



ZENATO®



S. Cristina

STORIA, TRADIZIONE, FAMIGLIA E DEDIZIONE

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022



ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL - AZIENDA AGRICOLA «S. CRISTINA»

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL e AZIENDA AGRICOLA S. CRISTINA srl redigono il presente Bilancio di sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, descrivere i risultati raggiunti e gli obiettivi perseguibili nell'ambito della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

SOMMARIO

- La Storia
- L'anima del Lugana
- Il cuore della Valpolicella
- Il Progetto EQUALITAS - I processi gestiti nel progetto EQUALITAS
- La sostenibilità - Politica per la Sostenibilità
- Selezione e Gestione dei Fornitori - Verifiche Ispettive
- Buone Pratiche Agricole
- Buone Pratiche di Cantina e Imbottigliamento
- Buone Pratiche Sociali
- Buone Pratiche di Comunicazione
- Investimenti realizzati nel 2022
- Obiettivi e investimenti futuri

LA STORIA

La storia di un'azienda vitivinicola di prestigio ha sempre radici forti e suggestive in terre di grande personalità.

Zenato non si sottrae a questa regola di eccellenza: da sempre la famiglia si impegna nella valorizzazione delle peculiarità enologiche sia della zona morenica a sud del Lago di Garda sia del territorio della Valpolicella, in una ricerca di equilibrio tra tradizione e territorialità da una parte e innovazione dall'altra.

L'opera è stata iniziata nel 1960 da Sergio Zenato, che ha voluto scommettere su un vitigno autoctono dalla grandi potenzialità come il Trebbiano di Lugana, trasformandolo in un grande bianco e dandogli quella dignità che ha portato al riconoscimento della DOC LUGANA nel 1967, fra le prime DOC in Italia e di cui Sergio Zenato è stato uno dei fautori e pionieri nel far conoscere questa denominazione nel mondo.

In Valpolicella, nella tenuta Costalunga dove si varietà le varietà tradizionali come Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, Zenato ha continuato nella sua opera di sperimentazione, dando nuova vita ad un vino di grande tradizione e notorietà, l'Amarone, ma anche riscoprendo un metodo antico della Valpolicella ormai da tempo in disuso, il ripasso, da cui è nato il vino rosso più rappresentativo dell'azienda, il **RIPASSA**.

Investimenti attenti e sostenibili hanno contribuito a creare una cantina che costituisce un punto di riferimento qualitativo e che ha raggiunto importanti traguardi grazie a un significativo impegno tecnico e produttivo.

Oggi l'azienda che Sergio e Carla Zenato hanno fatto crescere è condotta dai figli che hanno consolidato e ampliato la risonanza del progetto: Alberto si occupa della produzione, dalla vigna alla bottiglia con una particolare attenzione e cura ai principi dello sviluppo sostenibile, Nadia dedica la sua attenzione al marketing ed al mercato interno ed insieme si prendono cura della crescita nell'ambito commerciale estero, essendo presenti in oltre 65 paesi.

L'ANIMA DEL LUGANA

Nel territorio del Lugana, Zenato ha il suo cuore antico in una zona di dolci colline moreniche in prossimità del Lago di Garda.

Il terreno è particolarmente adatto per la coltivazione della vite: Zenato possiede 65 ettari vitati ed è in questo spazio che si trova la tenuta storica Santa Cristina, vocata alla produzione di vini che rispettano e valorizzano le qualità di un terroir prestigioso e ricco di storia.

L'eccellenza conquistata con lungo e delicato lavoro nella zona di San Benedetto, nelle vicinanze di Peschiera del Garda, ha portato a piantare vigneti che danno ampio risalto alla qualità di vitigni autoctoni come il Trebbiano di Lugana. E' qui che si trova il ventennale vigneto Massoni, il più antico di proprietà della famiglia, dalle cui uve nasce il Lugana Santa Cristina e, dopo un'accurata selezione e lungo affinamento prima in botti di rovere e poi in bottiglia, il Lugana Riserva «Sergio Zenato».

