



  
**SAN GIORGIO**  
VINI NOBILI DEL SALENTO

**BILANCIO DI  
SOSTENIBILITA'  
2023**

## La lettera della famiglia Tinazzi

*La nostra famiglia crede fermamente che l'azienda non debba limitarsi a creare valore economico ma produrre benessere e sicurezza, diventando un punto di riferimento per i collaboratori, gli stakeholders e la comunità.*

*L'attenzione alla sostenibilità, agli aspetti etici e sociali, all'ambiente e alla sicurezza sul lavoro, sono quindi parte integrante della nostra missione aziendale, un impegno permanente che continuiamo ad illustrare in maniera trasparente in questo bilancio di sostenibilità.*

*I nostri vini, già frutto di un continuo e costante miglioramento qualitativo, diventano il manifesto di un percorso impegnativo ed ambizioso per valorizzare le relazioni interpersonali nel territorio nel quale operiamo.*

*Così la sostenibilità diventa un valore aggiunto, un'occasione per dare forza al nostro impegno e per continuare a guidare l'azienda sulla via della responsabilità.*

*Buona lettura*

*Gian Andrea, Giorgio e Francesca Tinazzi*

## INDICE

● <b>STORIA E IDENTITA' AZIENDALE</b> .....	<b>5</b>
<b>LA STORIA</b> .....	5
<b>CHI SIAMO</b> .....	6
<b>DOVE SIAMO</b> .....	8
<b>I NOSTRI MERCATI</b> .....	9
<b>FATTORE ECONOMICO</b> .....	10
<b>DOVE NASCONO I NOSTRI VINI</b> .....	10
<b>CANTINE SAN GIORGIO – FAGGIANO, PUGLIA</b> .....	10
<b>LE CERTIFICAZIONI</b> .....	11
<b>LE NOSTRE LINEE DI PRODOTTI</b> .....	12
<b>San Giorgio</b> .....	12
<b>Feudo Croce</b> .....	13
<b>Duca delle Corone</b> .....	14
<b>La Linea Biologica TINAZZI BIO</b> .....	15
<b>I PREMI</b> .....	16
● <b>PRINCIPI: MISSION E VISION</b> .....	<b>21</b>
● <b>COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER: PRODUTTORI, FORNITORI, COLLABORATORI, CLIENTI E CONSUMATORI FINALI</b> .....	<b>22</b>
<b>FORNITORI</b> .....	23
<b>CONFERITORI UVE</b> .....	23
● <b>RELAZIONE CON LA COMUNITA' ED IL TERRITORIO</b> .....	<b>24</b>
<b>L'OSPITALITÀ: FEUDO CROCE</b> .....	24
<b>COMUNICAZIONE</b> .....	26
<b>I PROGETTI SOCIALI</b> .....	27
<b>I PROGETTI RIVOLTI AL TERRITORIO</b> .....	27
● <b>L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITA'</b> .....	<b>34</b>
● <b>PERCHE' EQUALITAS</b> .....	<b>35</b>
● <b>ANALISI INTERNA</b> .....	<b>37</b>
<b>TUTELA AMBIENTALE</b> .....	37
<b>CONSUMI</b> .....	38
<b>MATERIE PRIME</b> .....	38
<b>ENERGIA</b> .....	40
<b>ACQUA</b> .....	41
<b>SOCIALE</b> .....	43
<b>ANALISI DIPENDENTI</b> .....	43
<b>FORMAZIONE</b> .....	45
● <b>INDICATORI</b> .....	<b>46</b>
<b>BIODIVERSITA'</b> .....	46
<b>CARBON FOOTPRINT</b> .....	46
<b>WATER FOOTPRINT</b> .....	48
● <b>OBIETTIVI FUTURI</b> .....	<b>49</b>

# PRESENTAZIONE



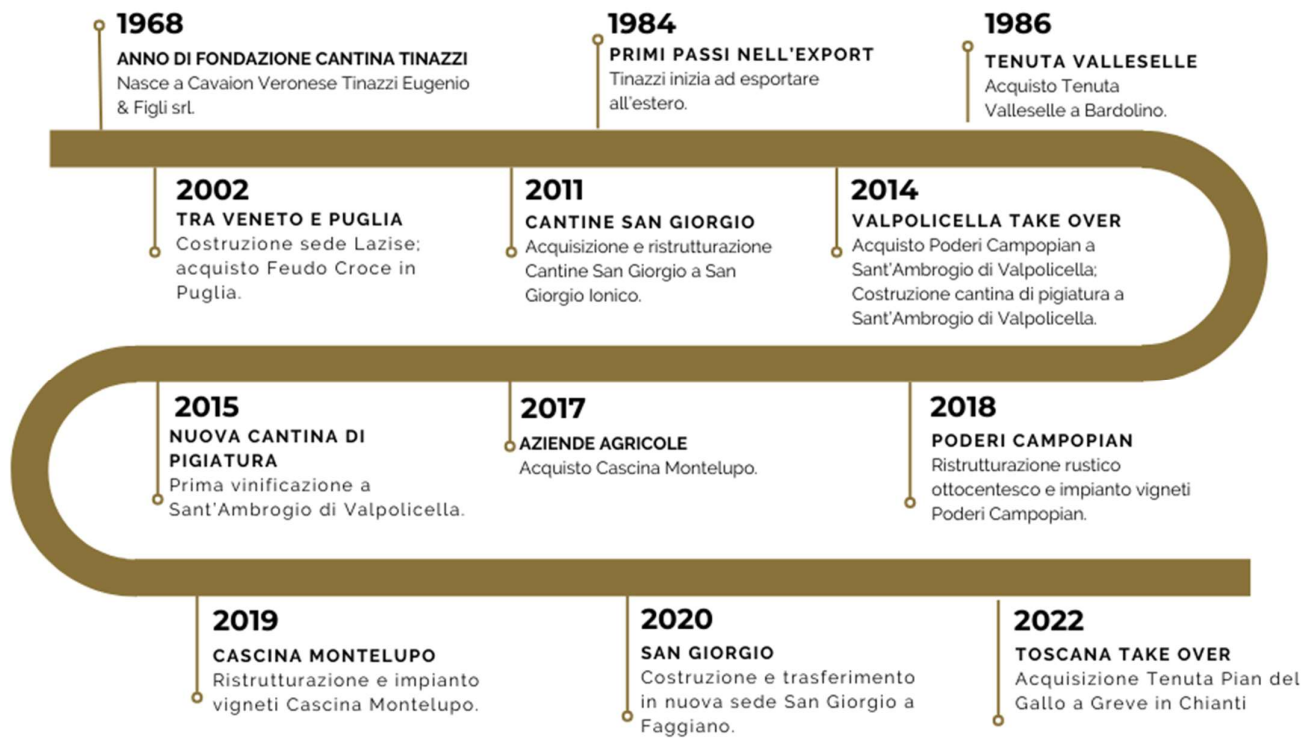
La **San Giorgio** presenta la sua **TERZA edizione del Bilancio di Sostenibilità**, proseguendo, così, il lavoro di rendicontazione iniziato nel 2021 degli aspetti ambientali, sociali ed economici dell'azienda, e ponendo degli obiettivi da raggiungere nell'ambito della sostenibilità.

È un **impegno** che l'azienda ha deciso di intraprendere per **migliorare** continuamente le performance: da sempre, infatti, crede nel valore dello **sviluppo sostenibile** innovando ed investe in tecnologie e progetti che testimoniano questa responsabilità.

Uno dei valori fondamentali della filosofia aziendale San Giorgio è, infatti, **il rispetto dell'ambiente**.

# STORIA E IDENTITA' AZIENDALE

## LA STORIA



## CHI SIAMO

### I TINAZZI: UNA FAMIGLIA DA SEMPRE LEGATA AL VINO

La storia di **Tinazzi** inizia più di cinquanta anni fa a Cavaion Veronese, sulle rive del **Lago di Garda**, grazie all'impegno e alla passione di **Eugenio Tinazzi**.

**Gian Andrea Tinazzi**, figlio del fondatore, all'epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell'impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell'azienda sia in termini di produzione che di mercati.

Negli anni trasforma l'azienda di famiglia da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all'attuale importante Gruppo esteso tra Veneto e Puglia.

Sotto la sua guida il gruppo produce vini d'alta qualità, venduti in oltre **30 Paesi nel Mondo**. Un'intuizione che ha portato l'azienda a diventare una delle più interessanti realtà della viticoltura italiana, con oltre **100 ettari di vigneti di proprietà**, tra Puglia e Veneto, e un'ampia proposta di iniziative legate alla cultura contadina e all'accoglienza.

Oggi i figli di Gian Andrea, **Giorgio e Francesca**, affiancano il padre nella gestione dell'importante gruppo produttivo con sede a Lazise, sul lago di Garda.

**Giorgio** entra in azienda nel 1998 ed oggi è responsabile dell'area commerciale e rappresenta l'azienda agli eventi di settore internazionali.

**Francesca** si occupa dal 2009 di pianificazione e controllo di gestione, dello sviluppo dell'ufficio marketing e della comunicazione.



## LA STORIA DELLA FAMIGLIA TINAZZI IN PUGLIA

Nel **2001**, durante una visita in Salento, **Gian Andrea Tinazzi** scoprì Tenuta **Feudo Croce** e comprese immediatamente la potenzialità dei vitigni autoctoni locali.

La famiglia Tinazzi ha acquistato subito la tenuta e nel corso degli anni ha impiantato i vigneti e costruito la masseria. Qui si coltivano **uve tradizionali dell'Alto Salento**, principalmente Primitivo Salento e di Manduria, Negroamaro e Malvasia Nera.

Dieci anni più tardi, nel **2011** la famiglia Tinazzi ha fondato la cantina **San Giorgio** a San Giorgio Jonico, Taranto. L'obiettivo principale è stato quello di stimolare la produzione vinicola locale valorizzando le potenzialità dei vitigni autoctoni pugliesi.

Da luglio **2020**, per dare maggiore impulso alla produzione vinicola pugliese, Tinazzi ha **trasferito** la sede della San Giorgio nel comune limitrofo di **Faggiano** in una nuovissima struttura, dotata di sistemi di produzione all'avanguardia.



## DOVE SIAMO

L'azienda **San Giorgio** si trova nel comune di **Faggiano** in provincia di Taranto, nell'alto Salento, poco lontano dalla costa Jonica.

