

# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

*Anno*  
*2024*



# Indice

---

La nostra storia

Una viticoltura “eroica”

Vino di qualità

Sostenibilità

Il progetto Sostenibilità Equalitas  
obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Assicurazione qualità

Buone pratiche di cantina e imbottigliamento

Buone pratiche socio-economiche

Buone pratiche di comunicazione

Verifiche interne

Obiettivi di miglioramento

Come contattarci



“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

# LA NOSTRA STORIA

L'attività vitivinicola della famiglia NERA ha inizio nel 1940 con Guido Nera al quale è succeduto, alla fine degli anni '50, il figlio Pietro che, con caparbia ed orgoglio, ha accorpato diversi ettari di vigneti in Valtellina.

La Casa Vinicola Pietro Nera è una cantina tra le più importanti e prestigiose della Valtellina, con una lunga tradizione nella valorizzazione e nella promozione del territorio, nella coltivazione dei vigneti e nella produzione di vini di alta qualità con caratteristiche uniche, ai quali sono stati attribuiti attestati di merito nei diversi concorsi nazionali ed internazionali.

Oggi l'azienda è gestita dagli eredi Stefano, Simone e Angela.



# UNA VITICOLTURA “EROICA”

I vini della Valtellina rispecchiano il carattere caparbio (e testardo) dei suoi abitanti.

Il lavoro nei vigneti è tutt'altro che semplice. A causa della conformità del territorio che impedisce l'utilizzo di mezzi meccanici, la viticoltura valtellinese è definita “eroica” perchè il lavoro è quasi totalmente manuale. Per ogni ettaro di vigneto in Valtellina occorrono tra le 1200 e le 1400 ore di lavoro.

Un altro gravoso e costoso lavoro è richiesto per la manutenzione degli oltre 250.000 muretti a secco che sostengono i vigneti in provincia di Sondrio, muretti che coprono una lunghezza complessiva di circa 2.500 km e fanno della Valtellina la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia.

Se abbandonati, i muretti crollano: la famiglia Nera si è impegnata nel preservare e tramandare questo metodo tradizionale di viticoltura che dà lavoro a tanti abitanti della zona.



# VINO DI QUALITA'

Le uve raccolte vengono vinificate nelle cantine di Chiuro (SO). La capacità totale è di circa 40.000 ettolitri di cui circa 10.000 costituiti da botti di rovere, barriques e tonneaux; tutti i processi vengono eseguiti con rigore metodico, competenza e serietà nel rispetto della più antica tradizione vinicola.

L'azienda produce tutti i vini a denominazione di Valtellina:

- Sforzato di Valtellina D.O.C.G.,
- Valtellina Superiore D.O.C.G. con le varie sottozone Sassella, Inferno, Grumello, Valgella e le relative Riserve di assoluto prestigio,
- Rosso di Valtellina D.O.C.
- I.G.T. Terrazze Retiche di Sondrio Rosso, Bianco e Passito Rosso.



# SOSTENIBILITA'



Da sempre sensibile a temi ambientali e di sostenibilità, Nera è un'azienda all'avanguardia nella scelta delle pratiche e dei materiali più rispettosi della natura.

Questo si traduce nel lavoro in vigna, nella scelta di bottiglie più leggere, tappi derivanti da materie prime biologiche e molto altro. Il rispetto e la serietà non si fermano alla vigna ed alla cantina: l'obiettivo dell'azienda è ora rivolto alla formazione del personale che opera in vigna, mediante corsi specifici riguardanti la potatura che periodicamente il perito agrario, nonché enologo, Stefano Nera tiene.

La trasmissione delle conoscenze viti-vinicole è fondamentale per la vita della comunità Valtellinese, per la conservazione del paesaggio e per l'economia della regione.



## GOVERNANCE

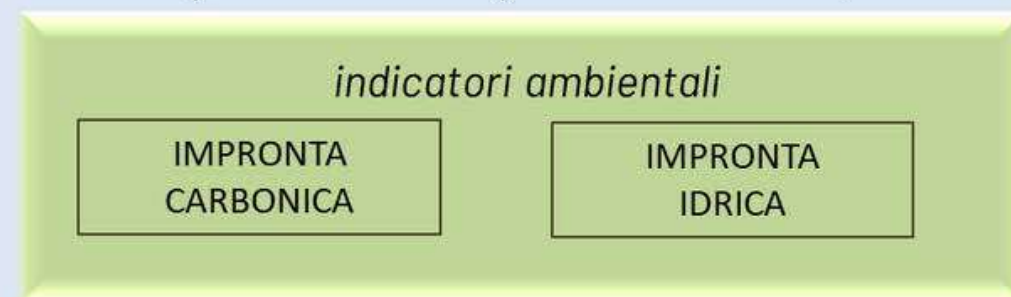
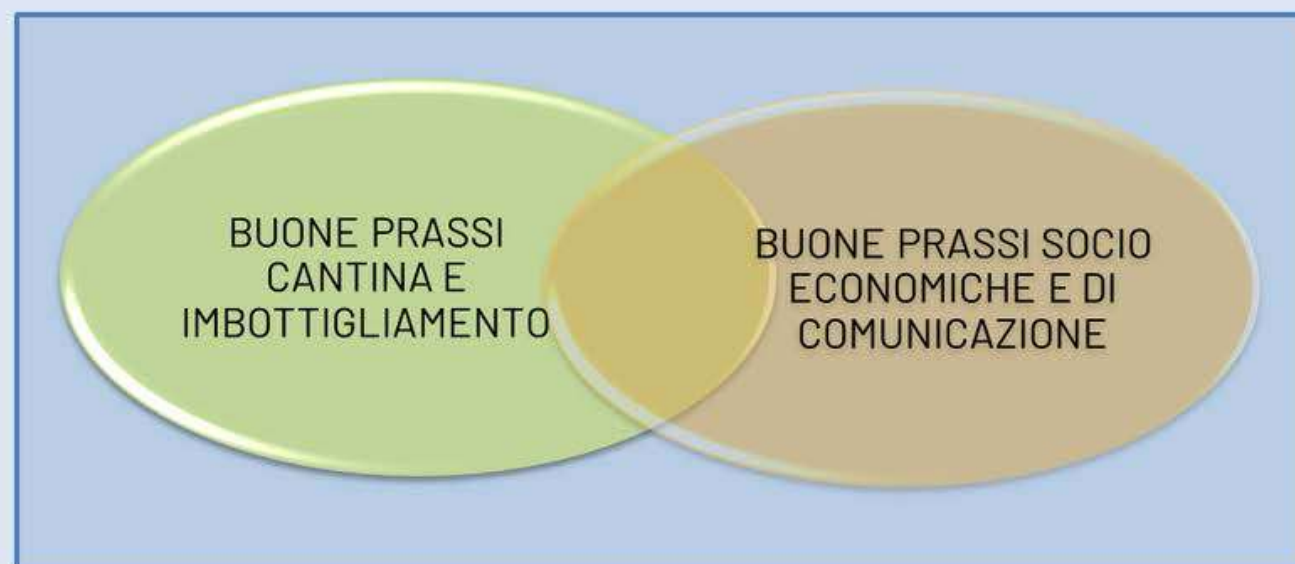
SOCI TITOLARI: 3

AMMINISTRATORI: 3

SINDACI ORGANI DI SCONTROLLO: 1

NUMERO DIPENDENTI: 13

NUMERO FORNITORI DI UVA: 107



## IL PROGETTO SOSTENIBILITA' 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 Casa vinicola Pietro Nera mantiene e migliora il percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 5 per i processi aziendali dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.

## OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Lo Standard Equalitas è stato elaborato in coerenza con i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata a New York dall'Assemblea Generale dell'ONU il 25 settembre 2015. Gli obiettivi fanno riferimento a temi fondamentali per lo sviluppo globale e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e costituire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

# Assicurazione Qualità



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.1 Assicurazione Qualità



CASA VINICOLA

# NERA

*Pietro Nera*

# VERIFICHE ISPETTIVE

L'ente di certificazione CSQA ha svolto la prima verifica nel mese di settembre 2024 per l'organizzazione e ottenuto la certificazione Equalitas di Organizzazione.

Le verifiche ispettive interne svolte annualmente da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi non hanno evidenziato non conformità rilevanti, le anomalie sono state prontamente prese in carico e risolte.



# ASSICURAZIONE QUALITA'

## **FORNITORI**

Valutazione dei fornitori critici, Formazione e sensibilizzazione, politiche e gestione dei fornitori

## **POLITICA**


Definizione di obiettivi, indicatori, azioni di miglioramento e rispetto della tutela sociale, ambientale ed economica

## **PRODOTTI**

Informazioni relative al prodotto e alla sua lavorazione, rintracciabilità e gestione non conformità

## **PRODOTTI**

Verifiche periodiche sull'intero sistema per individuare punti di debolezza e aree di miglioramento



## **Cantina Nera: l'amore per il territorio e per l'eccellenza**

Amiamo il nostro territorio e lavoriamo per proteggerlo ed esaltarlo.

I nostri vini sono un tributo alle tradizioni, al terroir ed a tutte le persone che lavorano con noi.

# Buone prassi di cantina e imbottigliamento



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.2 Buone Pratiche di Cantina, imbottigliamento e condizionamento



CASA VINICOLA

**NERA**  
*Pietro Nera*

# Buone prassi di cantina e imbottigliamento



## **ASPETTI TECNOLOGICI**

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



## **CONTROLLI PRODOTTO E PROCESSO**

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

# Buone prassi di cantina e imbottigliamento



## **IGIENE E SICUREZZA PRODOTTO ALIMENTARE**

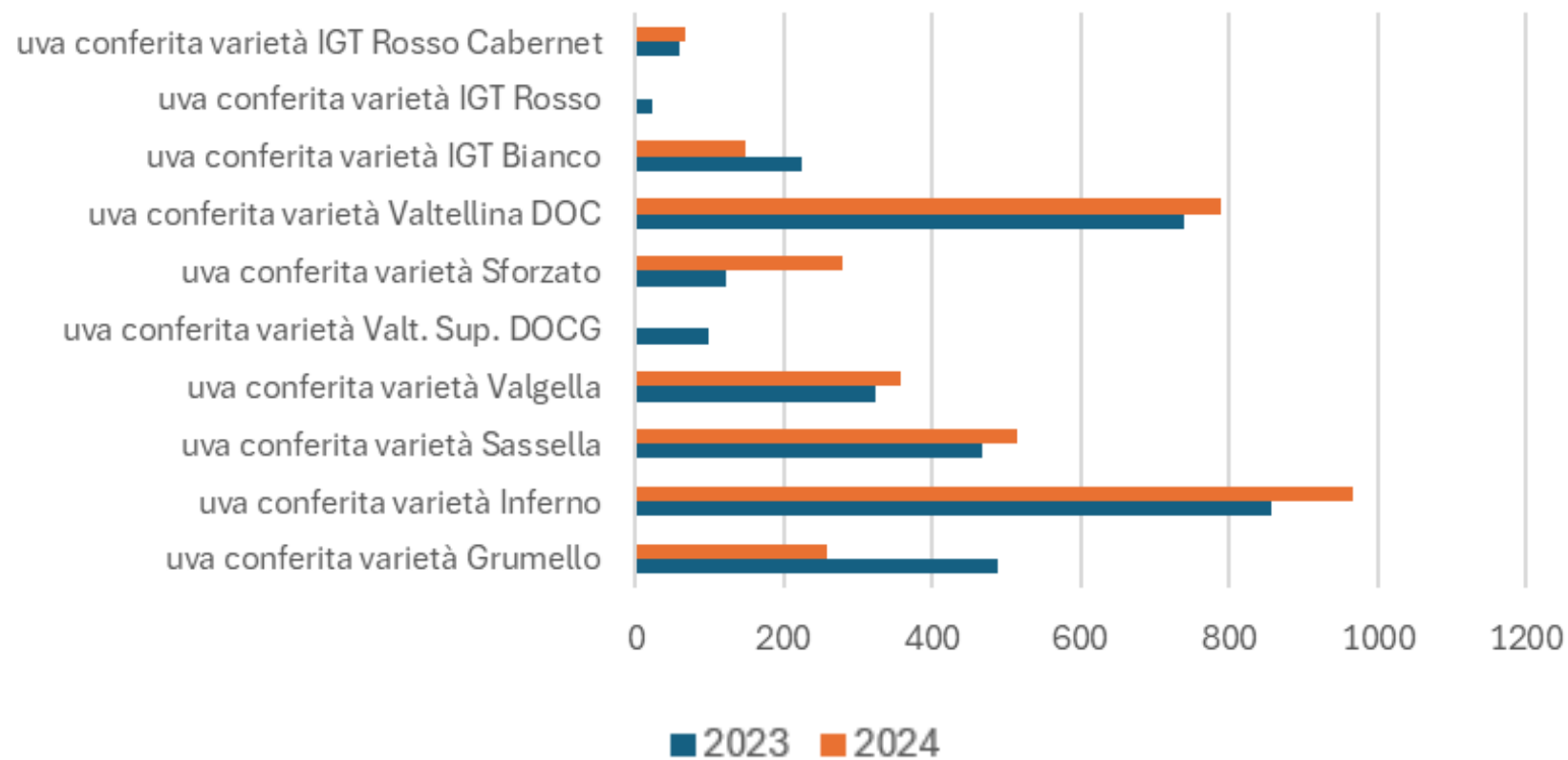
Piano delle pulizie volto a minimizzare gli sprechi assicurando la qualità e salubrità del prodotto