Basse rese, fermentazione in botte per circa tre settimane, sei mesi in legno e altrettanti in bottiglia fanno sbocciare nel bicchiere uno spessore e una persistenza di profumi tali da rendere questo bianco uno splendido compagno per abbinamenti a tavola e un autentico protagonista nel corso di degustazioni.

L'apprezzamento riscosso dagli appassionati è confermato dai riconoscimenti ottenuti in Italia e nel mondo spinge oggi l'azienda verso nuove sperimentazioni e nuove sfide. A questi obiettivi Zenato si accosta con un ampio bagaglio di esperienze e con un'ampiezza di vedute acquisita in anni di lavoro al servizio della qualità in vigna e in cantina.



IL CUORE DELLA VALPOLICELLA

Dalle radici, nelle morene del basso Garda, Zenato ha poi esteso il proprio orizzonte e il proprio interesse verso un altro peculiare spazio del panorama vinicolo italiano, la Valpolicella.

Nel territorio della Valpolicella Classica, a Sant'Ambrogio, si estende la Tenuta Costalunga: 35 ettari di cui 30 coltivati con le varietà tipiche della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella ed Oseleta, che danno origine all'Amarone.

In Valpolicella Sergio Zenato si è misurato in un nuovo progetto ed ha intrapreso un delicato e tenace lavoro di perfezionamento in un vigneto modello in cui applicare le tecniche agronomiche più moderne e allo stesso tempo riprendere i metodi tradizionali che avevano definito il paesaggio della Valpolicella.

La famiglia ha quindi realizzato nuovi vigneti esaltando i vitigni autoctoni, ha dato origine a vini eleganti e di carattere come il Valpolicella Classico Superiore, il Ripassa, l'Amarone Classico, l'Amarone Riserva e il Recioto, oltre al Cresasso, particolare interpretazione della Corvina in purezza.



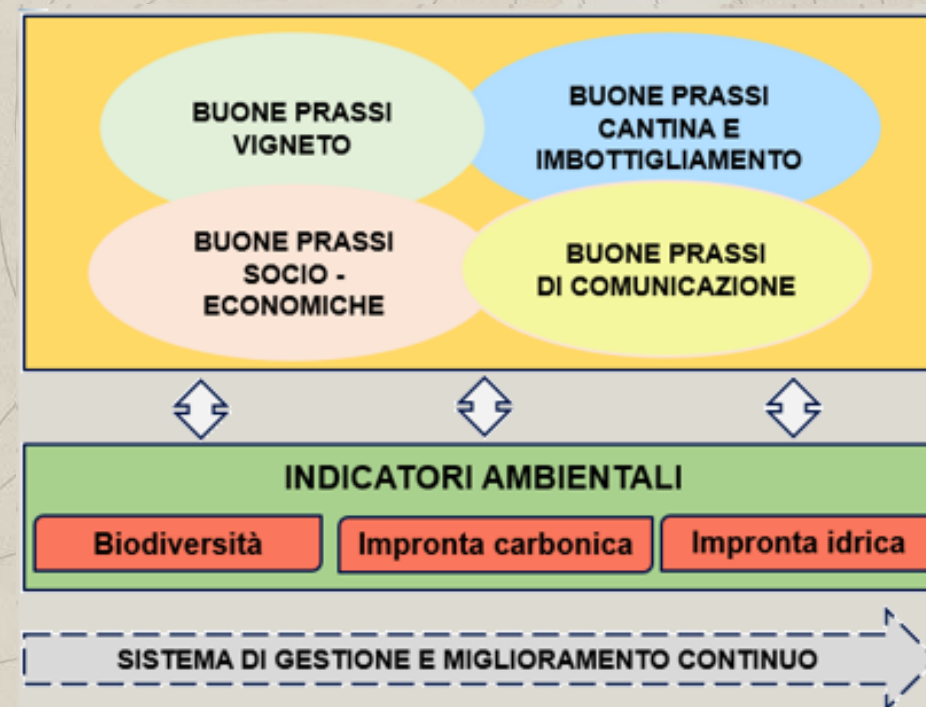
IL PROGETTO EQUALITAS

I valori e la filosofia della famiglia Zenato hanno guidato l'azienda nell'approccio alla sostenibilità.