Il territorio di **Faggiano** è in pianura, circondato da uliveti secolari, vigneti e campi di frumento. Il paese prende il nome dal bosco di faggi che un tempo abbracciava il piccolo borgo e offre sapori autentici grazie alle sue coltivazioni da cui derivano olio d'oliva, vino, frumento e fichi.

L'azienda agricola **Feudo Croce** si trova nel comune di **Carosino** che sorge nella parte occidentale delle Murge. La cittadina è famosa per la rinomata **Sagra del vino** che si svolge ad agosto: durante la manifestazione dalla fontana della piazza antistante il Castello zampilla vino rosso.

Entrambi i comuni si trovano **nell'area del Primitivo DOP** che presenta un clima temperato con lunghe estati calde e miti inverni, con terreni calcarei e argillosi, in parte battuti da leggere brezze marine.

**San Giorgio srl**, si trova in Via Pitagora, 1 a Faggiano (Taranto)



**Feudo Croce** si trova in Contrada Civitella 2 a Carosino (Taranto)





## I NOSTRI MERCATI



L'azienda si rivolge ad un mercato globale ed eterogeneo, collocandosi principalmente in una fascia di mercato medio-alta. I nostri prodotti sono venduti **in oltre 30 Paesi nel mondo**.

Il canale principale resta quello di importatori e distributori esteri, negli ultimi tre anni si registrano performance molto positive di clienti che operano sul mercato on line.

In funzione di tale ottica, il nostro reparto marketing e comunicazione sta cercando di supportare al meglio i clienti che operano in questo canale attraverso campagne pubblicitarie ad hoc.

Le percentuali di presenza nei mercati sono i seguenti: **20% America, 43% Asia, 37% Europa**.

L'azienda è sempre impegnata nell'apertura di nuovi mercati e nella vendita dei propri vini all'estero molto più che in Italia, rapporto vendite **97 % Estero, 3 % Italia**

L'azienda opera all'interno del **mercato online** su un e-commerce diretto B to C sul sito ufficiale del gruppo, oltre all'utilizzo di partnership con operatori specializzati di settore come ad esempio la piattaforma di commercializzazione **Vivino**, che ci consente di avere contatti sia per l'estero che per l'Italia.

## CLIENTI

L'azienda attribuisce al cliente un **ruolo centrale** della sua strategia ponendo molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo. Questi aspetti sono garantiti dall'esperienza e dalla competenza del personale interno che seguono le regole e i comportamenti previsti dal manuale HACCP e dagli standard sulla sostenibilità della filiera vitivinicola San Giorgio.

L'azienda monitora e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato.

## FATTORE ECONOMICO

Sin dal 2022 l'azienda ha intrapreso un percorso di riposizionamento nel mercato dei vini sfusi privilegiando prodotti "di nicchia" con prodotti di alta qualità e con servizi ad alto valore aggiunto (vedi protocollo CSG).

Si consolida la crescita del vino confezionato grazie alla **differenziazione dei canali** distributivi nei **mercati esteri** e, non da ultimo, al forte incremento dato **dall'e-commerce**. Tutto ciò ha permesso di conseguire risultati economici positivi nonostante l'andamento altalenante dei mercati a livello mondiale.

Quanto sopra trova riscontro analizzando i fatturati dell'ultimo triennio, e più precisamente: nel 2020 € 9.123.962, nel 2021 € 9.701.427 e nel 2022 € 9.309.594.

La San Giorgio Srl è anche Unità Locale di Tinazzi srl con proprio ICQRF. Questo consente l'outsourcing dell'imbottigliamento a favore della capogruppo e l'ottimizzazione del ciclo produttivo della linea di imbottigliamento.

## DOVE NASCONO I NOSTRI VINI

Negli anni la famiglia Tinazzi ha acquisito nuove aziende e vigneti sia in Veneto che in Puglia, regione che ama e nelle cui potenzialità vinicole ha sempre creduto molto.

In **Puglia** l'azienda possiede circa **32 ettari** vitati di **proprietà**, a cui si sommano circa **210 ettari** provenienti da **conferitori** esterni.

## CANTINE SAN GIORGIO – FAGGIANO, PUGLIA

La **cantina** è una **moderna** cantina di pigiatura di recente costruzione in cui viene lavorata e imbottigliata tutta la **produzione pugliese**. L'azienda è stata realizzata per produrre vini di alta qualità ed in linea con le tendenze di mercato, espressione di un territorio in costante crescita qualitativa.

La cantina ha una **capienza** di circa 80.000 HI ed è dotata di **serbatoi** di acciaio inox termo-condizionati con volumi che vanno dai 10 HI ad un massimo di 2.500 HI. Le attrezzature, gli impianti enologici e i macchinari, compresa la linea di imbottigliamento, rispondono ai più moderni requisiti tecnologici e di sicurezza.

I **vinificatori** hanno una capacità massima di 600 HI cadauno.

## LE CERTIFICAZIONI

- **BRCGS FOOD** (Global Standard Food Safety)
- **IFS FOOD** (Standard for auditing product and process compliance in relation to food safety and quality)
- **EQUALITAS SOPD – 004 – 20210801** (Sostenibilità della filiera vitivinicola, Corporate)
- **BIOLOGICO** (Reg. CE 848/2018)
- **BIO SUISSE** (Association of the Swiss Organic Agriculture Organizations)
- **VEGAN** (a partire dall'annata 2023)



# LE NOSTRE LINEE DI PRODOTTI

## San Giorgio

San Giorgio è la linea dell'**innovazione**, unitamente a una continua ricerca e selezione di uve al fine di conferire ai vini quel quid in più, pur mantenendo la tradizione tipica dei vini dell'Alto Salento.

È una linea costituita esclusivamente da vini in purezza, caratterizzati da profumi e sapori morbidi, destinati ad un pubblico esigente ad anche ai palati più giovani.

Il desiderio di mettere in risalto il connubio tra storia e vino ha portato alla scelta dei nomi dei vini della cantina San Giorgio, sono stati così selezionati nomi di poeti e storiografi che hanno esaltato la bellezza delle terre pugliesi e delle sue genti.



**LATTANZIO**  
NEGROAMARO  
SALENTO  
IGP  
15% VOL.



**STRABONE**  
PRIMITIVO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**TALETE**  
CHARDONNAY  
PUGLIA  
IGP  
12,5% VOL.



**PLUTARCO**  
MALVASIA BIANCA  
IGP  
12,5% VOL.



**DIODORO**  
PRIMITIVO  
DI MANDURIA  
DOP  
14,5% VOL.



**PAUSANIA**  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**PRUNEO**  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
13% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
PRIMITIVO  
PUGLIA  
IGP  
14% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
NEGROAMARO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**KLEIO**  
NEGROAMARO  
ROSATO  
SALENTO  
IGP  
12,5% VOL.



**TIRANNO**  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
15% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
NEGROAMARO  
ROSATO  
SALENTO  
IGP  
12,5% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
PUGLIA BIANCO  
IGP  
12,5% VOL.

## Feudo Croce

Questa linea, che richiama la **masseria**, è la linea dedicata al **territorio di Manduria e del Salento** in generale e votata alla tradizione.

Tradizione che si riscontra nei metodi di coltivazione dei vitigni con il tipico sistema di allevamento ad alberello e nei profumi e sapori dei vini caratterizzati da un alto grado alcolico e molto fruttati.



**BYZANTIUM**  
PRIMITIVO DI MANDURIA  
DOP  
14,5% VOL.



**PRIMITIVO SALENTO**  
IGP  
14% VOL.



**MALNERA**  
MERLOT MALVASIA NERA SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**IMPERIO LXXIV**  
PRIMITIVO DI MANDURIA  
DOP  
14,5% VOL.



**ROSSOFREDDO**  
ROSSO SALENTO  
IGP  
13% VOL.



**MEGALE**  
NEGROAMARO SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**AGLIANICO SALENTO**  
IGP  
14% VOL.



**AMAROSÈ**  
NEGROAMARO ROSATO SALENTO  
IGP  
12,5% VOL.



**ALÈA**  
MALVASIA BIANCA PUGLIA  
IGP  
12,5% VOL.



**MONTEASE**  
CHARDONNAY PUGLIA  
IGP  
12,5% VOL.

## Duca delle Corone

La nuova linea “**Duca delle Corone**” realizzata nel 2023, rende omaggio alla **Puglia**, alla sua storia e alle sue tradizioni. Le **etichette** sono ispirate ai famosi **rosoni** che adornano le facciate delle Cattedrali.

La linea è composta da **sette vini** che rappresentano la migliore espressione delle **uve pugliesi**: il **Primitivo**, il **Negroamaro**, il **Negroamaro rosato** e il **Bianco Puglia**, affiancati da tre novità assolute per la nostra cantina pugliese il **Primitivo Rosato**, il **Fiano**, l’**Aglianico**.

I primi quattro vini si mostrano con una **bottiglia bordolese conica** e un’etichetta con un rosone stilizzato dai colori accesi, mentre, il Primitivo Rosato, il Fiano e l’Aglianico, alla loro prima uscita, è stata data un’attenzione particolare. Si presentano, infatti, con una nuova **bottiglia più leggera**, la cosiddetta “**borgognotta**” o borgognona, e un’etichetta delicata ed elegante.



## La Linea Biologica TINAZZI BIO

La linea **Tinazzi Bio**, nata nel 2021, è costituita da vini veneti e pugliesi interamente provenienti da produzione biologica e racchiude in sé l'amore di Tinazzi per la biodiversità.

Ogni vino è il prodotto della sua terra di origine ed è sincero, onesto, puro e semplice, è portabandiera dell'essere biologicamente italiano, come lo sono i volti degli italiani che abbiamo scelto per raccontarlo.

Abbiamo creato delle etichette legate alla natura e un **packaging sostenibile**, caratterizzato dalla bottiglia bordolese dal vetro leggero e dal tappo stelvin.

Per la linea Bio pugliese, abbiamo scelto di accompagnare i vini alla leggiadria delle farfalle, simbolo di freschezza e semplicità. I nomi dialettali dei vini pugliesi sono nomi arcaici della tradizione e rimandano alla cultura popolare e contadina.

TINAZZI  
BIO



PRÌNE  
PRIMITIVO  
PUGLIA  
IGP  
14% VOL.



PIPIÈLE  
NEGROAMARO  
PUGLIA  
IGP  
13% VOL.



CALARIPA  
ROSSO  
PUGLIA  
IGP  
13% VOL.



MAMAJANNA  
CHARDONNAY  
PUGLIA  
IGP  
12% VOL.



FURÈSE  
MALVASIA BIANCA  
PUGLIA  
IGP  
12% VOL.

