



REPORT DI SOSTENIBILITA'

(2024)





“Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare.” – ANDY WARHOL

INDICE

5

SOLSICANO e la sua STORIA

10

SOSTAIN SICILIA e i suoi REQUISITI

19

SOLSICANO e il suo essere SOSTAIN

35

SOLSICANO e il suo MIGLIORAMENTO CONTINUO

3







Solsicano S.a.r.l. nasce nel 2000 (con la denominazione di Silene S.a.r.l.) per volontà del **Gruppo Mezzacorona**, una delle realtà vitivinicole più importanti d'Italia e del mondo. La scelta di investire al di fuori del proprio territorio di origine (la Piana Rotaliana, in provincia di Trento) e nella fattispecie in Sicilia, scaturì dalla necessità di arricchire il portfolio vini e spumanti (di montagna), già proposto sul mercato interno ed internazionale, con produzioni differenti per caratteristiche organolettiche e storiche. **Oggi l'azienda, che ricade in territorio di Sambuca di Sicilia (AG) fra il bosco del Magaggiaro e il Lago Arancio, comprende un fondo di 282 ettari, di cui circa 200 coltivati a vigneto (il resto a uliveti, aranceti e frutteti), e una cantina di vinificazione e affinamento da 53.000 ettolitri di capienza.**

Al momento dell'acquisto, la tenuta si sviluppava su circa 240 ettari di terreno, in gran parte vigneti a tendone con varietà particolarmente produttive (Catarratto, Trebbiano, etc.), e uno stabilimento per la produzione di mosti e vini da taglio realizzato negli anni Sessanta. Prima ancora, e precisamente tra il '700 e gli inizi del '900, era stato il feudo di alcune famiglie nobili siciliane, in cui spiccavano la produzione di grano e l'allevamento di bestiame. L'investimento del Gruppo Mezzacorona è consistito nell'ammodernamento dei vigneti, attraverso l'estirpazione degli impianti esistenti e il reimpianto di nuove vigne a spalliera con varietà più appetibili sul mercato, nonché nella costruzione di una cantina all'avanguardia. Il