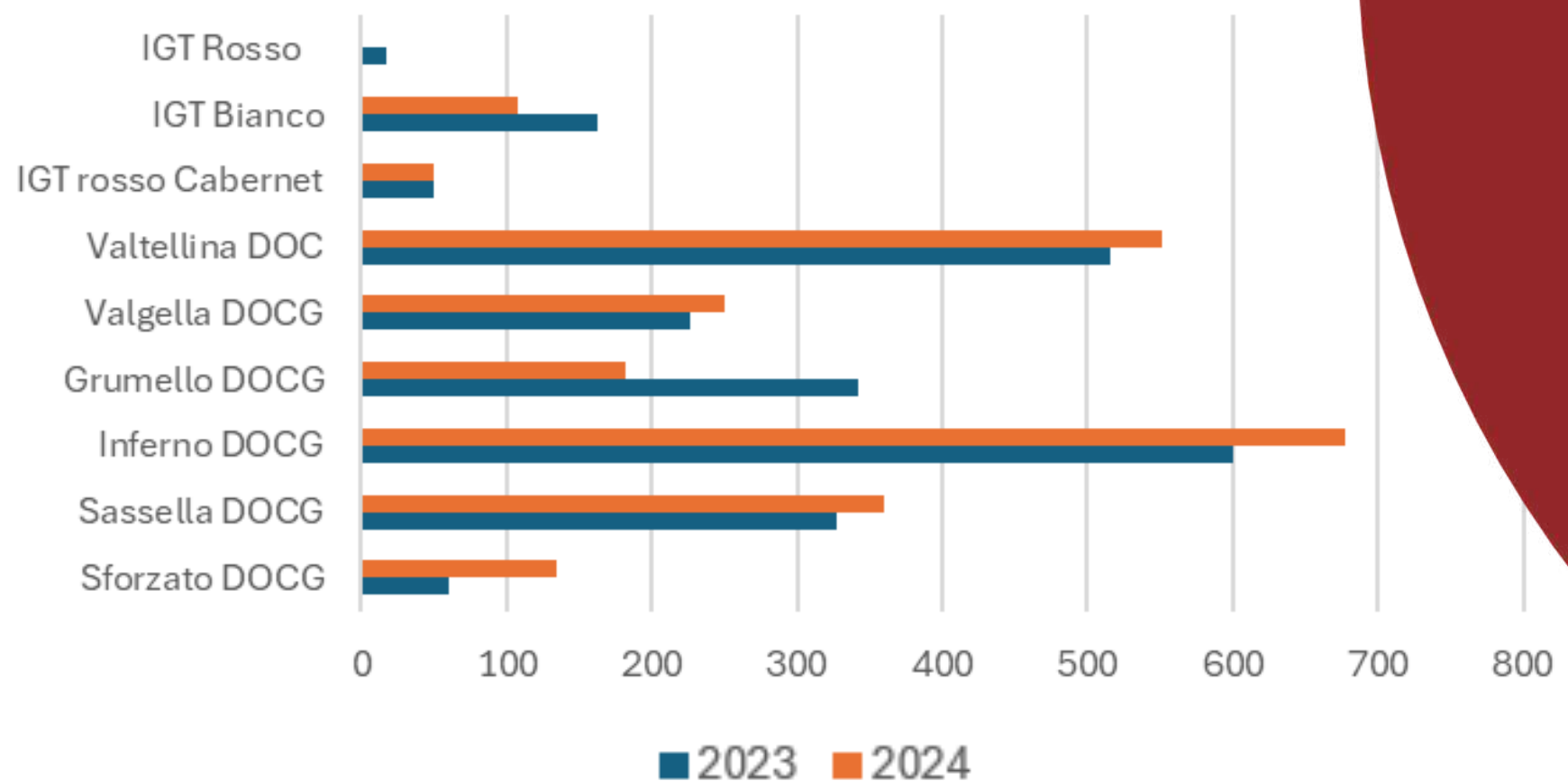
## **ASPETTI AMBIENTALI**

Raspi restituiti per uso agronomico, fecce e vinacce in distilleria, monitoraggio continuo dei consumi