# I PREMI

## I NOSTRI PRIMITIVI PREMIATI NEL 2023

I riconoscimenti ricevuti dall'**Imperio LXXIV 2022**, Primitivo di Manduria DOP:



The Drinks Business & The Spirits Business  
SILVER MEDAL 2023  
VINTAGE 2022

falstaff

Falstaff Primitivo Trophy  
93 POINTS 2023  
VINTAGE 2022



James Suckling  
90 POINTS 2023  
VINTAGE 2021



Luca Maroni  
97 POINTS 2023  
VINTAGE 2020



Vinibuoni d'Italia  
CORONA 2021  
VINTAGE 2019



Decanter World Wine Awards  
GOLD MEDAL - 95 POINTS 2021  
VINTAGE 2019

I riconoscimenti ricevuti dal **Diodoro 2022**, Primitivo di Manduria DOP:



Luca Maroni  
97 POINTS 2023  
VINTAGE 2022



Gilbert & Gaillard  
DOUBLE GOLD 2022  
VINTAGE 2021



Concours Mondial de Bruxelles  
GOLD 2022  
VINTAGE 2020



Vinibuoni d'Italia  
CORONA 2021  
VINTAGE 2019



Decanter World Wine Awards  
91 POINTS 2021  
VINTAGE 2019



Berliner Wein Trophy  
GOLD 2021  
VINTAGE 2019

Nel 2023, la nuova linea "**Duca delle Corone**" di Cantine San Giorgio ha ottenuto significativi riconoscimenti per i vini **Fiano IGP Puglia 2022** e **Aglianico IGP Puglia 2022**. Tali premi attestano l'impeccabile qualità e l'impegno costante nella produzione di vini di eccellenza.





Asia Wine Trophy  
**GOLD MEDAL 2023**  
VINTAGE 2022



Concours Mondial de Bruxelles  
**SILVER MEDAL 2023**  
VINTAGE 2022



VINTAGE 2022



Luca Maroni  
**94 POINTS 2023**  
VINTAGE 2022



Luca Maroni  
**94 POINTS**  
VINTAGE 2022

Inoltre, il nostro **Primitivo Rosato IGP Salento 2022** si è classificato al primo posto vincendo ben tre premi nel concorso "Vinum- World of Rosè"



Vinum World of Rosé  
**1. PLATZ**  
VINTAGE 2022



Vinum World of Rosé  
**BEST OF ITALIEN**  
VINTAGE 2022



Vinum World of Rosé  
**BEST ROSÉ**  
VINTAGE 2022

**falstaff**

Falstaff Primitivo Trophy  
**91 POINTS 2023**  
VINTAGE 2022



Luca Maroni  
**95 POINTS 2023**  
VINTAGE 2022



Concours Mondial de Bruxelles  
**SILVER 2023**  
VINTAGE 2022

Il Concorso Enologico Internazionale **VINUM "World of Rosé 2022"**, organizzato dalla omonima rivista tedesca, mira a sostenere gli sforzi del settore vitivinicolo per superare le sfide derivanti dal mercato enologico nazionale ed internazionale.

L'obiettivo di VINUM è quello di evidenziare la qualità dei singoli vini e premiare quelli che hanno raggiunto livelli ottimali, servendo come guida per i consumatori di vino e i professionisti di settore.

## CSG – BULK WINES

CSG è il settore dedicato al vino sfuso espresso dalla famiglia Tinazzi, nato dall'esigenza di fornire ai consumatori finali vini di alta qualità garantita e costante.

Dall'esperienza nella vendita del vino sfuso, l'azienda ha riscontrato che la principale necessità è la tracciabilità e la trasparenza nei confronti del consumatore finale. Proprio per questo, CSG lavora il prodotto sfuso seguendo un severo Protocollo di tracciabilità totale dell'intera filiera per offrire al cliente vini di alta qualità.

Cantina San Giorgio S.r.l è sempre più orientata verso l'internazionalizzazione ed è già consolidata nel mercato italiano, espandendo questo segmento anche ai mercati esteri.

I **punti chiave** del Protocollo CSG sono:

- **Tracciabilità del prodotto**, prevista dalle certificazioni **BRC-IFS**;
- **Supporto tecnico** ai viticoltori per la corretta **conduzione dei vigneti** (concimazioni, potature, trattamenti);
- **Controllo di tutte le fasi di maturazione delle uve**, in modo da seguire **la curva di maturazione** delle uve e stabilire il periodo ideale per la raccolta;
- **Analisi chimiche** sia delle uve che dei vini, effettuate sia dal nostro **laboratorio interno** che dal laboratorio **Vassanelli Lab** di Verona, accreditato Accredia;
- Controllo in tutte le fasi della vinificazione e fermentazione grazie al sistema **PARSEC**;



### COSA OFFRIAMO AI NOSTRI PARTNERS:

- **Personalizzazione del prodotto** in base alle esigenze del mercato e seguendo le tendenze dei consumatori (es. aggiunta di legni enologici, dolcificazioni, aggiunta additivi pre-imbottigliamento);
- Possibilità di degustare i campioni inviati in videoconferenza oppure presso la nostra struttura;
- **Invio campionatura per controllo qualità** del vino acquistato con cadenza bimestrale
- Prodotto **stabile** dal punto di vista **proteico** e possibilità di effettuare la **filtrazione** con centrifuga o filtro tangenziale;





- Servizio di imbottigliamento con **private label** nella **zona di produzione della Doc**;
- Su richiesta, forniamo ai nostri clienti la possibilità **scegliere le uve provenienti da un determinato vigneto**, garantendo la tracciabilità dell'intero processo di lavorazione grazie a un **protocollo di vinificazione dedicato**.



BY **TINAZZI**

## IL CAMPIONE

personalizzato  
con etichetta

 <b>CSG</b> Vini Sfusi - Bulk Wines	Escluso dal campo di applicazione dell'IVA ai sensi dell'Art. 2 del D.P.R. 633/72 Escluso da bolli di accompagnamento ai sensi dell'Art. 4 del D.P.R. 633/72.
BY <b>TINAZZI</b>	
VINO/WINE: _____	
ANNATA-VINTAGE: _____	
CAMPIONE N/SAMPLE N: _____ HL: _____	
GRADI/ALCOHOL: _____ DATA/DATE: _____	
PREZZO/PRICE: _____	
MEDIATORE/BROKER: _____	
CLIENTE/CLIENT: _____	
NOTE/NOTES: _____	
San Giorgio srl - Via Pitagora, 1 - 74020 FAGGIANO (TA) C.F. e P.IVA e Reg. Imp. TA 02844770731	



## PROGETTO “LONGEVITIS”

Nel settembre 2023, la famiglia Tinazzi, in collaborazione con i ricercatori Gianni Gasperi e Fulvio Mattivi della fondazione Fondazione Edmund Mach, ha dato vita al **progetto “Longevitis”** che pone come obiettivo la durata nel tempo delle caratteristiche organolettiche del vino Primitivo.

Per raggiungere tale obiettivo, è essenziale intervenire su diversi fattori, tra cui la **gestione della produzione in vigna, le condizioni di affinamento e il packaging.**

La prima parte del progetto prevede la selezione dei vigneti e l’analisi delle uve. Sono state effettuate prove di valutazione del potenziale fenolico in collaborazione con l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, i cui risultati hanno permesso di selezionare alcuni appezzamenti più vocati al fine di esaltare le caratteristiche della materia prima nell’ottica dell’obiettivo enologico prefissato.

Il passo successivo prevede strategie mirate per ottenere un maggiore equilibrio del colore, focalizzandosi sulla stabilizzazione durante la fermentazione attraverso l'utilizzo dei vinaccioli del Primitivo. Si prevede l'impiego di vinaccioli provenienti da uve mature fenolicamente, con particolare attenzione alla lignificazione del vinacciolo. Dalle prove effettuate finora, si è visto come quantità di vinaccioli intorno al 6% aggiunti post-diraspatura, fornisce dei risultati ottimali per il raggiungimento dell’obiettivo.

## PREMIO “INDUSTRIA FELIX”

Nel 2023, la San Giorgio Srl è stata insignita del prestigioso premio "Industria Felix", conferito dalla rivista Industria Felix Magazine, in collaborazione con Il Sole 24 Ore, ricevendo l'Alta Onorificenza di Bilancio, per le migliori imprese dell’Industria turistica pugliese che compete nel settore vitivinicoltura per performance gestionale e affidabilità finanziaria Cerved.

Nello specifico è stato assegnato alla San Giorgio il **Sigillo di Qualità Verde Industria Felix.**

Questo sigillo è attribuito alle aziende che, oltre alla competitività e all'affidabilità finanziaria, dimostrano anche un impegno verso la sostenibilità. La valutazione si basa sul rispetto dei principi ESG (Ambientali, Sociali e di Governance) attraverso le comunicazioni non finanziarie dell'azienda.

San Giorgio Srl ha ottenuto questo sigillo per la sua capacità di coniugare le performance economiche con pratiche aziendali sostenibili.



# PRINCIPI: MISSION E VISION

## LA NOSTRA VISIONE

Vogliamo essere produttori leader in Veneto e Puglia di **vini di alta qualità**, dedicati ad esaltare l'anima dei nostri **territori**, nel solco della **tradizione** ma in continua ricerca di innovazione.



## LA NOSTRA MISSIONE

Vogliamo che il nome Tinazzi diventi nel mondo sinonimo di **azienda familiare**, solida, produttrice di vini autoctoni di prestigio. Un'azienda che fa propri valori di **integrità, umiltà, passione e creatività sostenibile**.

# COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER: PRODUTTORI, FORNITORI, COLLABORATORI, CLIENTI E CONSUMATORI FINALI

Il raggiungimento degli **obiettivi aziendali** e di sostenibilità passa per il **coinvolgimento attivo** dei dipendenti e più in generale di tutti gli stakeholder, interni ed esterni, dell'azienda.

Ciò avviene mediante il rispetto e l'attuazione delle normative, dalla sicurezza e salubrità del prodotto alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Azienda si è da sempre mostrata attenta **all'autenticità territoriale**, preservando vitigni autoctoni, sia relativamente alle nostre aziende agricole, **certificate BIO -SUISSE** per la produzione biologica ed in generale al territorio in cui ha sede, contribuendo alla diffusione e all'approccio di acquisire uve, da produttori agricoli locali, volti a favorire le buone pratiche agricole nel vigneto.