Solo un impegno continuo ed una cura attenta per i dettagli in ogni fase della lavorazione del vino producono vini di alta qualità. Pertanto l'attenzione per l'ambiente durante l'intero processo di produzione del vino rende un prodotto sostenibile.

Dal 2021 è stato intrapreso il percorso di sostenibilità, con lo scopo di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Zenato Azienda Vitivinicola srl e Azienda Agricola S. Cristina srl sono certificate secondo lo standard EQUALITAS di organizzazione per i processi aziendali dalla coltivazione dell'uva nei vigneti fino alla produzione del vino in cantina, all'imbottigliamento e alla vendita del prodotto finito.



I PROCESSI GESTITI NEL PROGETTO EQUALITAS



POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'

L'obiettivo della famiglia Zenato è consolidare la posizione di azienda leader nella produzione di vini tipici lombardo/veneti, quali il Lugana e i vini rossi della Valpolicella.



Le aziende sono impegnate a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione degli ambienti in cui opera, conducendo le proprie attività nel rispetto dei seguenti principi :

- Sviluppare le migliori scelte produttive e impiegare le migliori soluzioni tecnologiche disponibili al fine di soddisfare pienamente le aspettative dei nostri clienti fornendo prodotti di elevata qualità, sicuri dal punto di vista alimentare e frutto di un'organizzazione sostenibile.
- Condurre le proprie attività individuando le migliori soluzioni in ambito gestionale e produttivo, monitorando attentamente i propri consumi e apportando azioni volte a favorire processi di economia circolare.
- Le aziende si impegnano a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici, in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto delle diversità e dei diritti umani siano priorità.

GESTIONE DEI FORNITORI

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA srl e AZIENDA AGRICOLA S. CRISTINA srl ritengono la selezione dei fornitori un elemento strategico e per questo hanno definito una politica di qualifica e gestione degli stessi che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità.

La selezione dei fornitori segue principi economici ed etici. Vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente, sostenibilità ed etica.

E' prevista un'analisi periodica delle prestazioni del fornitore basata su eventuali non conformità in fase di ricezione, garanzia e puntualità della consegna, rispetto degli standard tecnici e qualitativi condivisi.

Il processo di approvvigionamento di beni e servizi è basato su contratti stipulati nell'ottica di un'indispensabile e reciproca lealtà, trasparenza, collaborazione e sulla sensibilizzazione verso la sostenibilità.



VERIFICHE ISPETTIVE E RIESAME DELLA DIREZIONE

Le verifiche ispettive interne sono svolte annualmente da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi.

Le non conformità e i suggerimenti per il miglioramento sono stati prontamente presi in carico e risolti. Almeno una volta all'anno viene svolto un riesame del sistema di gestione alla presenza della direzione aziendale.

L'ente di certificazione CSQA ha svolto la prima verifica nel mese di maggio 2022 e a distanza di un anno la prima sorveglianza nel 2023, valutando l'indicatore Biodiversità.



BUONE PRATICHE AGRICOLE

Le buone prassi agricole nel vigneto, considerando le varie fasi produttive come previsto dallo standard di riferimento, tengono in considerazione i seguenti aspetti

- **GESTIONE DEL SUOLO:** no diserbo chimico, trinciature nell'interfila e taglio dell'erba / lavorazioni meccaniche nel sottofila, inerbimento naturale.
- **GESTIONE DELLA FERTILITÀ:** concimazione secondo il metodo di lotta integrata seguendo i disciplinari regionali, analisi del terreno eseguite per aree omogenee, piano di concimazione, quaderno di campagna elettronico e piano interventi vigneto, analisi fogliari per aree omogenee.
- **IRRIGAZIONE:** a seconda delle necessità della coltura e varietà di vite, e aggiornamento continuo delle previsioni metereologiche.
- **GESTIONE DELLA PIANTA:** carica di gemme modulata in base alla resa ottenuta e al peso del legno di potatura.



