la storia e le varie fasi della vinificazione, infine nella show room, dove potrete far esperienza dei nostri prodotti.

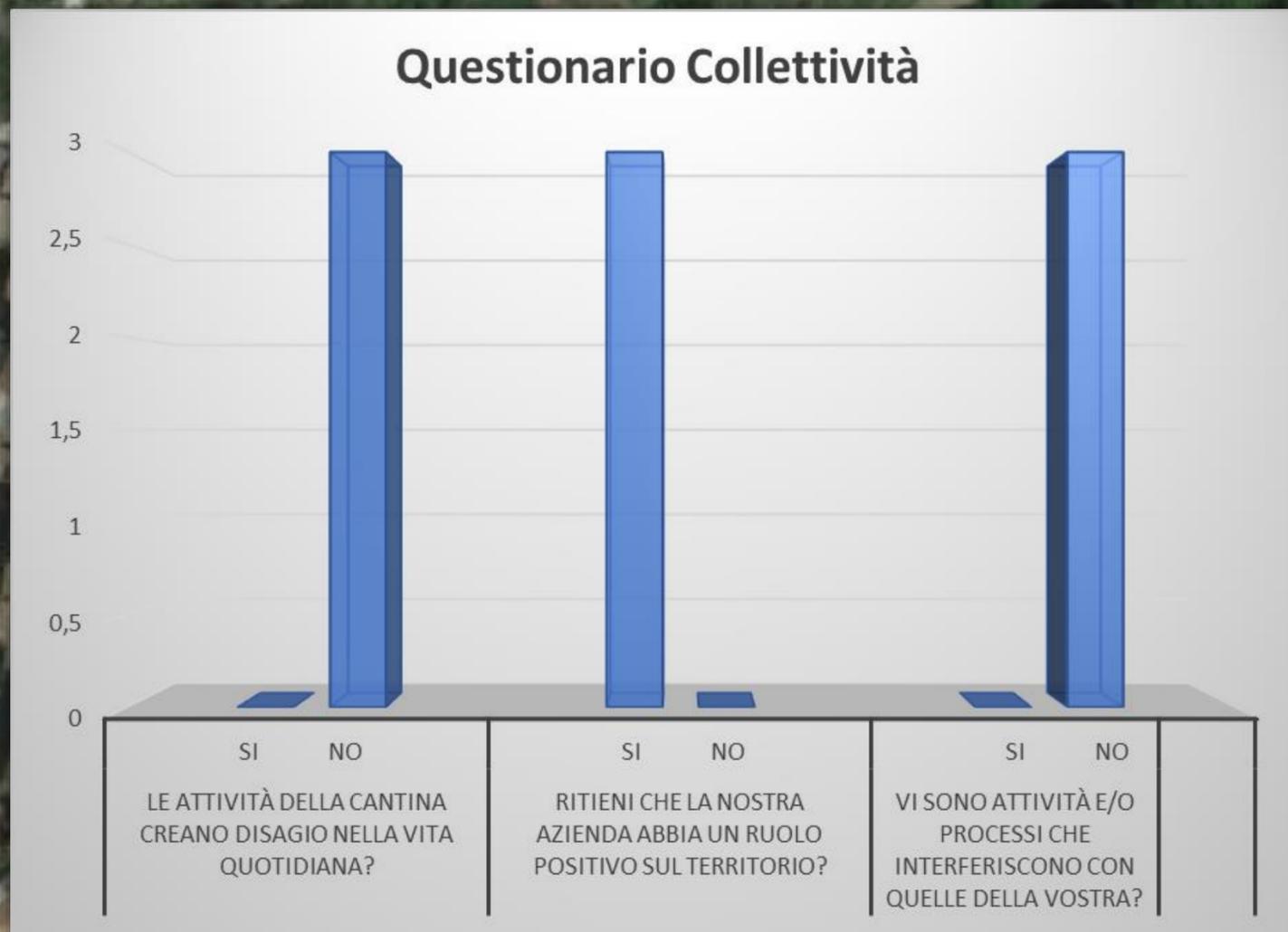
La degustazione sarà guidata dal nostro personale e dal nostro enologo che vi illustrerà le caratteristiche organolettiche dei vini.

È possibile prenotare la visita in lingua inglese.

Buone pratiche sociali

L'analisi del vicinato

Dai questionari sottoposti al vicinato emerge la fotografia di un rapporto azienda- vicinato/comunità molto positivo. Questi risultati costituiscono un punto di partenza.