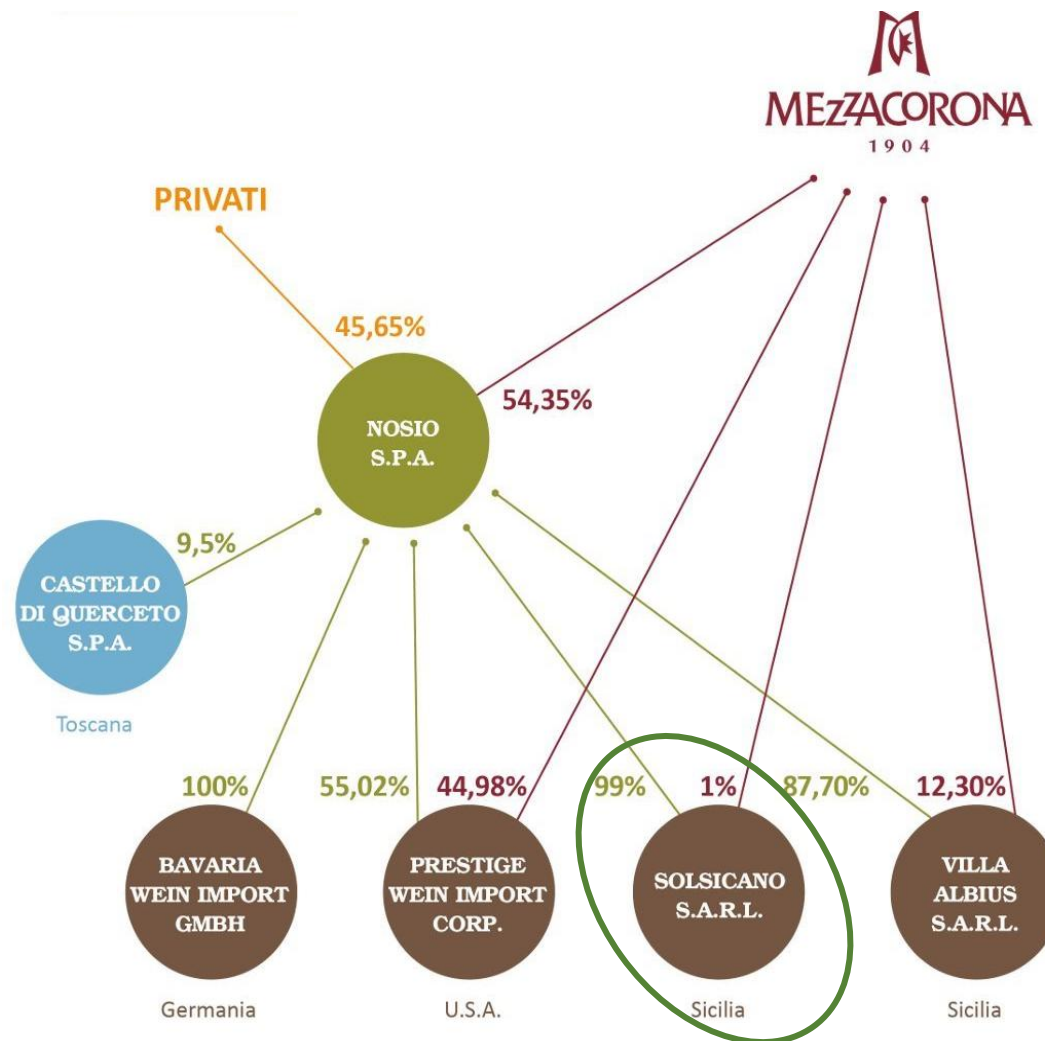
tutto rispettando il paesaggio, l'ambiente e la tradizione del posto. In campagna, oltre all'introduzione di varietà internazionali, si è puntato molto sui vitigni autoctoni (Nero d'Avola, Grillo e Inzolia). La cantina invece ha "assunto" la forma del baglio, simbolo dell'organizzazione feudale della Sicilia post-medievale. La valorizzazione della Sicilia, per Solsicano S.a.r.l., ha significato altresì puntare a tutti i livelli su professionalità locali. A maggio 2022, l'azienda può contare su 4 impiegati e 20 operai (tra campagna e cantina) a tempo indeterminato e 35 operai agricoli a tempo determinato. Sin dall'inizio, il faro da seguire è stata l'applicazione del concetto di ecosostenibilità in ogni segmento del ciclo produttivo. In campagna con lotta integrata, inerbimento, sovescio (per ridurre al minimo l'impiego della chimica), drenaggi, vasche di accumulo, sensori di umidità, irrigazione a goccia (per ridurre al minimo lo spreco di risorse idriche). In cantina con depuratore (per il riutilizzo delle acque di processo), impianto fotovoltaico e solare, aree d'affinamento sotterranee, illuminazione a LED (per ridurre al minimo il consumo di energia). Fino al 2010 era attiva anche la fase di imbottigliamento. In quell'anno, però, per ragioni di efficienza, l'impianto è stato trasferito presso la sede del Gruppo Mezzacorona, in provincia di Trento. L'ingente volume di export raggiunto (85% circa della produzione), specie verso paesi extra europei e la forte concorrenza in atto nel mercato internazionale del vino, ha portato la proprietà ad optare per una concentrazione delle operazioni di imbottigliamento, stoccaggio e distribuzione in un'area allocata al centro dell'Europa e servita da una rete di trasporti efficienti che hanno permesso di abbattere tempi e costi di consegna. Tale cambiamento ha comportato una riorganizzazione all'interno del Gruppo,

secondo la quale Solsicano S.a.r.l. da allora in avanti si sarebbe occupata esclusivamente di coltivazione di uve e produzione di vini da trasferire “sfusi” alla holding Mezzacorona S.c.a. Quest’ultima, a sua volta, li avrebbe ceduti alla sub holding, Nosio S.p.A, società che ha il compito di imbottigliare, distribuire e promuovere nel mondo tutte le etichette del Gruppo Mezzacorona, comprese appunto quelle siciliane. **Un progetto che a distanza di 20 anni continua a muoversi sul doppio binario qualità-sostenibilità.** E la decisione assunta dal management aziendale di contribuire e aderire a **SOSStain Sicilia**, il programma per una vitivinicoltura siciliana sostenibile, conferma ancora una volta tale nobile orientamento.