BUONE PRATICHE AGRICOLE

GESTIONE DELLA DIFESA: trattamenti eseguiti con la valutazione dei DSS, dei monitoraggi di vigneto e delle previsioni meteorologiche. Impiego di formulati conformi al metodo SQNPI e registrati per coltura. Monitoraggi registrati su App ed eseguiti per definire la pressione delle malattie, consultati i modelli previsionali e valutate le informazioni derivanti dai comunicati di difesa integrata regionali. L'azienda ha adottato la confusione sessuale come intervento contro le tignole e le cocciniglie.

GESTIONE DELLA VENDEMMIA: campionamenti secondo il calendario che definisce vigneti da monitorare e tempistiche; lavorazioni in vigneto registrate su gestionale e abbinate al vigneto identificato da codice.

GESTIONE DELLA BIODIVERSITÀ: vigneti aziendali inerbiti in modo continuativo con erbe spontanee o mediante semina di miscugli biologici. Presenti aree ecologiche e di rispetto quali bosco, bordi, siepi e prati seminati con essenze floreali.



LA BIODIVERSITA' SECONDO IL PROTOCOLLO BF (Biodiversity Friend)

Azienda Agricola S. Cristina

Indice di biodiversità del suolo (IBS-bf): punteggio medio ottenuto è di 122,5, dove 100 rappresenta la soglia della sufficienza.

La biodiversità media dell'aria (IBL-bf) ha ottenuto un punteggio di 62, dove 45 rappresenta la soglia della sufficienza. La biodiversità lichenica, indice di qualità dell'aria, è risultata molto buona, in linea con l'ambiente circostante che oltre alle attività agricole e agroindustriali, dà spazio anche ad aree boschive.

L'assenza di corsi d'acqua non ha permesso il calcolo dell'indice di biodiversità acquatica (IBA-bf).

Zenato Azienda Vitivinicola

Le schede di rilievo evidenziano una gestione attenta e pratiche agronomiche efficaci a tutelare la biodiversità.

Indice di biodiversità del suolo (IBS-bf) sulla superficie di vigneto: punteggio medio 117,5 (100 rappresenta la sufficienza)

Indice di biodiversità acquatica (IBA-bf) su tutta la superficie aziendale: punteggio 33 (30 rappresenta la sufficienza)

Indice di biodiversità lichenica aria (IBL-bf) su tutta la superficie aziendale: 62, dove 45 rappresenta la soglia della sufficienza.

Le schede di rilievo evidenziano una gestione attenta e pratiche agronomiche efficaci a tutelare la biodiversità.

BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO

La cantina è il cuore dell'azienda ed è dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione.

Queste le attività e gli ambiti :

- **Efficiente sistema di campionamenti delle uve** volti ad effettuare analisi di laboratorio chimico-fisiche e organolettiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità fenolica;
- **Selezione accurata e mirata delle uve** in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto;
- **Definizione di protocolli di lavorazione** dalla vinificazione all'imbottigliamento con indicazione delle modalità di lavorazione, controllo del prodotto e del processo e registrazione delle attività;
- **Controlli analitici** effettuati sul prodotto attraverso il proprio laboratorio e laboratori esterni accreditati ;
- **Pulizia** dell'ambiente di cantina, delle vasche e dei macchinari utilizzati con particolare attenzione alla **razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico** ;
- **Ricerca del riutilizzo di sottoprodotti** nell'ottica dell'economia circolare.