Le iniziative sul territorio

La Cantina presenta l'Ildebrando 2022

Pitigliano Il vino della Doc Bianco è il primo prodotto dell'ultima vendemmia



Moreno Felici
Presidente della Cantina di Pitigliano

Pitigliano È in uscita l'Ildebrando 2022, da sempre prodotto di punta della Cantina di Pitigliano, prima vera etichetta dell'ultima vendemmia (se si esclude il Novello autunnale uscito a fine ottobre).

La prima metà di febbraio, come sempre, fa da vetrina all'ultima annata. E dopo i due mesi di affinamento in bottiglia l'Ildebrando Doc Bianco di Pitigliano è pronto per farsi conoscere e apprezzare. Un prodotto che da sempre cerca di unire novità, tradizione e identità, una base di Trebbiano toscano coltivata nei terreni tufacei tipici di queste zone.



La cantina di Pitigliano

Si tratta di un percorso giunto al termine dopo il lungo lavoro svolto in cantina nei mesi scorsi, come ricorda Katia Guerrini, l'enologa della Cantina: «Siamo molto orgogliosi di presentare la

nuova annata dopo quanto fatto in questi mesi. Il terreno tufaceo di origine vulcanica dona da sempre ai nostri vini una particolare mineralità e sapidità e l'Ildebrando 2022 non fa eccezione in que-

ste caratteristiche. Un profumo fine ed elegante con spiccate note di frutta esotica. Al gusto è fresco e sapido. È un vino dotato di complessità e struttura che rilascia uno spiccato retrogusto dato sempre dai terreni minerali delle terre del tufo».

Per l'enologa si tratta del primo vero prodotto realizzato interamente sotto la propria guida: «Abbiamo cercato di mantenere la tradizione, fedele al vino che si produce in queste zone da tempi antichissimi e di rispettare anche il gusto dei consumatori che sono affezionati ad un vino storico».

L'uscita del nuovo Ilde-

brando chiude un anno, il 2022, molto positivo per la Cantina e ne apre un altro che ci si augura altrettanto importante, come sottolineato dalle parole del presidente della Cantina Moreno Felici: «L'annata 2022 sarà disponibile nei prossimi giorni presso tutti i nostri canali di distribuzione. Siamo orgogliosi di proporre ancora un vino di una Doc storica e importante come quella del Bianco di Pitigliano, una delle più antiche d'Italia. Ildebrando in questa versione standard (esiste anche una versione Golden in produzione dallo scorso anno) rispetta quella che è la storia e la tradizione enologica in queste terre».

Nelle prossime settimane, a quella dell'Ildebrando seguiranno le uscite delle altre etichette standard della Cantina di Pitigliano legate all'ultima vendemmia.