Inoltre, vogliamo coinvolgere tutti i portatori di **interesse aziendale**, sia in ambito **qualità** che **sostenibilità**:

- soddisfare i **clienti** e consumatori finali, sia in termini di miglioramento del servizio offerto che in termini di aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto;
- garantire la realizzazione di **prodotti sicuri** e conformi ai requisiti legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), alle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati;
- diffondere attraverso la pianificazione ed effettuazione di attività formative che permettano la condivisione della consapevolezza dei pericoli per la **sicurezza alimentare** e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti con tutti i dipendenti dell'impresa;
- migliorare l'efficacia del **Sistema di gestione** della qualità e della sicurezza alimentare perseguendo gli specifici obiettivi prestabiliti;
- mantenere elevati i livelli di attenzione, motivazione, formazione e professionalità sulle tematiche **ambientali, di qualità, di igiene e sicurezza** sul lavoro in ogni collaboratore;
- controllare accuratamente l'intero **ciclo di produzione** ed attuare misure di tutela ambientale, socialmente eque ed economicamente sostenibile;
- garantire il **rispetto dei diritti** dei propri dipendenti e delle buone pratiche etiche, attraverso l'applicazione delle principali norme ILO;
- garantire l'applicazione della normativa vigente di **sicurezza sui luoghi di lavoro** e gestione della privacy

## FORNITORI

L'azienda San Giorgio srl ritiene la **selezione dei fornitori** un elemento importante e strategico, per questo ha definito una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità.

La San Giorgio ha adottato un **sistema di approvazione e controllo dei fornitori** per garantire che tutti i rischi potenziali associati alle materie prime (imballaggi primari inclusi), per quanto riguarda la sicurezza, autenticità, conformità legislativa e qualità del prodotto finale, siano adeguatamente compresi e gestiti.

La qualifica dei partners viene aggiornata sistematicamente, al fine di ottemperare in maniera sempre più approfondita ai requisiti degli standard e contemporaneamente, godere di maggiori garanzie in tema di igiene e sicurezza alimentare, rintracciabilità, buone pratiche di lavorazione.

La scelta è dettata da esigenze produttive, ponendo particolare attenzione a:

- presenza di **certificazione di sicurezza alimentare**, ISO 9001:2015, BRC e IFS food, ISO 22000;
- presenza di **certificazioni di sostenibilità ed altre** (UNI EN ISO 14001 o altre certificazioni in tema di tutela ambientale, UNI EN ISO 45001, SA8000 o altre certificazioni in tema di etica e responsabilità sociale, certificazioni di sostenibilità ecc.) e condivisione degli stessi principi e valori;
- **vicinanza territoriale**, sostegno della comunità locale, soprattutto per quanto riguarda i fornitori di servizio;

## CONFERITORI UVE



L'azienda si avvale di un centinaio di **conferitori locali**, piccoli o grandi, che producono uva di qualità sia convenzionale sia biologica certificata. La maggior parte dei conferitori lavora con l'azienda da molti anni, creando così un legame di fiducia e rispetto reciproco.

Durante la stesura del contratto i conferitori si impegnano, tramite la **sottoscrizione** di una **dichiarazione** di rispetto dei limiti dei residui di presidi fitosanitari utilizzati, conformità prodotto alle normative vigenti e condivisione dei principi di sostenibilità, a rispettare i principi della nostra Politica della Qualità e Sostenibilità della cantina San Giorgio S.r.l.

Il protocollo di conferimento in cantina della San Giorgio prevede la **consegna delle uve entro le ore 12.00**, al fine di garantire che la raccolta avvenga nelle prime ore del mattino.

# RELAZIONE CON LA COMUNITA' ED IL TERRITORIO

## L'OSPITALITÀ: FEUDO CROCE

La famiglia Tinazzi ha dato vita alla **Tinazzi Italian Experience**, esperienza di enoturismo con l'obiettivo di avvicinare winelovers di tutto il mondo e di tutte le età. Oltre ai vini, gli enoturisti potranno scoprire i piaceri del cibo e della cucina, l'amicizia e la convivialità, la vita del vigneto e il rapporto con le stagioni.

La **Masseria Feudo Croce**, a Carosino, è a disposizione per visite, degustazioni e ulteriori attività di accoglienza.

Il visitatore si immerge nella natura, nei colori e nel calore della Puglia attraverso le passeggiate nei **vigneti**, la visita della **Masseria** e della sua **bottaia** per terminare il percorso con una **degustazione** di selezione di vini della nostra cantina.



È presente all'interno della masseria anche un **museo fotografico** illustrante l'iter di produzione del vino, che rende Feudo Croce anche un'interessante meta didattica per le scuole.

Abbiamo **tre percorsi** possibili tra i quali scegliere:

### **UN VIAGGIO TRA I NOSTRI VINI PRIMITIVO**

Visita alla masseria Feudo Croce con mostra fotografica e bottaia, passeggiata tra i vigneti di Primitivo e degustazione di 3 Primitivi (Primitivo IGP, Byzantium, Imperio) accompagnati da un aperitivo in abbinamento.



### **I VINI BIOLOGICI DELLA PUGLIA**

Visita alla masseria Feudo Croce con mostra fotografica e bottaia, passeggiata tra i vigneti di Primitivo e degustazione di 3 vini Biologici del territorio (1 bianco e 2 rossi) accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi. Per chi vuole un prodotto sostenibile senza rinunciare alla qualità ed ai sapori del territorio.

### **LA PUGLIA IN UN BICCHIERE**

Visita alla masseria Feudo Croce con mostra fotografica e bottaia, passeggiata tra i vigneti di Primitivo e degustazione di 4 vini tipici della zona (1 bianco, 1 rosato e 2 rossi) accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi.



# COMUNICAZIONE

Anche nel 2023, di pari passo con la **comunicazione** del gruppo madre **Tinazzi**, l'azienda ha seguito il **piano triennale di marketing e comunicazione** (iniziato nel 2021) che ha tra gli obiettivi il Rebranding e la riconoscibilità del Brand Tinazzi, la fidelizzazione del cliente, l'incremento della presenza sul web e dell'incoming.

Il piano di comunicazione è stato organizzato secondo tematiche prestabilite e comunicate in base alla stagione e agli appuntamenti dell'anno: prodotto, progetti del gruppo, eventi locali, nazionali ed internazionali, comunicazioni sui premi vinti dai nostri vini e sulle eccellenze del territorio sono solo alcuni dei temi trattati.

Ampio spazio è stato dedicato alla **sostenibilità** sui nostri canali online e offline, a conferma dell'impegno che l'azienda ha intrapreso in merito a questa tematica.

Sui nostri **canali social**, ad esempio, stiamo seguendo il filone della sostenibilità con la pubblicazione a cadenza mensile di tematiche che trattano argomenti sostenibili come la produzione biologica, le nostre certificazioni, l'attenzione al territorio e all'ambiente.

Da **maggio ad agosto**, sui nostri canali social e sui canali off-line ampio spazio è stato dato ad un **progetto speciale di sostenibilità**: abbiamo creato una nuova **linea di vini dedicata ai cetacei** che sono stati avvistati nel Golfo di Taranto.

Il progetto consolida ancora di più la partnership tra la nostra cantina e la Jonian Dolphin Conservation.

Nell'azienda San Giorgio una risorsa si occupa della parte della comunicazione, coordinata dal manager della comunicazione Tinazzi a Lazise. In accordo, mese per mese, viene stilato un calendario nel quale si stabiliscono le tematiche da trattare, le persone a cui sono rivolte e le modalità con le quali vengono comunicate.

I **mezzi di comunicazione** della San Giorgio sono in comune con la Tinazzi:

- Sito internet
- Social aziendali (pagina Facebook, Instagram, LinkedIn e YouTube),
- Newsletter
- Blog

Tutti i clienti, fornitori, media e winelover sono **aggiornati** sulle iniziative del gruppo attraverso:

- l'invio di newsletter con cadenza bimensile;
- la pubblicazione di comunicati stampa inviati a target specifici e media locali sia tradizionali sia digitali;
- Adv su quotidiani locali
- Redazionali su riviste di settore internazionali  
pubblicazione sui social aziendali
- pubblicazione sul Blog del sito internet aziendale

Anche per l'anno 2024 la comunicazione proseguirà sulla falsa riga del 2023 con eventi, fiere, comunicazione online e offline, sempre toccando tematiche riguardanti la sostenibilità.

## I PROGETTI SOCIALI

### LE NOSTRE BOTTI RIVIVONO A TETTOIA PINARDI

La cantina San Giorgio, con il gruppo Tinazzi, sostiene il progetto “**Bottega Tettoia Pinardi**” e dona le proprie botti alla Casa Don Bosco Dab, comunità di recupero per adolescenti con difficoltà familiari e comportamentali con sede ad Albarè di Costermano sul Garda.

In questa “**reciclofficina**”, le botti in legno, che altrimenti verrebbero buttate, vengono utilizzate dai ragazzi per creare piccoli oggetti di arredamento.

Tra gli obiettivi del progetto c'è la volontà di offrire a giovani in difficoltà un'opportunità esperienziale e formativa, oltre a sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e a contribuire nella prevenzione della dispersione scolastica.



### I PROGETTI RIVOLTI AL TERRITORIO

La cantina San Giorgio da sempre è **vicina al territorio** sia tramite la **comunicazione** dello stesso sia tramite la **collaborazione** con diverse realtà locali, nonché con la partecipazione a **fiere ed eventi locali** che coinvolgono la comunità.

La cantina con i suoi prodotti ha partecipato ad eventi locali come **Due Mari Wine Fest**, **Cantine in Barca**, format collaudato ormai da molti anni, che prevede un'escursione in catamarano al tramonto con degustazione di vino a bordo, come la famosa **Sagra del Vino di Carosino** oltre a numerose manifestazioni insieme al **Consorzio di Tutela del primitivo di Manduria**. Sono stati organizzati anche eventi con **l'Ais Puglia**.

Abbiamo preso parte alle fiere **Prowein e Vinitaly** con un unico stand Tinazzi per Puglia e Veneto.



## LA SAN GIORGIO DEDICA UNA LINEA DI VINI AI CETACEI CHE VIVONO NEL GOLFO DI TARANTO E DONA UNA ROYALTY ALLA JDC

Arriva un nuovo progetto che consolida ancora di più la **partnership** tra la nostra cantina pugliese **San Giorgio** e la **Jonian Dolphin Conservation**: abbiamo creato una nuova **linea di vini dedicata ai cetacei** che sono stati avvistati nel Golfo di Taranto. Si chiamano **Pontos**, **Idros** e **Toosa** i tre cetacei seguiti e studiati dalla Jonian Dolphin Conservation che abbiamo **adottato** e ai quali abbiamo dedicato **tre vini**: il Primitivo, lo Chardonnay e il Primitivo Rosato.