(Una panoramica aerea della tenuta)

ORGANIGRAMMA GRUPPO MEZZACORONA







SOStain Sicilia è un programma promosso dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e da Assovini Sicilia allo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale. A tale scopo – si legge nel Disciplinare – il Programma di certificazione si prefigge di:

-  fare propria la conoscenza tecnica e scientifica sulla sostenibilità fino ad ora maturata sul territorio locale, regionale, nazionale ed internazionale; definire e applicare un sistema di indicatori che consenta la valutazione delle performance ambientali, economiche e sociali proprie dei modelli di sviluppo sostenibile;
-  definire e promuovere Linee guida Sicilia per la gestione sostenibile del sistema vitivinicolo di cui è parte integrante il Disciplinare di produzione integrata per la produzione vitivinicola sostenibile regionale (DPI);
-  promuovere, attraverso le aziende aderenti al Programma, pratiche improntate al miglioramento continuo dei livelli di sostenibilità. Tale obiettivo sarà raggiunto grazie alla riduzione dell'impatto ambientale ottenibile tramite una gestione agronomica consapevole e attenta alle esigenze del territorio;
-  ridurre l'impatto ambientale, con un effetto a cascata, dei fornitori di beni e servizi coinvolti lungo la catena di produzione; valorizzare e tutelare le risorse

naturali, sociali e culturali, contribuendo al mantenimento di tradizione e cultura i quali costituiscono un patrimonio di valori imprescindibilmente connesso al territorio siciliano e alla sua storia vitivinicola;

 mettere a sistema, in condivisione con altre realtà nazionali ed estere, la sostenibilità del settore per il continuo miglioramento dei processi, dei prodotti, dei servizi ecosistemici dell'impresa agricola. Il Programma di sostenibilità può rappresentare un importante driver di competitività, soprattutto nei mercati esteri, conferendo visibilità al territorio Sicilia nel suo insieme e alle aziende vitivinicole in particolare, e pertanto efficace strumento di sviluppo locale.

Gli elementi che caratterizzano il Programma di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola siciliana sono:

 **Linee guida Sicilia per la gestione sostenibile del sistema vitivinicolo:** un compendio di buone pratiche agricole che permette ai viticoltori di ottimizzare l'uso delle risorse naturali e ridurre gli impatti associati alla loro attività. Tali linee guida integrano il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), istituito con la Legge n.4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art. 2, commi 3.9 e il Programma VIVA di valutazione della performance di sostenibilità.

 Il sistema **SQNPI** che prevede la certificazione della corretta applicazione delle norme tecniche contenute nei disciplinari di produzione integrata regionali per la produzione primaria e i relativi trasformati.

 Il programma **VIVA** che permette la misurazione delle performance di sostenibilità attraverso quattro indicatori: ARIA (carbon footprint), ACQUA (water footprint), VIGNETO, TERRITORIO.

 **Requisiti minimi di sostenibilità:** attributi fondamentali che le aziende vitivinicole aderenti al Programma devono possedere/soddisfare per dimostrare l'impegno nel migliorare le proprie performance ambientali, sociali ed economiche e ottenerne la certificazione. Essi garantiscono al programma di certificazione della sostenibilità siciliana rigore scientifico, oggettività, accuratezza, coerenza, trasparenza. Il rispetto dei requisiti minimi sarà verificato e validato ogni due anni da un organismo di certificazione indipendente. Eccoli di seguito elencati:

Gestione Vigneto

Le aziende sono tenute a soddisfare, nella produzione delle uve, almeno uno dei seguenti disciplinari: Disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI); Disciplinare regionale di Produzione Integrata; - Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b); Disciplinare di Produzione Biologica. Per ottenere la certificazione di organizzazione e potere apporre il marchio di sostenibilità su tutte le bottiglie, le aziende a marchio sono tenute a soddisfare i disciplinari sopra richiamati per il 100% delle proprie uve. Se l'azienda acquista uve/vini da terzi, per ottenere la certificazione di organizzazione almeno il 51% delle materie prime lavorate deve rispettare i suddetti disciplinari e tale percentuale dovrà essere incrementata di 5 punti percentuali ogni 2 anni (51% fino al 2022, 56% fino al 2024, 61% fino al 2026 e così via). Per ottenere la certificazione di prodotto, l'azienda deve dimostrare di rispettare tutti gli altri requisiti del presente Programma a livello di organizzazione e dimostrare che tutte le uve utilizzate per la linea di prodotto rispettino i disciplinari elencati. In questo caso il marchio di sostenibilità può essere apposto solo sulle bottiglie certificate. È consentita la compravendita di vino sfuso tra le aziende aderenti al presente Programma di sostenibilità, purché il vino sfuso sia accompagnato da certificato di sostenibilità e ne sia garantita la tracciabilità delle produzioni. L'operatore che riceve il vino certificato ha la possibilità di avvalersi per la partita acquistata di tale certificazione senza dovere ripetere i controlli sulla filiera a monte.