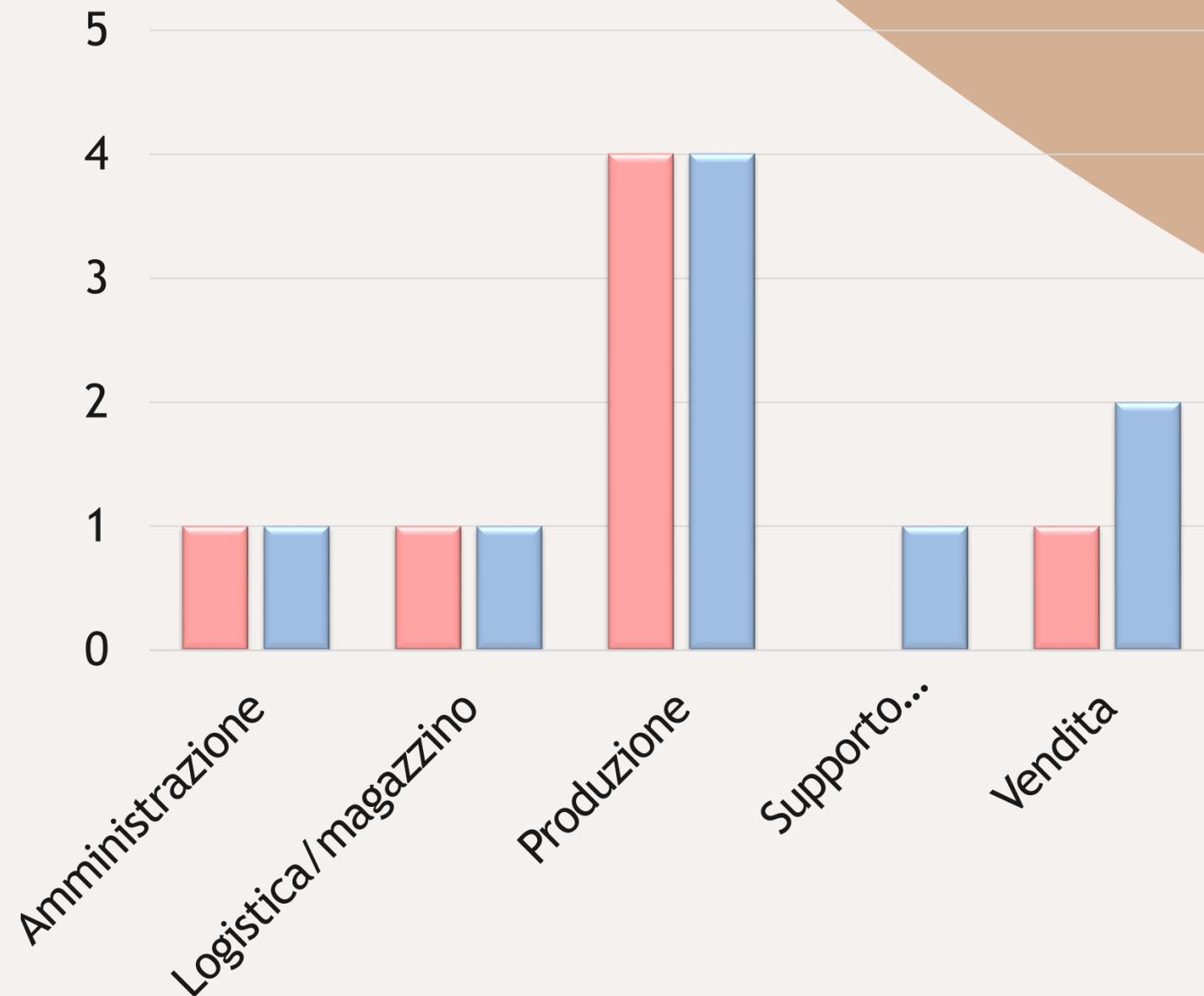
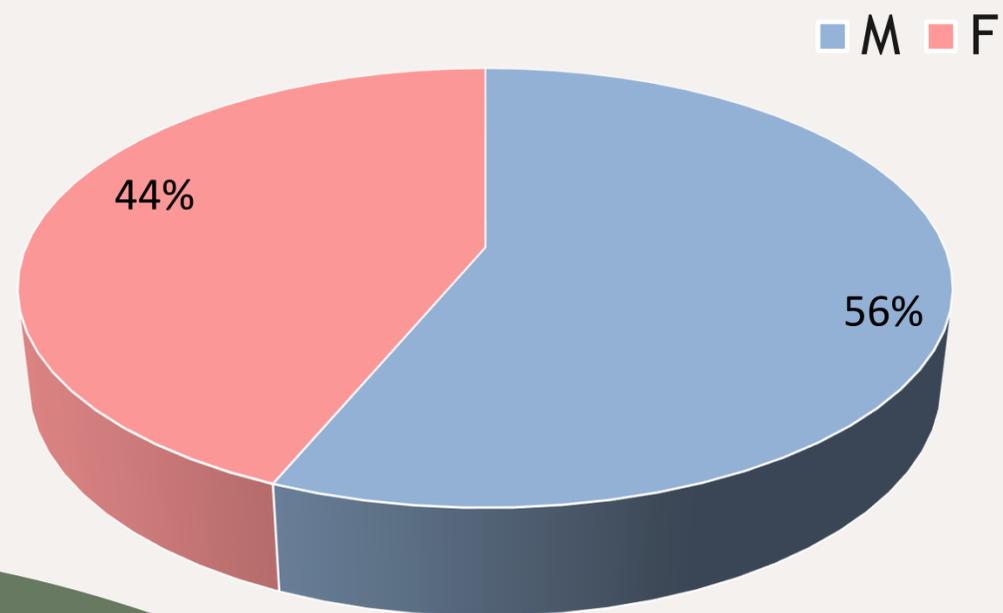


Personne: lavoratori e soci



I Lavoratori

I lavoratori di Cantina di Pitigliano sono per il 44% donne e per il 56% uomini.