Uve conferita quintali



ettolitri vino prodotti

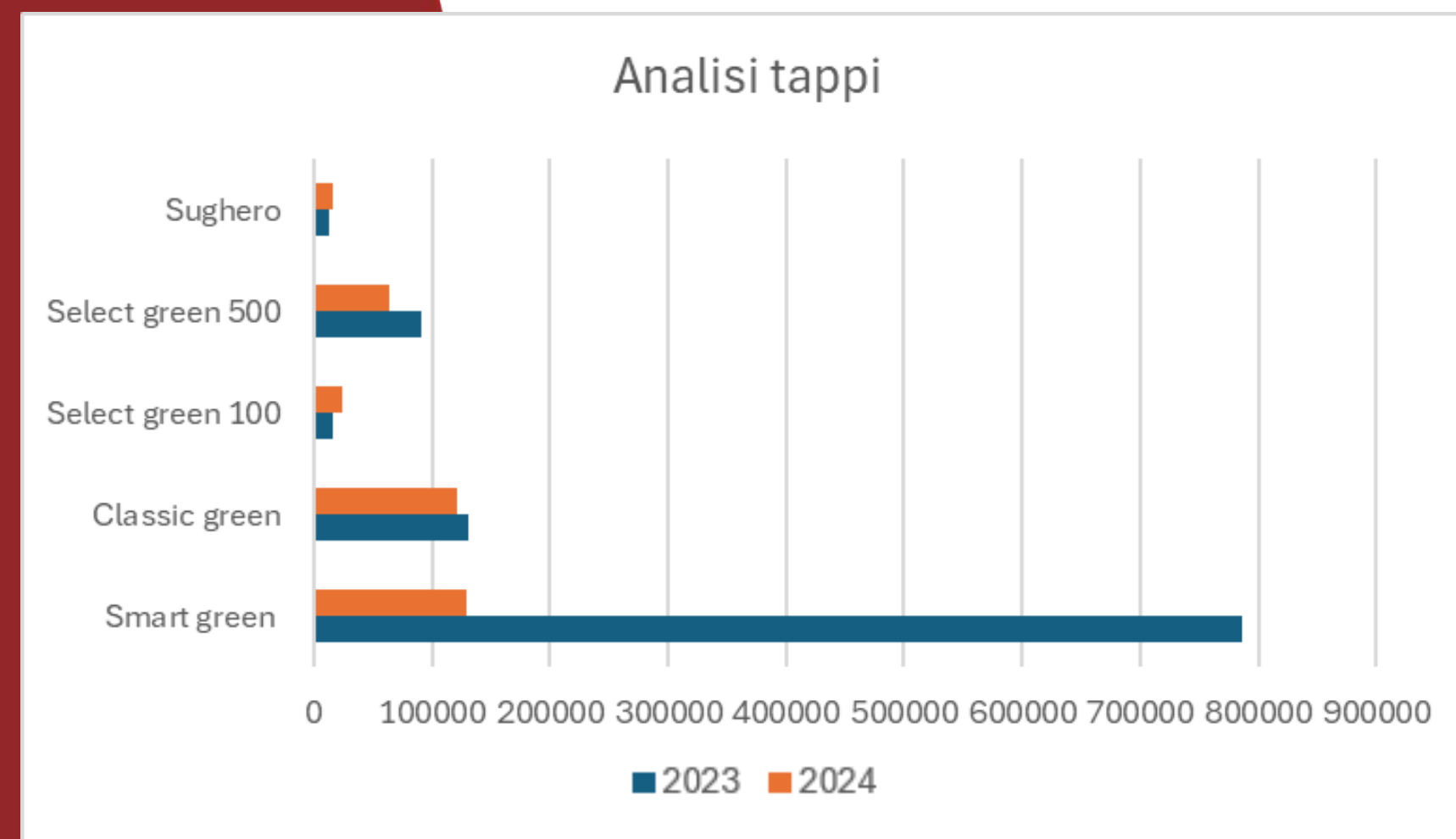
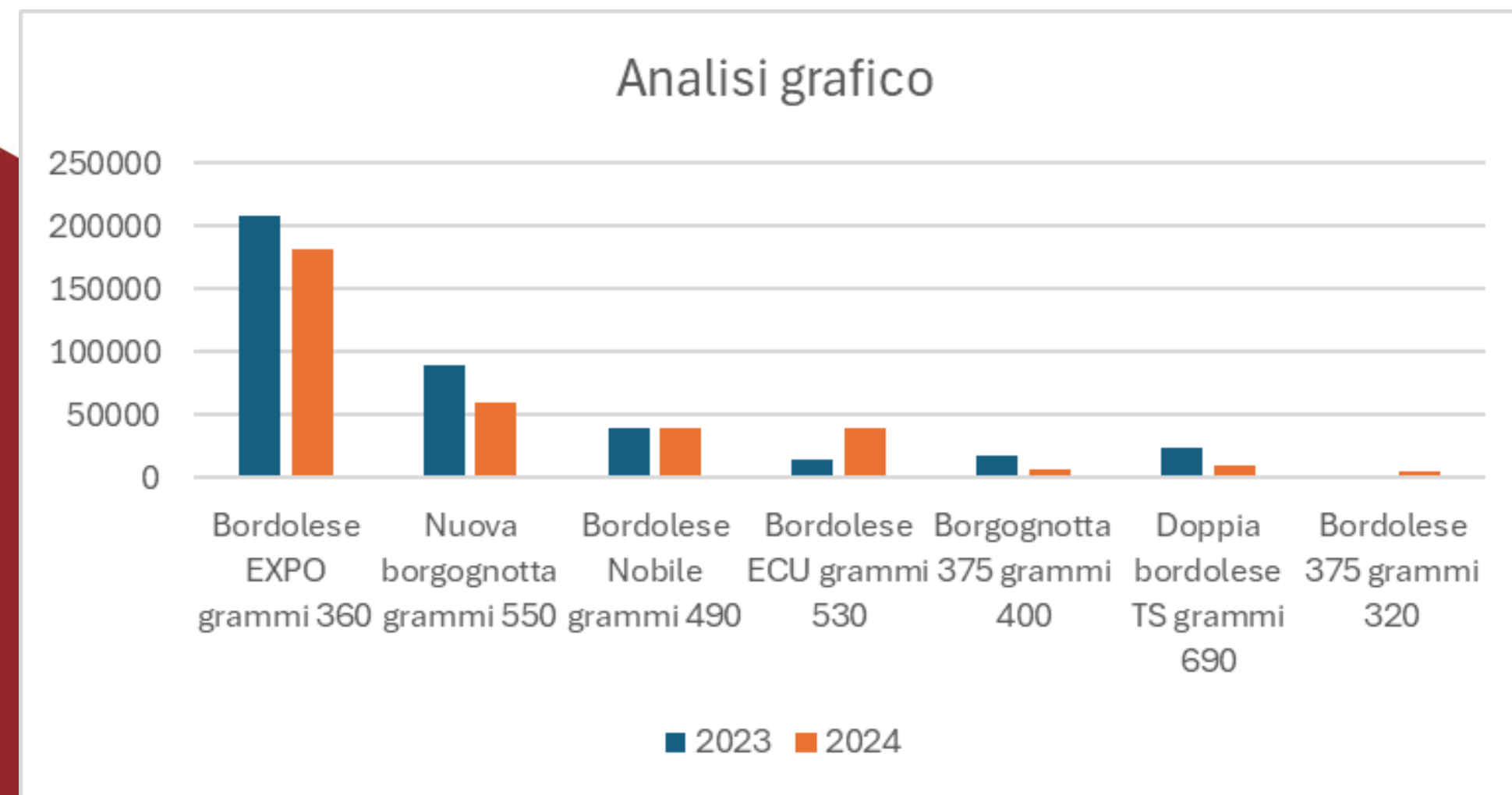


Varietà uva conferita e tipologia vino prodotto

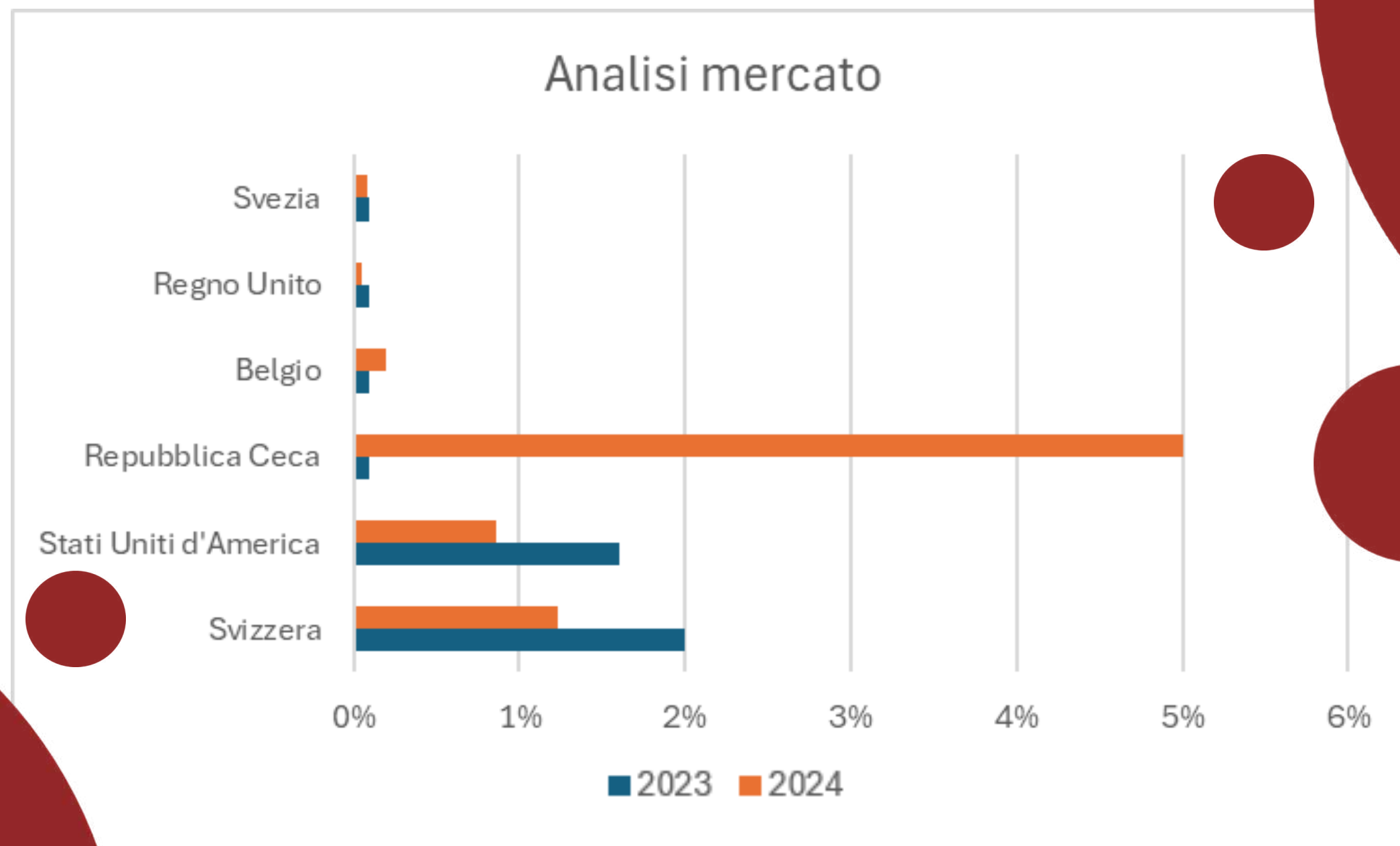
Casa Vinicola Pietro Nera lavora per la maggior parte vini a Denominazione di Origine che rispettano i disciplinari di produzione.