BUONE PRATICHE SOCIALI

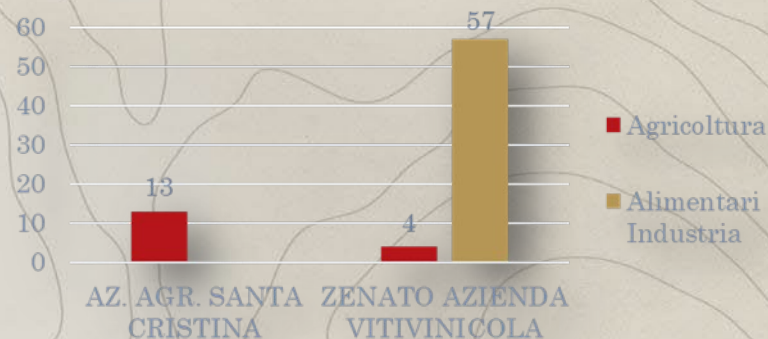
ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL e AZIENDA AGRICOLA SANTA CRISTINA sostengono che la creazione di valore di lungo periodo sia strettamente legata al capitale umano.

Questi gli ambiti coinvolti :

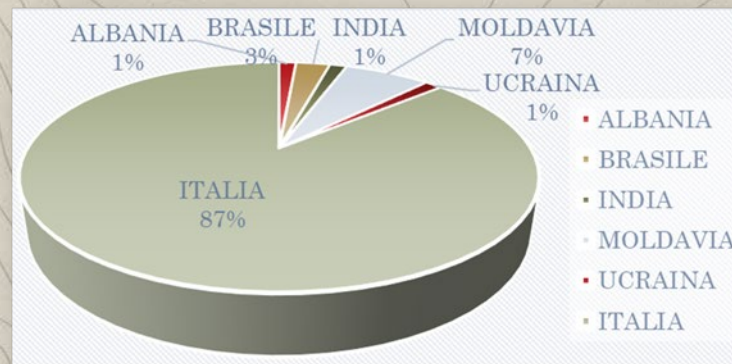
- **LAVORATORI:** Rispetto dei diritti dei lavoratori e delle convenzioni ILO, applicazione del CCNL, assenza di discriminazioni in azienda.
- **FORMAZIONE:** la formazione ha un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. E' uno strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso diffondere i valori e la strategia dell'azienda e per aumentare la sensibilizzazione alla sostenibilità del personale.
- **TERRITORIO E COLLETTIVITA':** le aziende hanno da sempre ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità.



LAVORATORI : ANALISI DELLA FORZA LAVORO



Ripartizione dei CCNL utilizzati nelle nostre due realtà aziendali.