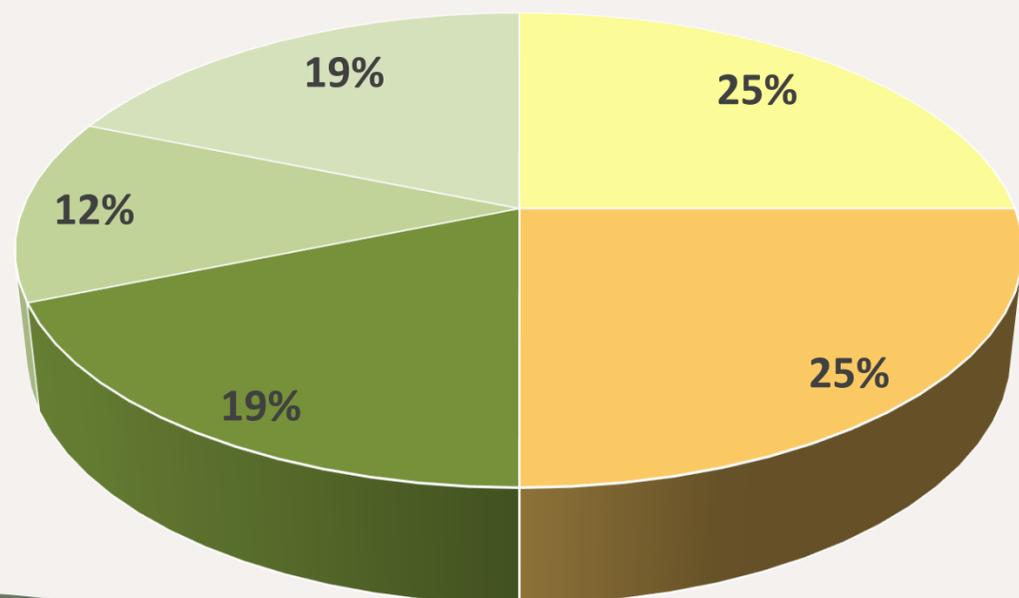


Passando ad un'analisi più approfondita e incrociando i lavoratori con il reparto nel quale essi lavorano, si nota che le donne sono ben distribuite nei vari reparti aziendali.