# Packaging

Casa Vinicola Pietro Nera in base alle tipologie di vino prodotto utilizza diverse tipologie di bottiglie e di tappi. La tipologia di bottiglia più utilizzata è la bordolese EXPO dal peso di 360 grammi.



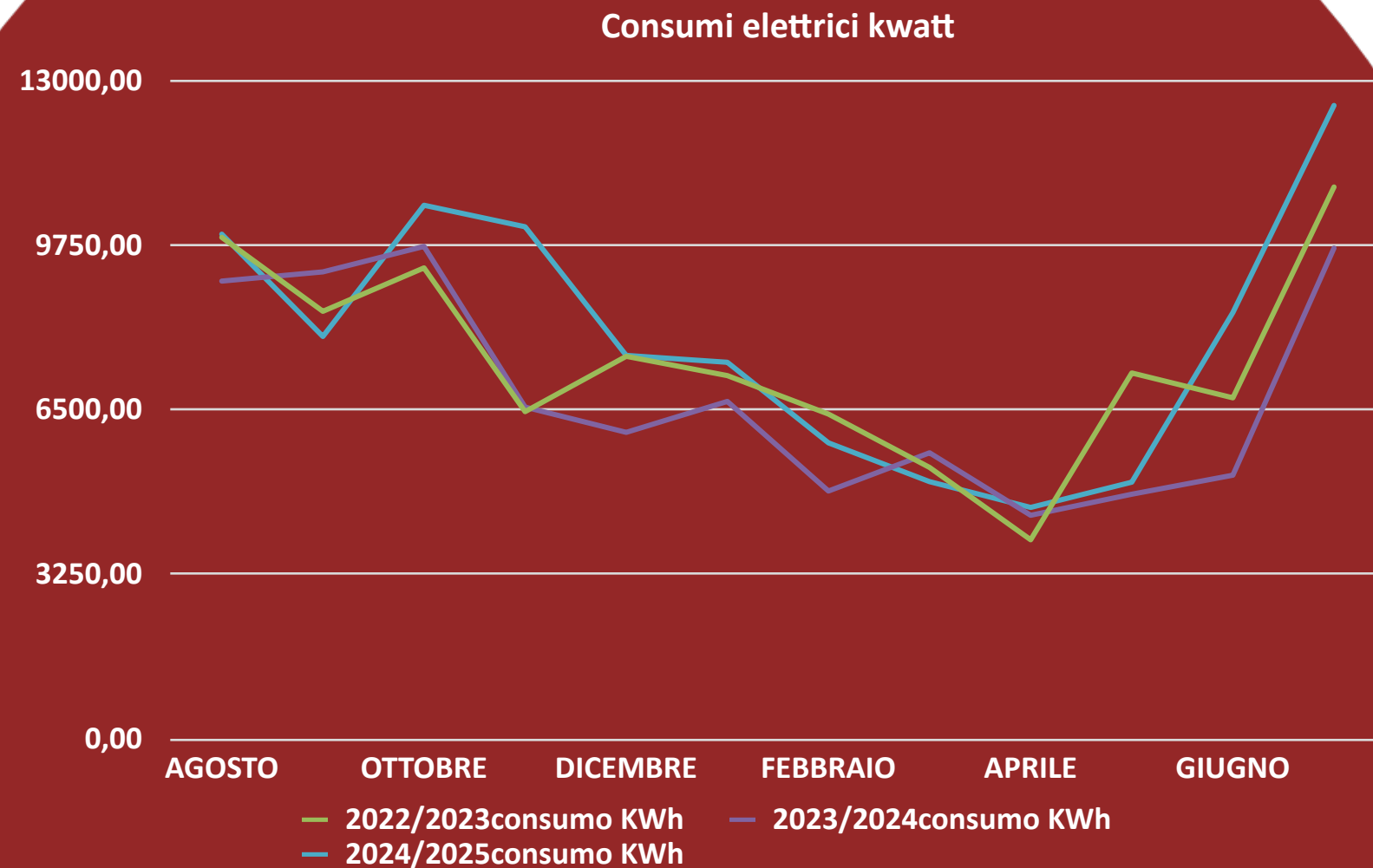
# Analisi Export





# Analisi Consumi Aziendali

Monitoraggio consumi energetici



Nel 2023/2024 l'azienda ha raggiunto il picco di efficienza energetica, sia in termini di consumo che di costo per unità di produzione. Tuttavia, nel 2024/2025 si osserva un peggioramento, dovuto a:

- aumento dei prezzi dell'energia,
- minore volume di produzione.

# Analisi Consumi Aziendali

## Monitoraggio rifiuti

L'azienda gestisce i rifiuti in modo corretto e conforme alle disposizioni legislative locali viste le piccole dimensioni ed utilizza per lo smaltimento la raccolta comunale. Le acque reflue sono raccolte in una vasca di accumulo e smaltite annualmente da una ditta esterna che si occupa anche di effettuare l'analisi.

L'azienda monitora la propria produzione di rifiuti.

I raspi derivanti dalla lavorazione dell'uva sono distribuiti nei vigneti ad uso agronomico dei conferitori, mentre la feccia e vinacce vengono conferite in distilleria in qualità di sottoprodotti in ottica di economia circolare.