La **collaborazione** con l'associazione, che prosegue ormai da **quattro anni**, ci ha visti impegnati con la qualifica di **sponsor** e di **wine partner esclusivo**.

Con questo nuovo progetto abbiamo deciso di fare di più **riconoscendo** alla Jonian Dolphin Conservation **una royalty di 1 € per ogni bottiglia venduta** della linea a loro dedicata.

Queste donazioni verranno utilizzate per **finanziare** importanti **progetti di ricerca** e di **tutela del mare** e delle sue specie.

**Pontos**, il grampo riconoscibile per le sue cicatrici sul corpo, lo abbiamo abbinato al nostro **Primitivo Salento Igp**, **Idros**, il capodoglio con la sua grande coda, allo **Chardonnay Puglia Igp** e **Toosa**, il delfino più conosciuto, al **Primitivo Rosato Salento Igp**.

Sono cetacei reali ed esistenti, avvistati e tracciati durante le escursioni in catamarano dell'associazione tarantina.

Per le **etichette** abbiamo creato un **disegno stilizzato** diverso per ogni specie in base al loro segno distintivo, immaginando gli animali marini mentre **nuotano liberi** nel mare azzurro, blu e turchese.

I **vini**, inoltre, accompagneranno le **escursioni** giornaliere dei catamarani per "**Ricercatore per un giorno**": potresti vivere l'emozione unica di degustare il vino avvistando uno dei cetacei che abbiamo adottato.



#### CHI È LA JONIAN DOLPHIN CONSERVATION

Jonian Dolphin Conservation, fondata da **Carmelo Fanizza** nel 2009, è un'associazione di **ricerca scientifica** finalizzata allo studio dei **cetacei** del Golfo di Taranto nel **Mar Ionio** Settentrionale.

Profondi conoscitori dell'ambiente marino nei suoi aspetti più disparati, i componenti dello staff di lavoro mettono le loro esperienze ed attitudini a disposizione della ricerca intesa nel senso più profondo del termine. Il team è composto da biologi, veterinari, guide naturalistiche, esperti uomini di mare e giovani uomini di bordo.



## VI PRESENTIAMO I 3 CETACEI CHE ABBIAMO ADOTTATO:

### PONTOS

**Pontos** è un **grampo** e prende il nome dal personaggio della mitologia greca, una divinità del mare. I grampi si riconoscono per le loro grandi dimensioni, la loro testa globosa e le estese **cicatrici bianche** che, con il passare degli anni, ricoprono il loro corpo.

Pontos è un **giovane** molto indipendente e **curioso**. Non ha ancora molte cicatrici sulla pinna dorsale ma sul suo dorso una cicatrice grande che lo rende facilmente riconoscibile: probabilmente dovuta ad un incontro con un grande animale, come uno squalo.



### TOOSA



**Toosa** è un **tursiope**, il delfino più conosciuto. Il suo nome deriva da un personaggio della mitologia greca, ninfa dei mari e madre del ciclope Polifemo. I tursiopi sono riconoscibili per la classica colorazione grigia, le dimensioni di circa 3,5 m e il muso corto e tozzo. Le loro pinne dorsali sono il carattere distintivo che ci permette di identificare i singoli tursiopi.

Toosa è il tursiope più avvistato nella nostra area di ricerca: infatti, a partire dal 2017 è stato **avvistato** ben **32 volte**. È diventata **mamma** ben due volte da quando la conosciamo e ora guardando i suoi cuccioli crescere.

## **IDROS**

**Idros** è un **capodoglio**, chiamato così perché nella mitologia greca era il dio primordiale dell'acqua.

I capodogli sono i più grandi predatori del Pianeta e tra i più grandi cetacei che popolano il Mar Mediterraneo. Le loro **grandi code** emergono prima di una lunga e profonda immersione e sono caratterizzate da segni particolari unici.



Abbiamo **incontrato** Idros per la prima volta nel Golfo di Taranto nel **2020**, insieme ad altri 5 individui adulti e un cucciolo. Da quel giorno aspettiamo sempre di ritrovare Idros ma quello dei capodogli è sempre un lungo viaggio.





Le royalties relative alla vendita effettuata nel 2023 dei vini dedicati alla linea dei cetacei ammontano a **€ 1.702,00**.

La cifra verrà consegnata alla Jonian Dolphin Conservation nel corso di una conferenza stampa che si terrà nel mese di Febbraio 2024.

## **IL SITO ARCHEOLOGICO DELLA CANTINA SAN GIORGIO**

Il sito archeologico composto da una piccola necropoli e una grotticella, probabilmente risalenti all'alto medioevo, scoperto durante i lavori di costruzione della nuova cantina San Giorgio, è stato visitato durante l'anno da enoappassionati e clienti della cantina.



Come cantina abbiamo cercato di creare qualcosa di bello per la comunità, unendo la nostra passione per la storia di questa parte di Salento e la promozione di eccellenze che creano valore, come l'archeologia e il lavoro degli archeologi che collaborano con noi.



## **SOCI SOSTENITORI DELL'ARCHEOCLUB DI CAROSINO**

La famiglia Tinazzi è **socia sostenitrice dell'Archeoclub d'Italia**, Onlus di Carosino, successivamente al ritrovamento di un sito archeologico nei terreni ove sorge la nuova sede produttiva di San Giorgio – Vini Nobili del Salento.

La **Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio all'Archeoclub di Carosino** ha concesso l'autorizzazione alla pulizia e al rilievo del sito, e all'architetto Angelo Campo, presidente dell'Archeoclub.

Il volere della famiglia Tinazzi è forte e chiaro: voler **riqualificare un luogo partendo dalla sua storia**.

# L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITA'

## IMPEGNO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

La San Giorgio srl, oramai da anni sposa a pieno l'approccio di **tutela dell'ambiente e salvaguardia del patrimonio sociale ed economico**, infatti già da diverso tempo ha adottato pratiche a livello produttivo a dimostrazione di come quest'attenzione sia stata integrata nell'operatività quotidiana.

Nel 2023 scegliere di **rispettare l'ambiente** non è una vera scelta, è piuttosto una **condizione necessaria** per operare oggi e pensare di poterlo continuare a fare domani.

Viviamo in anni in cui i 193 Paesi membri dell'ONU si stanno impegnando per raggiungere gli obiettivi sottoscritti nel 2015 con **l'Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile e tra questi un ruolo importantissimo è giocato proprio dalle imprese.

Per contribuire al raggiungimento dei **17 obiettivi di sviluppo sostenibile** (OSS/SDGs, Sustainable Development Goals) relativi alla crescita economica, al benessere sociale e alla tutela ambientale, **la San Giorgio srl si impegna a:**

- ✓ Investire periodicamente nei più elevati standard aziendali per garantire ai propri dipendenti un lavoro sicuro ed etico
- ✓ Creare valore per il territorio in cui opera e promuovere iniziative verso la comunità locale
- ✓ Investire nel futuro delle giovani generazioni collaborando con associazioni e università
- ✓ Dedicare costanti risorse alla ricerca e sviluppo per garantire qualità, tracciabilità e sicurezza del prodotto. Investire in strategie di sostenibilità attraverso impianti tecnologici e innovativi che permettano di ridurre l'impatto ambientale
- ✓ Coinvolgere stakeholder interni ed esterni puntando alla loro fidelizzazione
- ✓ Lavorare costantemente per migliorare l'impatto delle proprie attività sull'ambiente

# PERCHE' EQUALITAS

L'attitudine alla valorizzazione del territorio e la voglia di sperimentare nuovi strumenti di miglioramento, spinge Cantine San Giorgio ad intraprendere un percorso mirato all'approccio sostenibile dell'intera filiera vitivinicola.

La scelta mirata di aderire ad **Equalitas**, nasce dall'esigenza di **analizzare** gli impatti generati verso **l'ambiente** e verso la **società** che ospita la nostra realtà aziendale, per poter diventare ancora più **responsabili** nell'uso delle risorse naturali e dei beni comuni.

In particolare Equalitas è la condivisione di un approccio unico ed integrato alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico:

- ✓ tutelare l'ambiente, la biodiversità, il paesaggio e le fonti di energia rinnovabile
- ✓ valorizzare gli aspetti sociali ed economici associati alla produzione del vino;
- ✓ misurare la sostenibilità a livello di azienda, attraverso gli indicatori di impronta carbonica ed idrica;
- ✓ migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera, dalla produzione delle uve, alla loro lavorazione fino all'imbottigliamento;
- ✓ favorire lo sviluppo e lo scambio di best practices.

Gli aspetti trattati dallo standard sono molteplici: dalla tutela della biodiversità in vigneto all'impronta carbonica dell'azienda, dal packaging al benessere dei lavoratori, passando per l'adozione di una comunicazione corretta nei confronti dei consumatori.

A livello di Organizzazione l'applicazione dei requisiti di Equalitas permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale, allo stesso tempo permette di valutare l'efficacia delle azioni adottate e i risultati ottenuti.

L'obiettivo dello standard è permettere agli operatori delle filiere vitivinicole di aumentare il livello di consapevolezza in materia di sostenibilità e quindi di avviare un percorso di miglioramento continuo, rispetto alla più ampia definizione di obiettivi di sostenibilità ambientale, economica e sociale riconosciuta a livello internazionale.

L'approccio allo standard prevede l'applicazione dei seguenti aspetti:

## BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

- Buone pratiche agricole gestione del suolo; gestione della fertilità; irrigazione; gestione della pianta; gestione della difesa; biodiversità e paesaggio; gestione della vendemmia divieto diserbo nell'inter-fila; esclusione di fitofarmaci pericolosi;
- Buone pratiche di cantina, imbottigliamento e condizionamento; detersione e sanitizzazione locali e attrezzature; packaging, manutenzione e indicatori di sostenibilità;

## BUONE PRATICHE SOCIO - ECONOMICHE

- Lavoratori diritti dei lavoratori; qualifiche coerenti con le mansioni svolte; l'organizzazione promuove le pari opportunità e il lavoro per i giovani; non vengono fatte discriminazioni; welfare; questionari di monitoraggio e soddisfazione;
- Formazione piano di formazione del personale; condivisione della formazione con i lavoratori e registrazione della stessa;
- Relazioni con il territorio e la comunità locale
- Buone pratiche economiche aziendali controllo di gestione; dimostrazione degli investimenti economici già sostenuti e che saranno sostenuti per la sostenibilità

- Buone pratiche economiche verso i dipendenti piano di crescita dei lavoratori (retribuzioni, equità delle stesse, etc.); turn-over; incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale; incontri con la proprietà.
- Comportamento etico nei rapporti con terzi (pubblica amministrazione, organismi di controllo, fornitori e clienti)

#### **BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE**

- politica di comunicazione
- bilancio di sostenibilità
- dichiarazione di conformità allo standard



# ANALISI INTERNA

## TUTELA AMBIENTALE

Siamo consapevoli che i pesticidi e l'agricoltura tradizionale, sono dannosi per la salute, l'ambiente, l'economia e per la stessa organizzazione sociale.