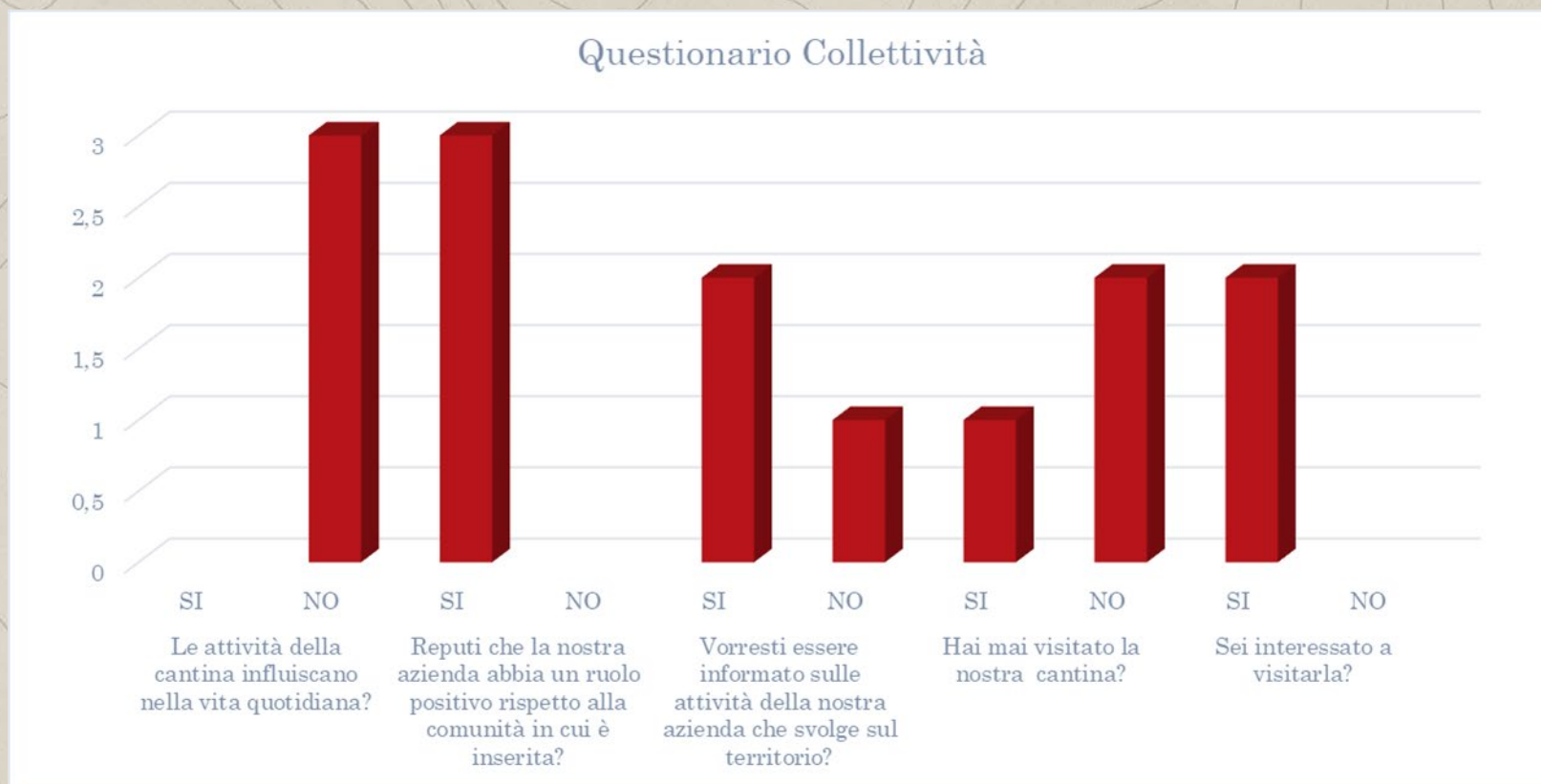
L'87% dei lavoratori è di nazionalità italiana, il 13 % è rappresentato da personale di diversa nazionalità.



Ripartizione dei lavoratori per genere : S. Cristina ha 1 donna soltanto vista la natura del lavoro agricolo in vigneto; in Zenato sono presenti quote rosa principalmente nelle aree amministrative, di comunicazione e marketing.

L'età media dei lavoratori in Zenato Az. Vitivinicola è 44 anni, mentre in Az. Agricola S. Cristina è 43.

TERRITORIO E COLLETTIVITA'