# Visita la nostra cantina



Vieni a vivere un'esperienza unica prenotando una visita nella nostra cantina. Scopri la storia ricca e appassionante della famiglia Nera, custode di tradizioni secolari legate alla produzione di vini iconici della Valtellina. Le visite guidate e le degustazioni sono pensate per accogliere sia i principianti che gli appassionati del mondo vinicolo, offrendo un viaggio attraverso i secoli di eccellenza enologica.

Durante la visita, avrai l'opportunità di assaporare i nostri vini più rappresentativi, veri ambasciatori del territorio.

Le degustazioni sono accompagnate da prodotti locali, regalando un'esperienza indimenticabile.

Unisciti a noi per esplorare la magia della Valtellina attraverso il gusto e la tradizione.

Prenota ora la tua visita e immergiti nella bellezza e nell'autenticità della nostra valle.

# Buone prassi socio-economiche



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche socio-economiche



CASA VINICOLA

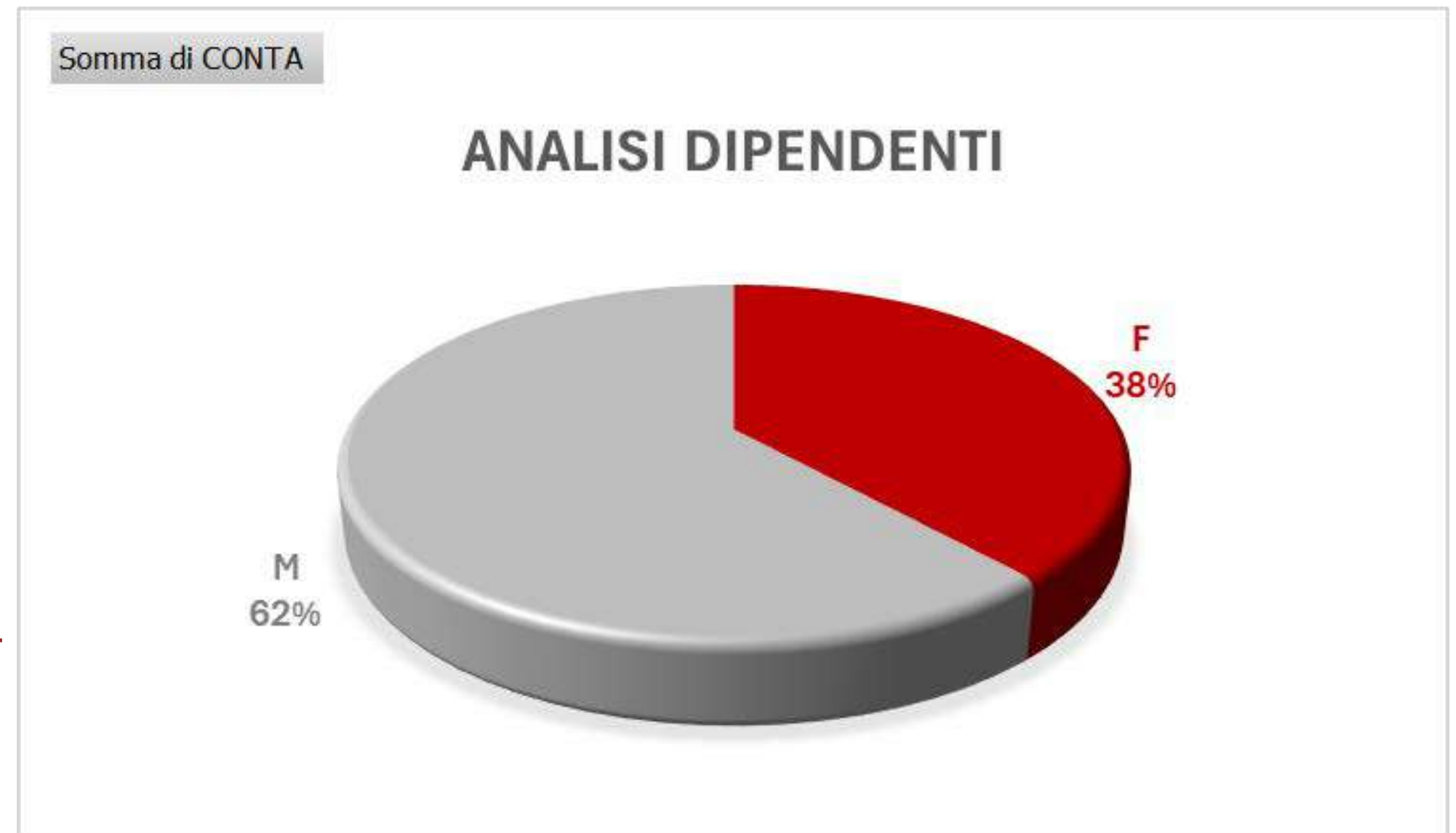
# NERA

*Pietro Nera*

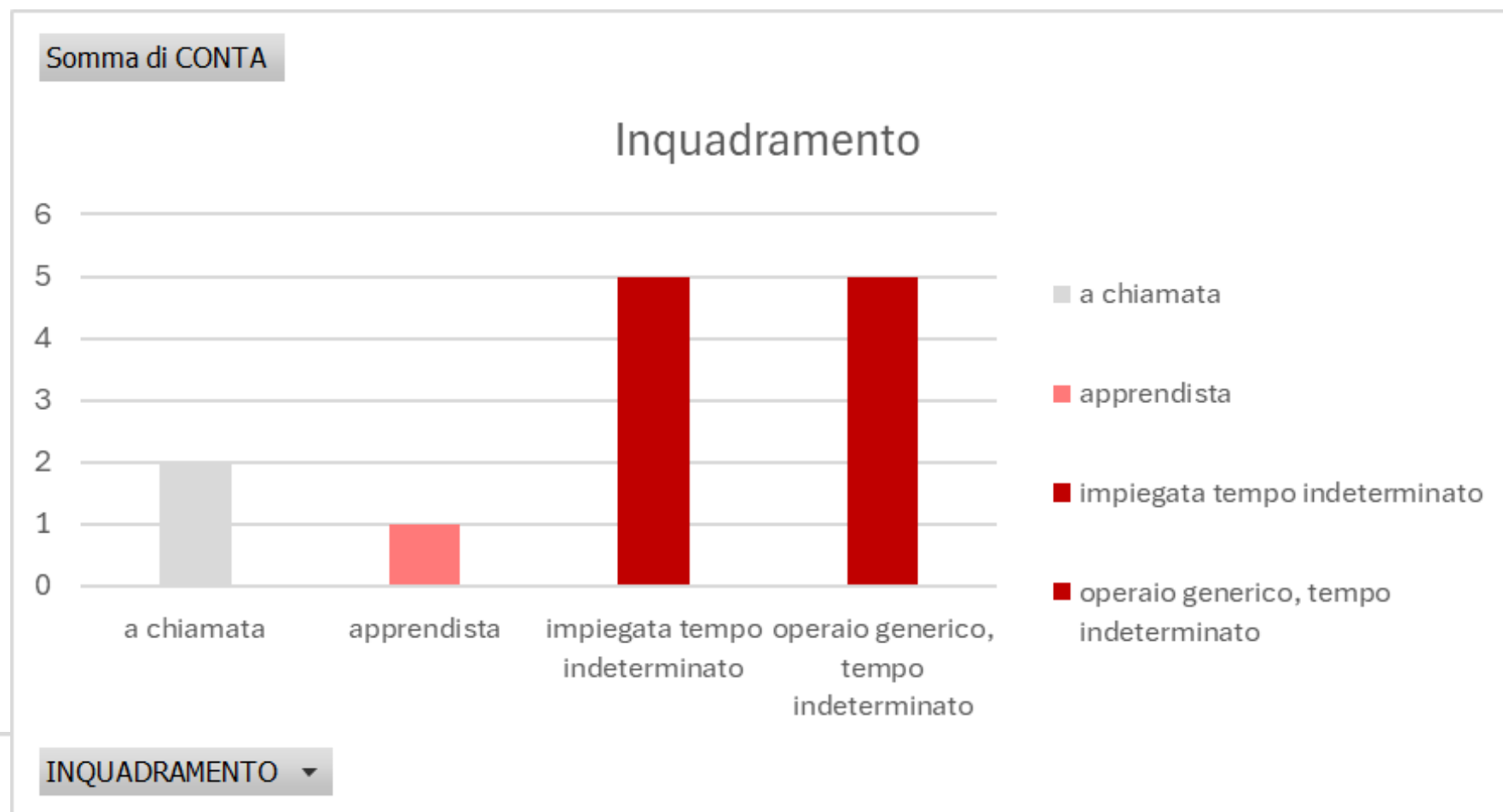
# Analisi dei dipendenti

L'azienda tiene monitorato il proprio elenco dipendenti e periodicamente svolge delle analisi per avere maggiore consapevolezza.