Il gruppo Tinazzi, e quindi la San Giorgio, ha scelto il **Biologico** dopo oltre 50 anni di viticoltura tradizionale perché il Biologico è il **futuro**. Scegliere biologico significa essere sempre più attenti e rispettosi dell'ambiente, scelta che si traduce in una maggiore attenzione alla qualità della vita: la nostra vita e quella delle nostre famiglie. È un percorso di attenzione al territorio e alla tutela del patrimonio vitivinicolo e territoriale nel quale siamo inseriti.

Per questa ragione la cantina San Giorgio già dal 2020 conduce tutti i **vigneti** di proprietà secondo il regime di produzione biologica, la linea **Tinazzi Bio** Puglia racchiude in sé l'amore di Tinazzi per la biodiversità.

Ogni vino è il prodotto della sua terra di origine ed è sincero, onesto, puro e semplice, è portabandiera dell'essere biologicamente italiano.

Il nostro approccio prevede una **salvaguardia del patrimonio ambientale** non solo attraverso le buone pratiche agricole, ma anche in fase di trasformazione attraverso l'utilizzo di **macchinari** ed impianti **tecnologicamente avanzati** che permettono di ridurre l'impatto ambientale e ridurre i **consumi** di energia elettrica (il sistema **air mixing** che consente di ottenere una **riduzione** di circa 7.200 Kwh).

La tutela dell'ambiente ed in generale dell'ecosistema in cui operiamo si è concretizzato ulteriormente attraverso l'implementazione dei requisiti di sostenibilità dello standard **Equalitas**, già dal 2021.

Nel 2023, l'azienda ha adottato e aderito ai principi ispiratori della certificazione **BIO SUISSE ORGANIC**, ottenendo il primo certificato per Primitivo di Manduria DOC annata 2022 (trasformazione, confezionamento, immagazzinamento e commercio).

# CONSUMI

## MATERIE PRIME

Scegliamo i nostri **fornitori** considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto, in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e compatibilmente alle esigenze dei mercati di destinazione.

La scelta dei fornitori è basata in primis su fornitori che garantiscono garanzie di qualità, sicurezza alimentare, autenticità, conformità legislativa e qualità del prodotto finale, prediligendo fornitori con **certificazioni** in merito.

Dal punto di vista della sostenibilità, inoltre, richiediamo informazioni dettagliate in merito al conseguimento o meno da parte degli stessi di certificazioni:

- ✓ UNI EN ISO 14001 o altre certificazioni in tema di tutela ambientale
- ✓ UNI EN ISO 45001 in tema di sicurezza sul lavoro
- ✓ BRC ETRS, SMETA, SA8000 o altre certificazioni in tema di etica e responsabilità sociale
- ✓ EQUALITAS, in materia di sostenibilità

e di conoscere eventuali iniziative avviate e/o intraprese nell'ambito di queste aree d'interesse.

La nostra scelta può, inoltre, ricadere su fornitori che, se pur non in possesso di certificazioni di nostro interesse, siano collocati in aree territoriali vicine, favorendo di conseguenza lo sviluppo economico territoriale e influenzando in modo indiretto sull'impatto ambientale, in quanto le emissioni di CO2 derivanti dai trasporti, risultano notevolmente ridotte.

A partire dal 2023, inoltre, stiamo focalizzando l'attenzione sulla riduzione del **peso delle bottiglie**, abbiamo infatti utilizzato la borgognotta da 400 gr per la nuova linea "Duca delle Corone" tipologie di vino Fiano, Primitivo rosato ed Aglianico.

Ad oggi possiamo affermare che:



il 92% circa di bottiglie proviene da aziende in possesso di certificazioni ambientali e di sicurezza sul lavoro o comunque impegnate attivamente in progetti di riciclo;



il 94% dei **tappi in sughero** proviene da aziende molto attente a problematiche etiche e sociali;



il 100% di **tappi sintetici** sono acquistati da aziende pioniere nell'ambito della sostenibilità



il 100% delle **capsule** è acquistato da aziende molto attente alle problematiche etiche e di responsabilità sociale

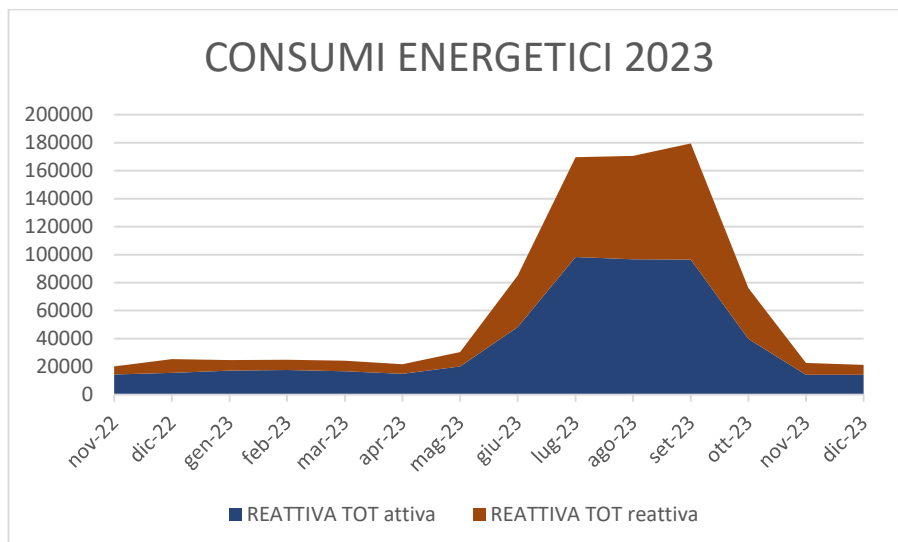


il 46% dei **cartoni** è certificato FSC, mentre il 54% è acquistato da aziende con certificazioni ambientali e di sicurezza sul lavoro.

Per quanto riguarda l'utilizzo di **additivi e coadiuvanti**, la scelta è determinata da esigenze tecnologiche ma l'individuazione delle soluzioni più adatte tiene in considerazione anche le garanzie in materia di sostenibilità ricevute dai fornitori.

## ENERGIA

Il consumo di energia elettrica deriva dall'illuminazione degli uffici e dello stabilimento, la climatizzazione estiva, il funzionamento di macchinari, dai processi produttivi di pigiatura, vinificazione e dall'imbottigliamento.



L'andamento dei consumi energetici in riferimento all'anno 2023 mette in evidenza e conferma quanto riscontrato negli anni precedenti.

I maggiori picchi di energia sono registrati nei mesi di giugno/luglio e settembre/ottobre, periodo che coincide con consumi derivanti dalle attività di vendemmia e dai gruppi frigo, usati per la refrigerazione dei silos esterni in estate.

Analizzando i dati effettivi delle bollette, risulta evidente che il totale dell'energia attiva è inferiore rispetto al totale riscontrato nel 2022, passando da 581405 a 524006 kWh e con netta diminuzione dei costi, passando da 259.927,98 a 120.564,40 euro.

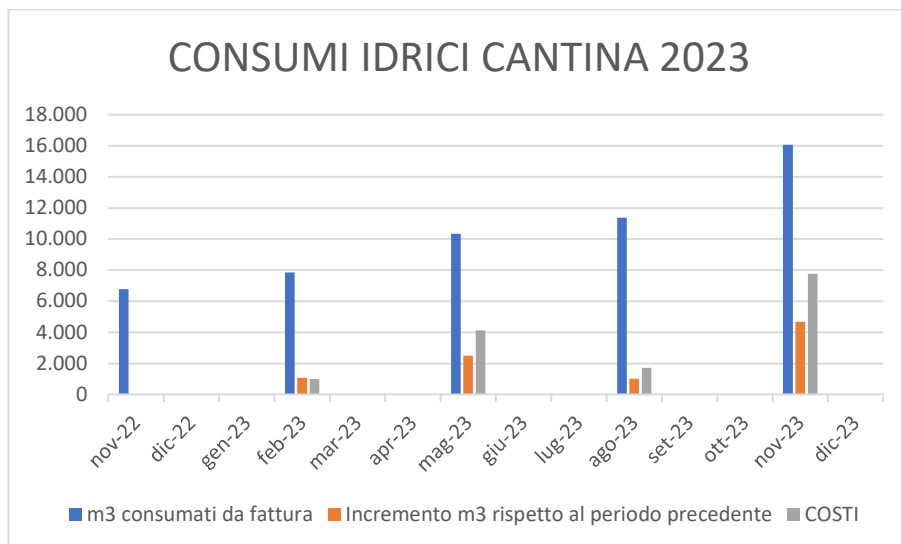
In merito al rapporto fra energia attiva e vino imbottigliato del 2022 e del 2023 vediamo come nel 2023, pur in presenza di minor energia utilizzata e minore prodotto imbottigliato, il rapporto sia lievemente più alto.

$$K_{2022} = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{581.405,00}{1.232.112,00} = 47\%$$

$$K_{2023} = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{524.006,00}{1.061.955,00} = 49\%$$

In conclusione, possiamo affermare che l'azienda, continuando a perseguire l'obiettivo iniziato nel 2022 di ridurre la quantità di uve lavorate a favore della qualità del prodotto, sta non solo migliorando le attività di vinificazione ma sta riuscendo a utilizzare minori quantità di energia.





Relativamente all'anno 2023 si riscontra un aumento dei consumi di acqua, dovuti sia ad una sostituzione del contatore da parte dell'AQP con conseguente ricalcolo dei metri cubi sia all'ampliamento dell'impianto di depurazione, che ha comportato anche uno svuotamento delle vasche e riempimento dello stesso successivo ai lavori.