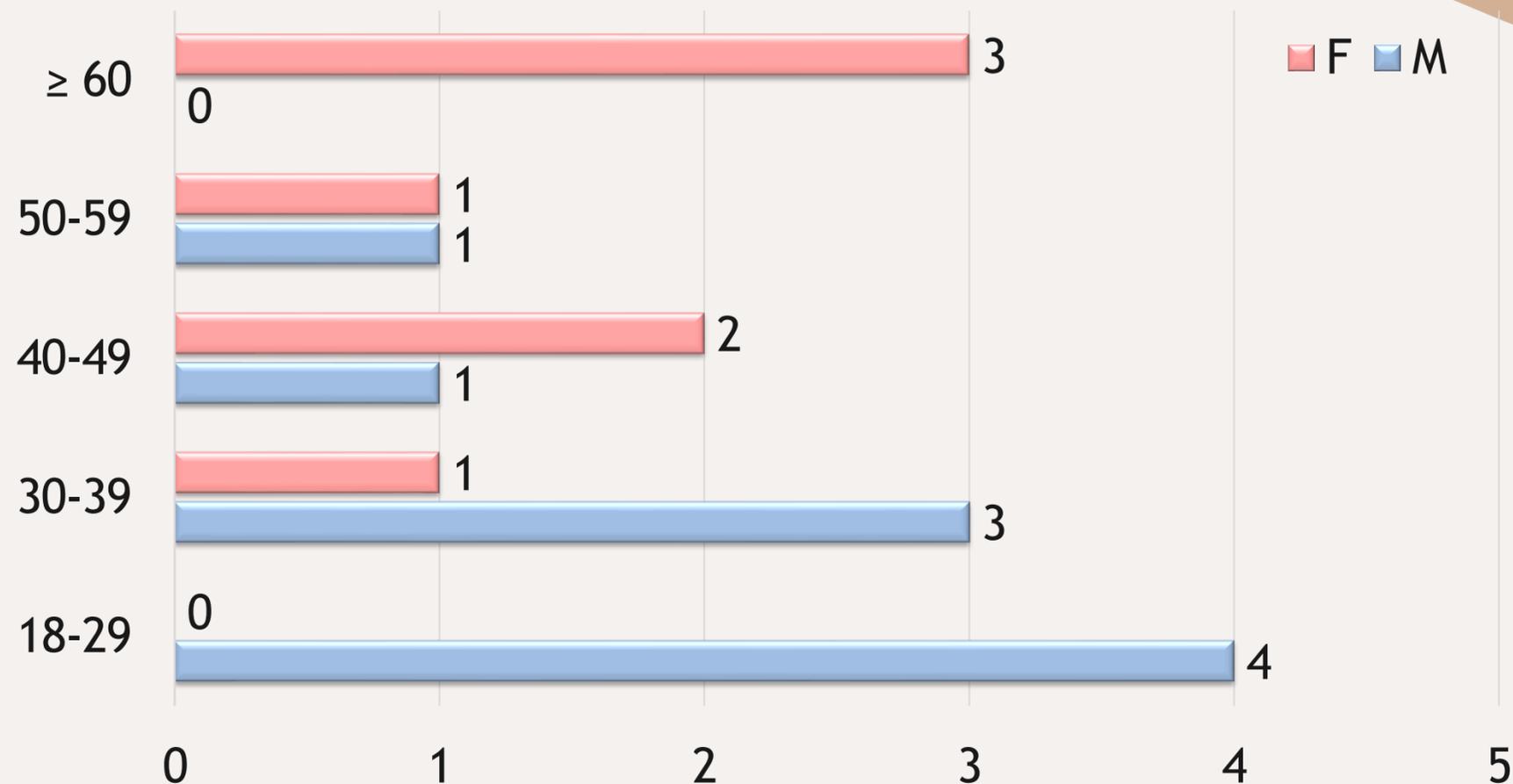
I Lavoratori

Età

18-29 30-39 40-49 50-59 ≥ 60



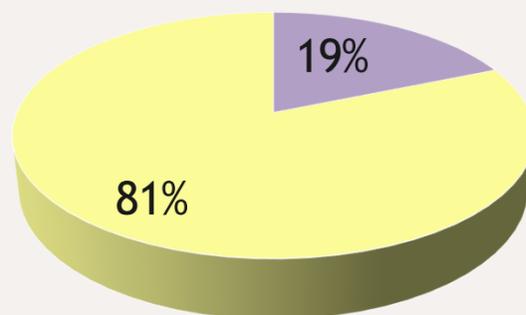
La realtà di Cantina di Pitigliano è una realtà giovane.
Lo dimostrano i numeri.
Il 50% dei lavoratori ha meno di 40 anni.



I giovani sono rappresentati per l'87,5% da lavoratori maschi.