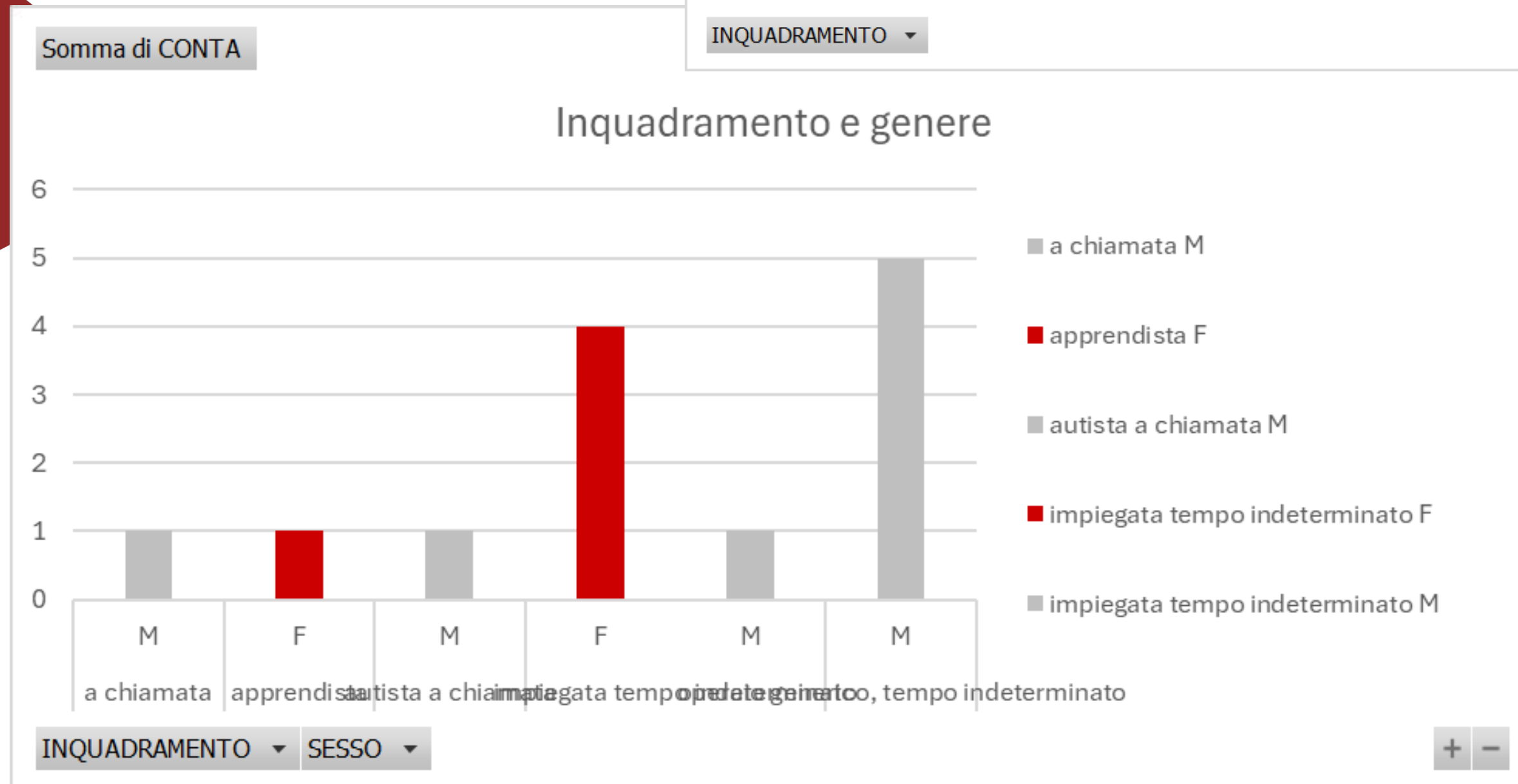
il personale aziendale della cantina è costituito dal 38% forza lavoro femminile e il 62% dalla forza maschile.



# Analisi dei dipendenti



Il personale femminile in azienda è inquadrato a livello impiegatizio, mentre la forza lavoro maschile è maggiore in cantina.



L'azienda ha quasi la totalità del personale assunta a tempo indeterminato, un apprendista e due persone con il contratto a chiamata a cui è stato cambiato dopo il pensionamento.

# Analisi tasso turnover aziendale

$$\begin{aligned} \text{tasso di turnover complessivo} &= \frac{\text{entrati + usciti nel periodo}}{\text{organico medio del periodo}} \times 100 \\ \text{tasso di turnover negativo} &= \frac{\text{usciti nel periodo}}{\text{organico inizio periodo}} \times 100 \\ \text{tasso di turnover positivo} &= \frac{\text{entrati nel periodo}}{\text{organico inizio periodo}} \times 100 \\ \text{tasso di compensazione del turnover} &= \frac{\text{entrati nel periodo}}{\text{usciti periodo}} \times 100 \end{aligned}$$

CALCOLO TURNOVER	2024
turn over complessivo	16.38
turn over negativo	15.38
turn over positivo	7.69
tasso di compensazione del turnover	50.00

L'azienda da gennaio a dicembre 2024 ha avuto un pensionamento e un licenziamento.