Divieto diserbo chimico

Le aziende che aderiscono al presente Programma sono obbligate a non praticare il diserbo chimico con principi attivi di sintesi, a partire dall'inizio dell'anno solare di adesione.



Biodiversità

Nel caso in cui l'azienda agricola privata o il singolo socio delle cantine sociali possenga una superficie superiore ai 15 ettari, essa deve mantenere zone naturali (non costruite e non coltivate o destinate a pascoli permanenti) per almeno il 5% della superficie aziendale al fine di costituire aree rifugio per le specie naturali. Le aziende con una superficie superiore a 15 ettari che non raggiungono il 5% di zone naturali, al fine di favorire un incremento della biodiversità, devono adottare almeno due delle seguenti tecniche: siepi o muri a secco lungo i bordi degli appezzamenti, appezzamenti confinanti con boschi o aree boscate, nidi artificiali di uccelli e/o chirotteri, confusione sessuale, inerbimento temporaneo invernale, sovescio.



Materiali ecocompatibile nel vigneto

Nell'impianto di nuovi vigneti e nella loro gestione devono essere impiegati materiali ecocompatibili. È ammesso l'uso di materiali non eco-compatibili se questi sono stati acquistati in anni precedenti all'adesione al presente Programma di sostenibilità. Sono definiti ecocompatibili quei materiali che possono essere riciclati o che sono già a loro volta riciclati e/o che sono biodegradabili.



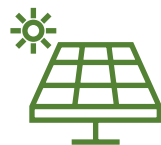
Materie prime locali

Si vuole incentivare la salvaguardia di mestieri, tradizioni ed economie locali, introducendo un percorso di miglioramento continuo. È richiesto pertanto che il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati siano di provenienza regionale; è richiesto inoltre di redigere un piano di approvvigionamento di servizi di provenienza regionale e di motivare tecnicamente le scelte diverse.



Rispetto indicatori VIVA

Le aziende aderenti al programma di certificazione sono tenute a calcolare, a livello di Organizzazione, gli indici proposti dal programma VIVA (ARIA, ACQUA, VIGNETO) e a soddisfare l'indicatore TERRITORIO. Per le casistiche particolari vedasi il Disciplinare VIVA Organizzazione 2.1-2019 per quel che riguarda il metodo di campionamento.



Tecnologie energeticamente efficienti

Secondo la letteratura scientifica prevalente, le fasi di cantina di trasformazione dell'uva in vino possono essere considerate come quelle a maggiore dispendio energetico. Nella vinificazione sono considerati efficienti i processi che consentono di produrre vini con un consumo energetico inferiore a 0,7 kwh/l di vino. Al fine del calcolo viene considerata esclusivamente l'energia acquistata da fornitori e non quella autoprodotta da fonti rinnovabili.



Peso delle bottiglie

Il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro (valore inteso come media ponderata della produzione dell'azienda in esame). Tale requisito deve essere rispettato anche nel caso di imbottigliamento operato da terzi.