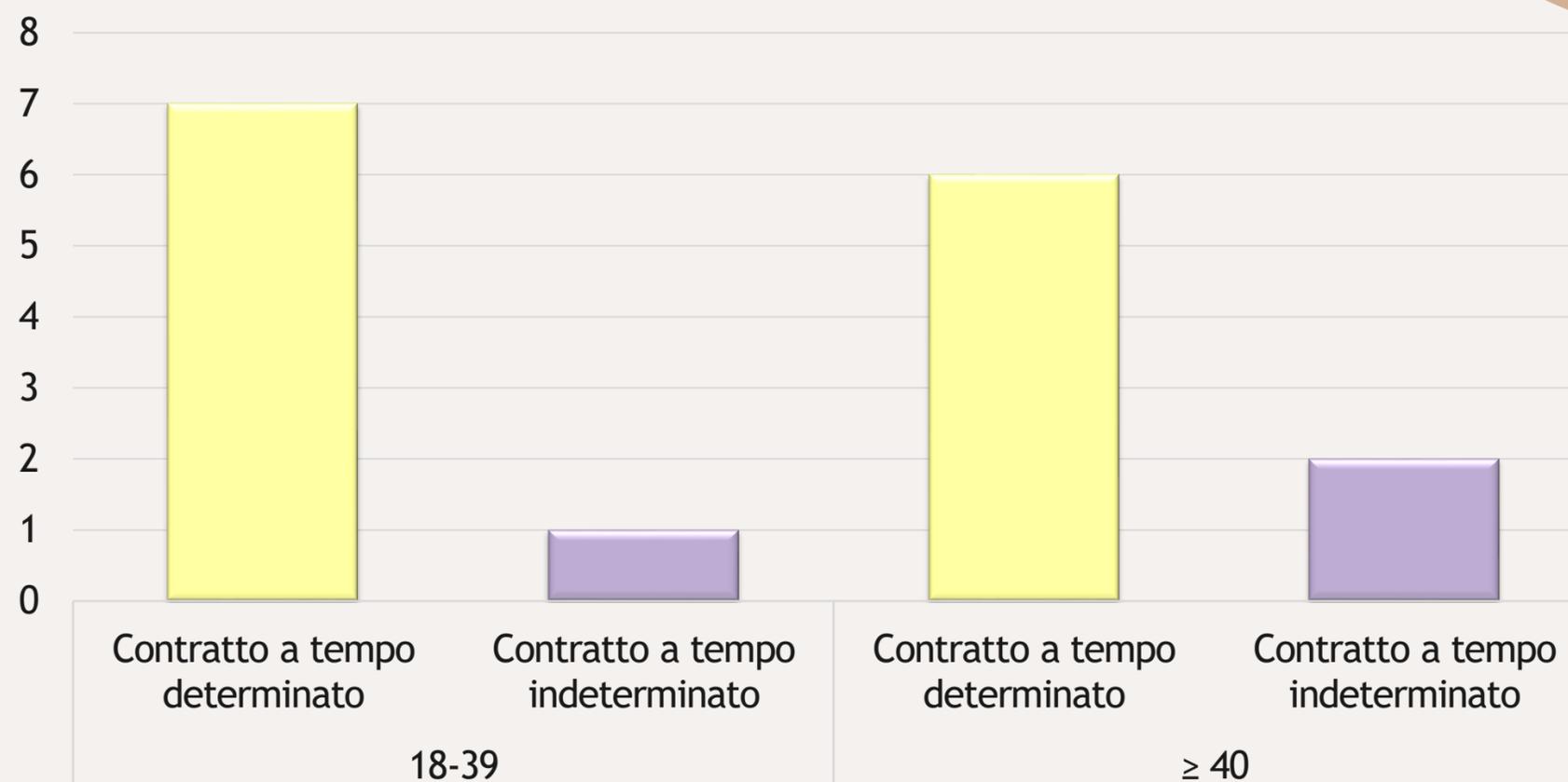
I Lavoratori

Tipo di contratto



- Contratto a tempo indeterminato
- Contratto a tempo determinato

Dall'analisi dei lavoratori per tipologia contrattuale si evince che vi è una maggioranza di contratti a tempo determinato 81 %, rispetto ai contratti a tempo indeterminato 19%



I lavoratori con contratto a tempo indeterminato lavorano per la maggior parte in area amministrativa ed hanno un'età superiore ai 40 anni. Un lavoratore a tempo indeterminato lavora invece in produzione ed ha un'età inferiore ai 30 anni.

I Lavoratori



La Cantina di Pitigliano è composta dal 75% di operai e dal 25% di personale impiegatizio.

La maggior parte dei lavoratori (56,25%) ha come titolo di studio «diploma scuola media superiore».

Il 25% dei lavoratori possiede una laurea e successive specializzazioni, di questi il 75% ha un inquadramento come impiegato amministrativo e tecnico.

Verifiche interne

Annualmente Unione Italiana Vini conduce verifiche interne annuali con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard e indirettamente formare il personale dell'azienda sulle modalità di conduzione delle verifiche stesse.

Gli spunti di miglioramento vengono puntualmente esaminati e risolti nell'ottica del miglioramento continuo.

Investimenti e obiettivi realizzati 2022



Riunioni di sensibilizzazione con i soci



Introduzione di processi di vinificazione a basso impatto ambientale e bassissimi input chimici.



Acquisto di due nuove presse una inertizzata e una solo predisposizione per ottimizzare l'autoproduzione di azoto



Aumento di vasche refrigerazione per cercare di utilizzare meno coadiuvanti enologici.

Obiettivi futuri

2023-24



Continuare l'attività di coinvolgimento dei soci e sensibilizzazione sulle tematiche di natura tecnica e agronomica



Ampliamento del frantoio e valorizzazione del reparto olio



Acquisto di attrezzature di cantina e strumentazioni di laboratorio



Valutazione installazione pannelli fotovoltaici



Riorganizzazione degli spazi aziendali, smaltimento attrezzature non più in uso nell'ottica dell'economia circolare



Cantina di Pitigliano

E-mail

experience@cantinadipitigliano.it

Sito web

[Contatti - Cantina di Pitigliano](#)

Numero di telefono

+39 0564 616133

Indirizzo

Via N. Ciacci, 974
58017 Pitigliano (GR)

Siamo pronti a rispondere alle tue domande e ricevere i tuoi suggerimenti.