La persona dopo il pensionamento è stato fatto un contratto a chiamata ed ha continuato a svolgere il suo lavoro di cantiniere.

Nel 2024 è stata assunta una persona.

# Sicurezza sui luoghi di lavoro

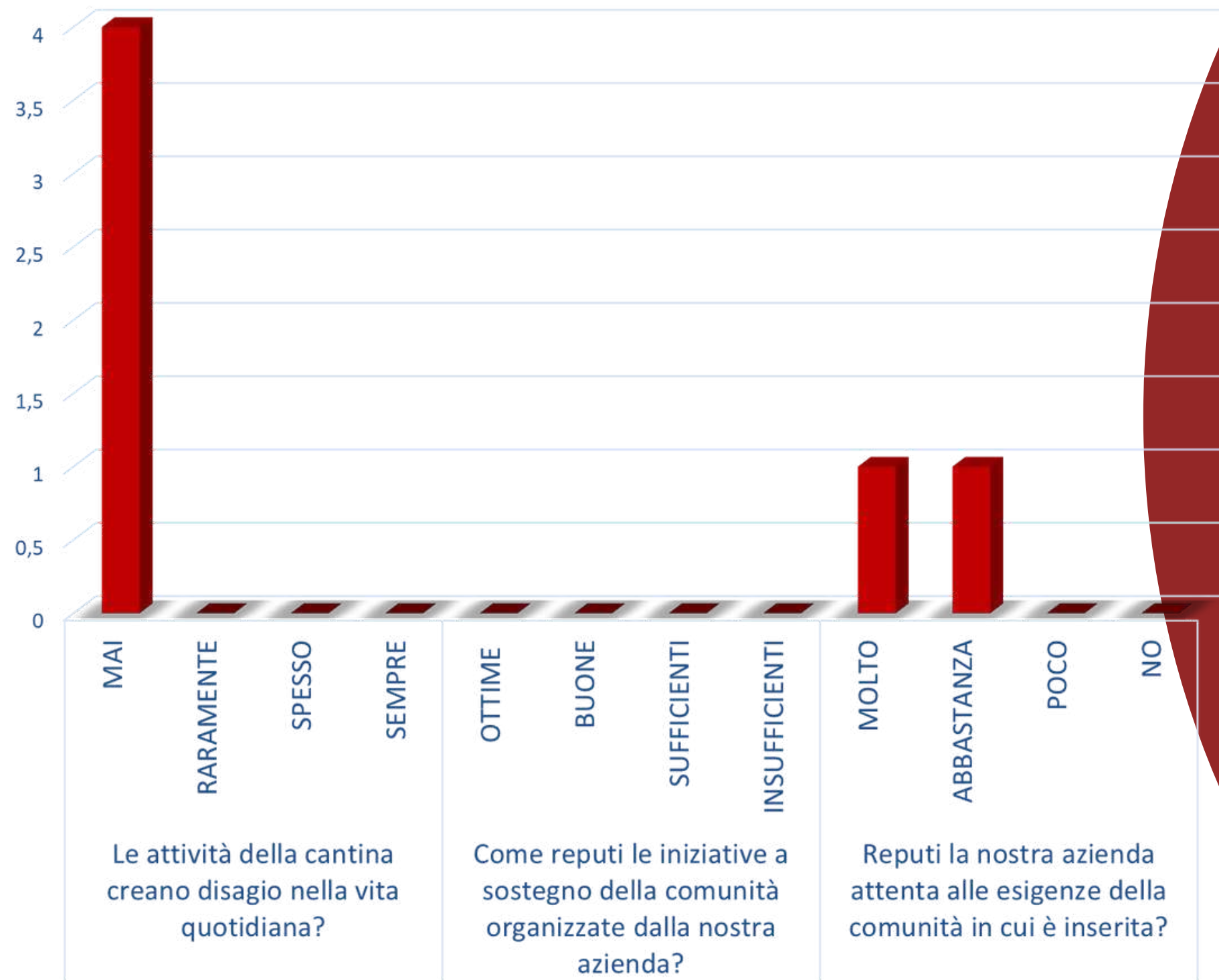


## INDICE DI FREQUENZA E DI GRAVITA' DEGLI INFORTUNI SUI LUOGHI DI LAVORO

L'azienda si impegna a investire in formazione e sicurezza per il personale sui luoghi di lavoro e nel 2024 c'è stato **1 infortunio!**

ANNO 2024
<b>indice di frequenza:</b>
$C = \frac{1}{19822} * 1.000.000 = 50,4489$
<b>indice di gravità:</b>
$C = \frac{7}{19822} * 1.000 = 0,3531$

## Questionario Collettività



# Collettività e territorio

Casa Vinicola Pietro Nera è integrata e attenta al territorio in cui opera, attraverso la partecipazione a donazioni a squadre locali e eventi locali. Quest'anno ha deciso di somministrare un questionario ai vicini

I risultati confermano l'assenza di particolari criticità rispetto ai rapporti di buon vicinato.

\*analisi svolta durante anno 2024

# Buone prassi di comunicazione

 **BIETTIVI**  
PER LO SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati SDGs associati al capitolo 5.6 Buone Pratiche di comunicazione



CASA VINICOLA

**NERA**  
*Pietro Nera*


Casa Vinicola Pietro Nera desidera comunicare a tutti i suoi stakeholder il suo impegno di sostenibilità e di miglioramento continuo, per offrire al consumatore la garanzia che tutte le fasi di produzione, dall'uva alla bottiglia, siano seguite con diligenza, conoscenza e competenza.




# OBIETTIVI RAGGIUNTI 2024

Posizionamento nuova coclea per convogliamento uva in acciaio inox.  
Nuova tecnologia con riduzione dispersione energetica


Applicazione degli indicatori previsti dalla sicurezza alimentare e requisiti di sostenibilità secondo lo standard Equalitas per la qualifica dei fornitori



Ottenimento certificato Equalitas di organizzazione



Acquisto nuovo compressore per magazzino uva



Acquisto nuovo compressore x imbottigliamento da 11 kw (precedentemente era da 18 kw)



# OBIETTIVI FUTURI

Acquistato un nuovo deumidificatore per abbassare l'umidità nel magazzino dell'uva e migliorare la qualità dell'uva in appassimento

Applicazione degli indicatori previsti dalla sicurezza alimentare e requisiti di sostenibilità secondo lo standard Equalitas per la qualifica dei fornitori

Mantenimento certificato Equalitas di organizzazione

Ha sostituito il montaggio cartoni da nastrato a automontanti per diminuire il tempo nel montaggio e risparmio nastro adesivo

Migliorare prestazioni in ufficio con sostituzione di tutti i Computer in ufficio

**Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci!**

Nera Vini

Via Stelvio, 40/A, 23030 Chiuro SO, Italy

- [+39 0342/482.631](tel:+390342482631)
- [info@neravini.com](mailto:info@neravini.com)