### CONSIDERAZIONI CONSUMI IDRICI CANTINA

Il rapporto tra consumo idrico e quantità di uve prodotte/lavorate è ovviamente, per le ragioni su esposte, aumentato nel 2023, come risulta dall'analisi dei dati del consumo rapportato alla produzione ottenuta.

La quantità di vino imbottigliato nel 2022 è pari a **1.232.112,00** l di vino.

Nel 2022, quindi, il rapporto percentuale tra consumo idrico e litri di vino imbottigliato (R), è pari a

$$R = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{4.920}{1.232.112,00} = 0,40\%$$

La quantità di vino imbottigliato nel 2023 è pari a **1.061.955,00** l di vino.

Nel 2023, quindi, il rapporto percentuale tra consumo idrico e litri di vino imbottigliato (R), è pari a

$$R = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{9.277}{1.061.955,00} = 0,87\%$$

### CONSIDERAZIONI CONSUMI IDRICI TERRENI AGRICOLI

In merito ai terreni agricoli, si è tenuto conto della rilevazione dei volumi di irrigazione e delle comunicazioni semestrali degli stessi inviate alla Regione Puglia per l'agro Carosino (TA), in quanto è presente un pozzo per l'estrazione e l'utilizzo di acque sotterranee ad uso agricolo.

Confrontando i volumi di irrigazione dell'anno 2022 con quelli del 2023, verifichiamo che nel 2022, anno caratterizzato da periodi di siccità, è stata utilizzata una quantità maggiore di acqua, con un totale dei mc erogati pari a 4.461 a fronte dei 4.165 mc del 2023, anno al contrario caratterizzato da piogge continue e abbondanti durante i mesi di aprile, maggio e inizio giugno, con effettuazione delle sole irrigazioni di soccorso nei mesi più caldi dell'anno.

In merito alla produzione di uve, i quantitativi di uva prodotti nel 2022 sono stati nettamente inferiori a quelli del 2023, perché nel 2022 l'azienda ha effettuato l'appassimento delle uve direttamente in campo ed ha prodotto uve primitive con una resa più bassa, (90 q.li per ettaro).

La riduzione del consumo idrico è evidenziato anche dal confronto dati del Rapporto percentuale consumo idrico/kg di uve lavorate dei 2 anni presi in considerazione.

Il rapporto percentuale tra consumo idrico e kg di uve lavorate R è pari nel 2022 a:

$$R = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{kg di uva prodotta}} = \frac{4.461}{151.494,00} = 2,94\%$$

Il rapporto percentuale tra consumo idrico e kg di uve lavorate R è pari nel 2023 a:

$$R = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{kg di uva prodotta}} = \frac{4.165}{249.395,00} = 1,67\%$$

Rif Report consumi aggiornamento al 31.12.2023 e registri volumi di irrigazione

## SOCIALE

### ANALISI DIPENDENTI

In azienda il principio cardine è sempre quello di assicurare gli stessi diritti e opportunità ad entrambi i sessi, senza alcuna discriminazione di genere, le retribuzioni garantiscono gli stessi diritti e doveri senza distinzione di genere.

In azienda operano 12 dipendenti e 11 operatori agricoli.

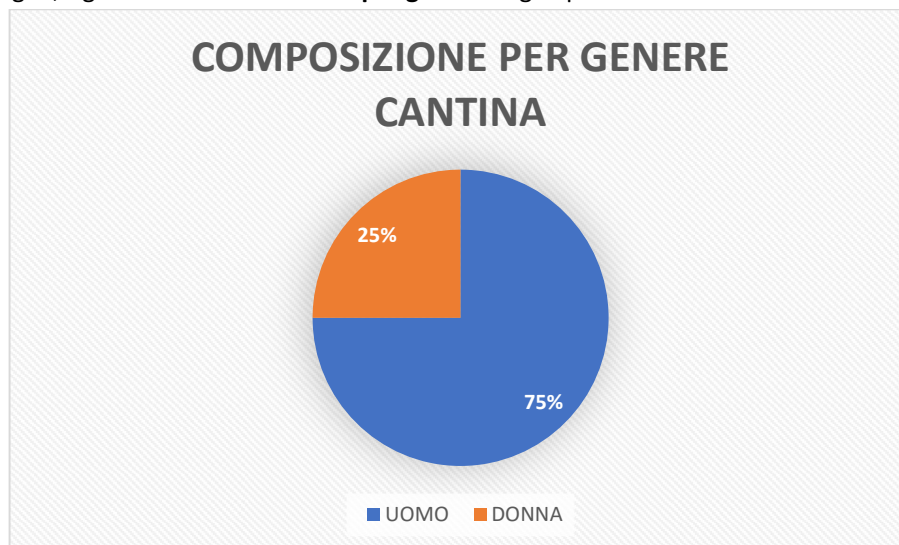
Per quanto riguarda la **cantina**, 6 operatori su 12 sono assunti con la mansione di operaio per attività di cantina ed imbottigliamento, 6 dipendenti sono impiegati amministrativi.

Sono presenti 3 figure femminili negli uffici amministrativi, mentre nell'area cantina e imbottigliamento sono presenti solo figure maschili.

Tale dato è assolutamente in linea con la tipologia di attività aziendale, infatti è difficile anche a livello territoriale che donne accettino offerte di lavoro per attività operative all'interno degli stabilimenti vitivinicoli.

Sono assunti 11 dipendenti su 12 con contratto a tempo indeterminato e con mansioni diverse a seconda dell'inquadramento aziendale, mentre una nuova figura è assunta con contratto a termine attraverso agenzia interinale.

Il grafico che segue, riguarda la **classificazione per genere** degli operatori del settore cantina.



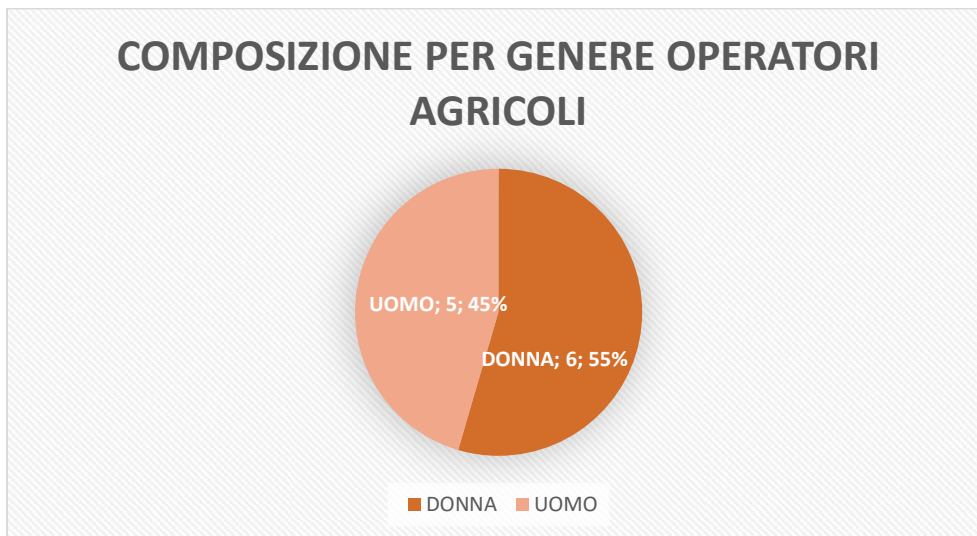
Diverso è il caso della **campagna** dove rileviamo un numero maggiore di figure femminili: a fronte di **20 dipendenti** a TD ci sono **6 donne e 5 uomini**.

Anche queste considerazioni sono molto in linea con le abitudini del territorio, storicamente le attività agricole hanno visto e continuano a vedere una presenza rilevante femminile nel settore agricolo.

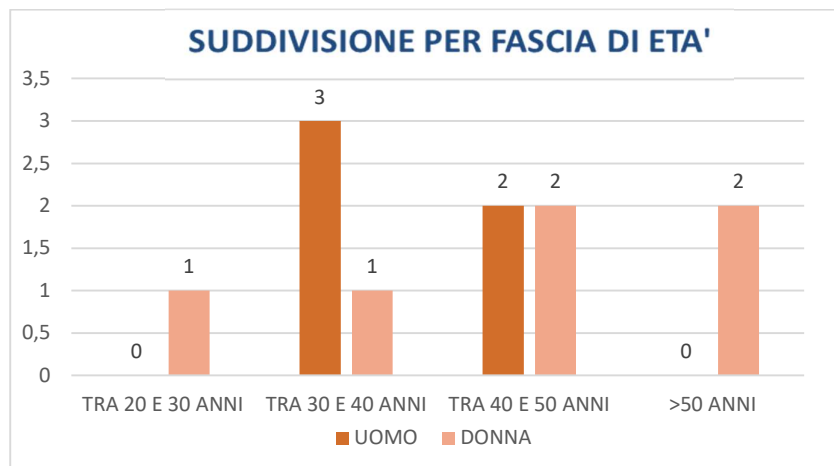
Per quanto concerne gli **operatori agricoli**, tutti sono assunti a tempo determinato ed il CCNL applicato è quello relativo agli Operai agricoli e florovivaisti.

Il grafico che segue, riguarda la **classificazione per genere** degli operatori del settore agricolo.

## COMPOSIZIONE PER GENERE OPERATORI AGRICOLI



Dal grafico qui sotto appare evidente che la maggior parte degli operatori della cantina abbia un'età compresa tra i 30 e i 50 anni, il lavoratore più giovane è un operatore di 25 anni assunto a tempo indeterminato e con una durata del contratto di lavoro di 4 anni.



La maggior parte dei **lavoratori** è assunta in azienda da meno di 5 anni e gli stessi sono assunti a **tempo indeterminato**, a dimostrazione del fatto che l'azienda negli anni ha compiuto scelte rivolte all'occupazione di forza lavoro giovane e dinamica.

Si sottolinea che l'azienda monitora annualmente il flusso di persone in entrata e in uscita nel proprio organico, calcolando gli indici di turnover.

## CLIMA AZIENDALE

Nel corso del 2023 l'azienda ha organizzato eventi di **Team Building** e **cene** dedicati ai **dipendenti** e alle loro famiglie.

A giugno, per collaudare ancora di più la partnership con la Jonian Dolphin Conservation, i dipendenti e le loro famiglie hanno fatto **un'escursione in catamarano** al tramonto per ammirare Taranto dal mare brindando con il vino San Giorgio.

Nel corso dell'anno si tengono abitualmente **cene** dedicate ai dipendenti per poter passare insieme del tempo al di fuori del lavoro, **incentivando** in questo modo il senso di **appartenenza all'azienda**, il coinvolgimento nell'organizzazione e la coesione di gruppo all'interno dei reparti/uffici.