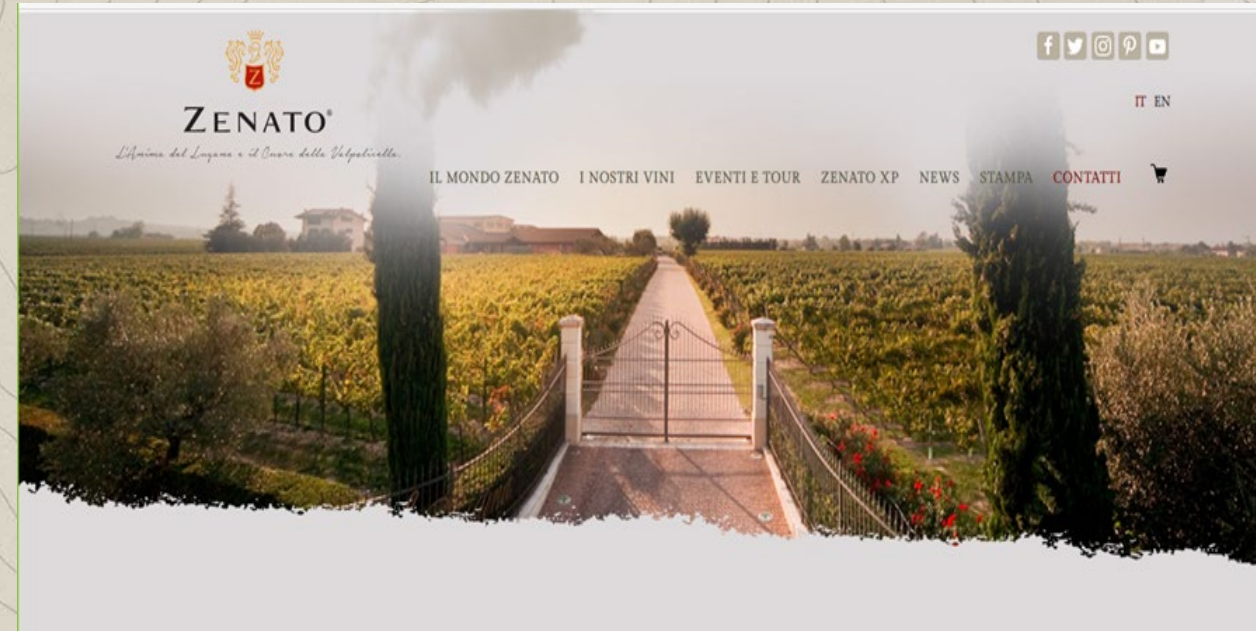
Le due realtà hanno somministrato ai confinanti un questionario per ricevere informazioni rispetto al rapporto instaurato

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

L'organizzazione ha definito un **regolamento aziendale interno**, con principi di natura etica, per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato.

Tutte le informazioni riportate nei vari documenti possono essere verificabili e di facile comprensione attraverso opportuni documenti di approfondimento.

Tutte le informazioni comunicate sono coerenti con le politiche aziendali.



INVESTIMENTI REALIZZATI NEL 2022

- Completamento casa colonica per le degustazioni a Sant'Ambrogio di Valpolicella
- Acquisto tonneau e nuovi serbatoi per decantazione e fermentazione a freddo di vini bianchi termo condizionabili
- Acquisto pressa pneumatica
- Installazione di un impianto fotovoltaico per la sede di S. Cristina
- Promozione attività artistiche e turistiche sul territorio
- Promozione attività sportive territoriali e sostegno a favore di associazioni impegnate nel sociale



OBIETTIVI E INVESTIMENTI FUTURI

- Valutazione impianto fotovoltaico per altre sedi aziendali
- Inserimento contatori acqua in entrata ed uscita per il controllo dei consumi in reparto imbottigliamento
- Packaging: valutazione di forniture derivate da materie prime sostenibili e di bottiglie di vetro più leggere
- Riciclo barriques – in nuova destinazione come elemento di design
- Introduzione di un apiario nei vigneti della Valpolicella
- Promozione attività artistiche e turistiche sul territorio
- Promozione attività sportive territoriali



PERIMETRO DEL DOCUMENTO

In questo documento sono rendicontate tutte le attività eseguite da ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL e AZIENDA AGRICOLA S. CRISTINA srl.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative degli ambiti sociale, ambientale ed economico fanno riferimento all'anno 2022.

Con questa certificazione ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL e AZIENDA AGRICOLA S. CRISTINA srl possono ritenersi un'organizzazione sostenibile intesa come sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici. .



CONTATTI

Vi ringraziamo per averci dedicato il vostro tempo e ci fa piacere ricevere impressioni e suggerimenti da parte di soggetti interessati al miglioramento continuo.

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL - AZIENDA AGRICOLA S. CRISTINA SRL

Via S. Benedetto 8 - 37019 Peschiera del Garda (VR)

Tel. +39 045 7550300

info@zenato.it

www.zenato.it

Seguici su:

<http://www.facebook.com/Zenatowinery>

<https://twitter.com/zenatowinery>

<https://www.instagram.com/zenatowinery/>

<https://it.pinterest.com/zenatowinery/>

https://www.youtube.com/channel/UCDRpYwk4RQpyuTGt_58qnZQ