## FORMAZIONE

La **formazione** svolge un ruolo **fondamentale** nel processo di valorizzazione delle persone: serve a sviluppare e consolidare le competenze individuali e anche a diffondere i valori, la filosofia e la strategia aziendale.

La cantina San Giorgio **pianifica** le attività di formazione attraverso un **piano annuale** legato ai temi della **qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità e responsabilità** sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare i dipendenti ad adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti.

L'azienda condivide con i propri dipendenti i risultati raggiunti e pianifica nuove attività, anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne.

Nel corso dell'anno **2023** sono state eseguite diverse **attività formative** su vari ambiti, con focus specifici su **QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE e SOSTENIBILITÀ**.

# INDICATORI

## BIODIVERSITA'

Per la protezione e l'incremento della biodiversità e per la valorizzazione del paesaggio, l'azienda adotta strategie a basso impatto per la gestione agronomica e fitosanitaria del vigneto e cura le bordure, le aree incolte e le aree riservate alla biodiversità, e riservano ad aree seminaturali più del 5% della superficie totale agricola aziendale (ha 2,46,32 di aree seminaturali su un totale di ha 28.81.05 di superficie totale)

In merito agli indicatori di biodiversità del suolo, inoltre, sono state eseguite analisi QBS-ar.

Le valutazioni analitiche sono state condotte su campioni prelevati per aree omogenee, precisamente 2 per il terreno di Carosino ed 1 per il terreno di Faggiano.

- ✓ Rapporto di prova Timesis del 12.01.2024, campione CD-123, foglio 3, particella 155 agro di Carosino, QBS-ar massimale 126
- ✓ Rapporto di prova Timesis del 12.01.2024, campione CS-123, foglio 3, particella 156 agro di Carosino, QBS-ar massimale 121
- ✓ Rapporto di prova Timesis del 12.01.2024, campione F-123, foglio 9, particella 197 agro di Faggiano, QBS-ar massimale 142.

Prendendo in considerazione la tabella di riferimento per l'interpretazione dei risultati e confrontando i valori massimali ottenuti dalle analisi, si rileva che la qualità del terreno in agro di Carosino è discreta e in agro di Faggiano è buona; questa differenza è riconducibile principalmente al fatto che presso il sito di Carosino sono organizzate visite guidate ed eventi, pertanto l'area è maggiormente sottoposta ad attività di pulizia e sistemazione bordure.

## CARBON FOOTPRINT

Dalla Relazione Impronta Carbonica di Organizzazione del 1 febbraio 2024 si rileva che le emissioni totali aziendali relativamente all'anno 2023 sono pari a

**Totale kg CO<sub>2</sub>eq 1.900.035,58**

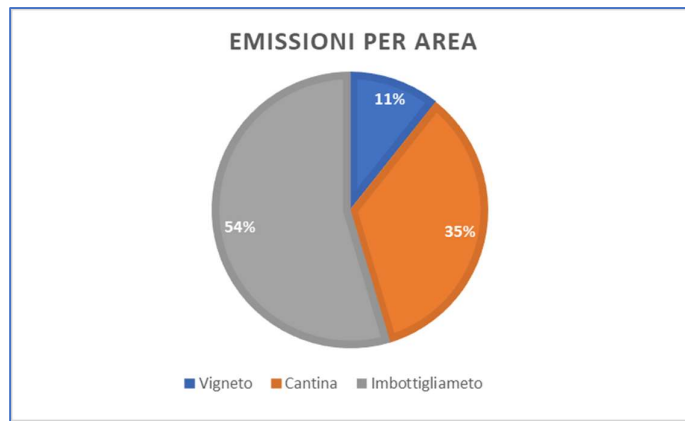
La maggior parte delle emissioni sono da attribuire sia all'imbottigliamento che alla cantina. Nel primo caso è da attribuire al consumo di packaging mentre nella cantina l'impatto più importante è legato all'uso di energia elettrica e all'acquisto di uva.

I seguenti grafici dettagliano la suddivisione per unità funzionale

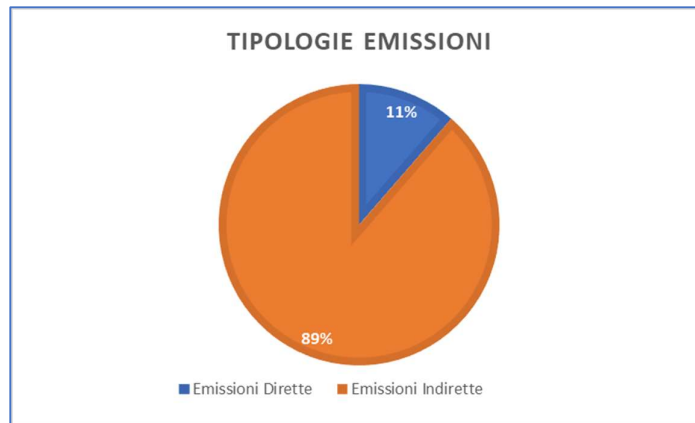
Area	Totale kg CO <sub>2</sub> eq	n° UF	UDM	Emissioni Kg CO <sub>2</sub> eq/UF
Vigneto	202.470,52	3.393,1	q uva	59,671
Cantina	659.637,93	828.020	lt vino	0,797
Imbottigliamento	1.037.927,13	1.061.955	btg 0,75 prodotte	0,977
Emissioni totali	1.900.035,58			

Si segnala che non sono presenti emissioni da uso e cambiamento d'uso del suolo in quanto i terreni agricoli negli ultimi 25 anni non hanno avuto un cambio di destinazione d'uso così come non è presente erosione tale da cambiare il contenuto di carbonio del suolo.

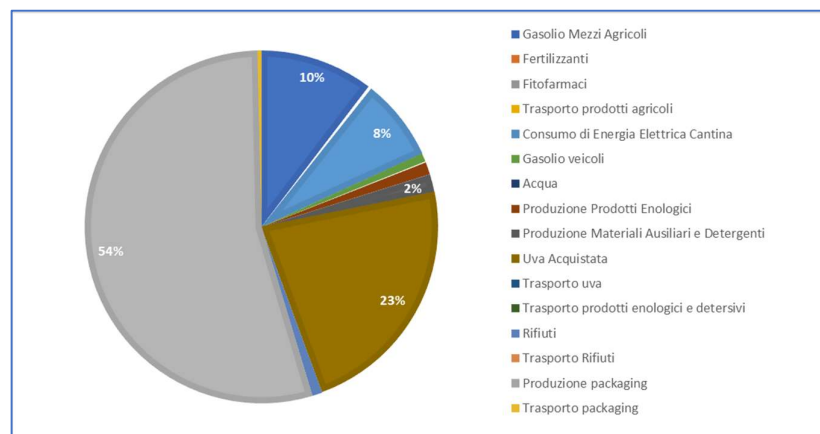
Di seguito la ripartizione percentuale per ambiti delle emissioni totali per area considerata.



Tipologia di emissioni



Analizzando le tipologie di emissioni di CO<sub>2</sub>, vediamo che le emissioni dirette rappresentano unicamente l'11% del totale.



Analizzando i contributi dei diversi processi alle emissioni totali, possiamo notare che il 54% è da attribuire alla produzione del packaging, il 23% all'uva acquistata, il 10% alla combustione del gasolio agricolo e circa l'8% al consumo di energia elettrica. Tutti gli altri processi hanno dei contributi trascurabili.

## WATER FOOTPRINT

Dalla Relazione Impronta Idrica di Organizzazione del 1 febbraio 2024 si rileva che i consumi totali e per unità funzionali relativamente all'anno 2023 sono pari a

### Area Vigneto

Impact category	Unit	Totale	Total/1 q uva
Water Scarcity Index	m3	668,29	0,197
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.322,54	0,390
Freshwater eutrophication	kg P eq	53,38	0,016
Human toxicity, cancer	CTUh	9,46E-06	2,79E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	8,74E-07	2,58E-11
Ecotoxicity	CTUe	5.069,70	1,494

### Area Cantina

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l vino
Water Scarcity Index	m3	15.129,10	0,018
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.630,10	0,004
Freshwater eutrophication	kg P eq	338,22	0,0004
Human toxicity, cancer	CTUh	3,47E-05	4,19E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,44E-05	2,95E-11
Ecotoxicity	CTUe	175.656,70	0,212

### Area Imbottigliamento

Impact category	Unità	Totale	Impatto per bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m3	48.117,30	0,045
Aquatic acidification	kg SO2 eq	7.098,31	0,007
Freshwater eutrophication	kg P eq	357,36	0,0003
Human toxicity, cancer	CTUh	3,23E-04	3,04E-10
Human toxicity, non cancer	CTUh	5,73E-05	5,40E-11
Ecotoxicity	CTUe	134.606	0,127

Dall'analisi degli indicatori di Water Footprint emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio incidono in larga misura.

Infine per la tossicità umana, l'uso di pesticidi nel vigneto incide notevolmente nell'impatto generato.



## OBIETTIVI FUTURI

La San Giorgio, considera la sostenibilità come un percorso che consente di intraprendere attività volte al miglioramento continuo.

A tal proposito si **impegna** a migliorare il proprio percorso di **sostenibilità** attraverso la definizione di alcuni obiettivi che si propone di raggiungere per **l'anno 2024**.

- Messa in funzione **dell'impianto fotovoltaico** da 135 Kw. L'impianto di fornitura con Sorgenia è di 300 Kw di potenza e permetterà un **risparmio energetico** di circa 1/3 dell'energia utilizzata.
- Erogazione del **5% del risparmio energetico** derivante dall'uso del fotovoltaico, quale premio in denaro una tantum agli **operatori aziendali**
- Studio ed individuazione delle migliori pratiche colturali delle uve e di vinificazione ed affinamento dei vini che permettano di ottenere una maggiore longevità degli stessi mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche (**PROGETTO LONGEVITIS**)

Per **l'anno 2025** è previsto l'impianto di un vigneto sperimentale previa autorizzazione della Regione Puglia di circa 5.000 metri utilizzando varietà PIWI - viti resistenti ai funghi ed alle malattie -in modo da poter eseguire minori interventi fitosanitari nel corso dell'anno.

Ad uno studio di adattabilità al clima di tali vitigni in Puglia si affiancherà, con la collaborazione della Fondazione Edmund Mach, uno studio delle caratteristiche organolettiche dei vini che si otterranno da una serie di microvinificazioni.