Trasparenza nella comunicazione

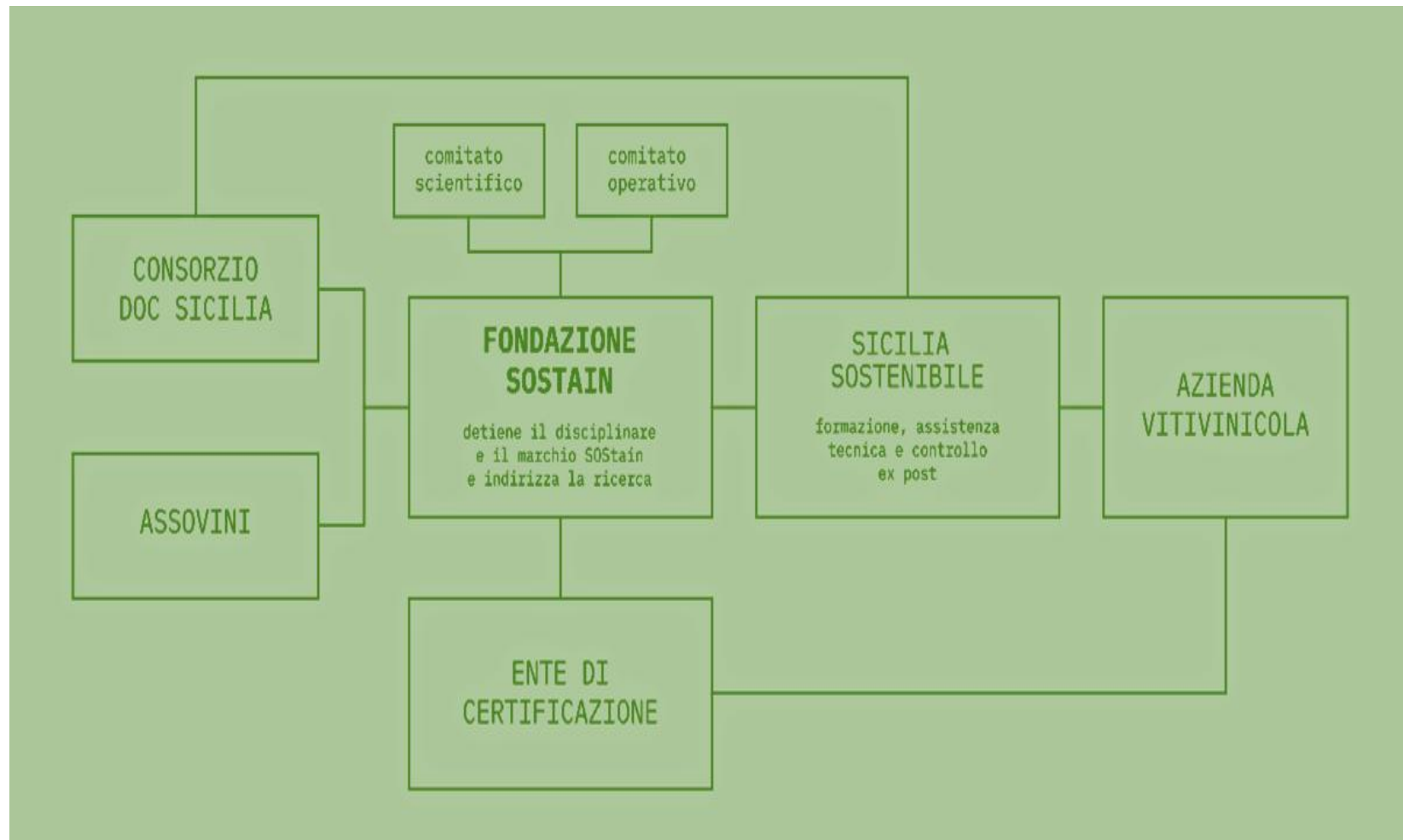
Le aziende aderenti al programma di certificazione sono tenute a redigere un Report di sostenibilità, rendicontando le attività e i risultati raggiunti per ogni requisito del presente Programma. Tale report verrà annualmente redatto prima del 31 marzo di ogni anno. Per le aziende appartenenti a gruppi societari è valida la redazione del Report di sostenibilità a livello consolidato.



Limite al contenuto di residui nei vini

Nel caso della certificazione di organizzazione, annualmente devono essere effettuate analisi su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate allo scopo di verificare il rispetto della normativa vigente in tema di residui di agrofarmaci nei vini. Pertanto, nell'arco di un quadriennio verranno sottoposte ad analisi tutte le referenze commercializzate dall'azienda. L'analisi avrà la finalità anche di rilevare la presenza di residui, e di materiali tossici e dannosi per la salute umana (ocratossine, metalli pesanti, ecc.). Nel caso della certificazione di prodotto, tutti i vini certificati dovranno essere sottoposti ad analisi.

GOVERNANCE



Presidente Fondazione SOSTAIN

Alberto Tasca

Consiglio direttivo Fondazione SOSTAIN

Alberto Tasca, Giuseppe Bursi, Arianna Occhipinti, Alessio Planeta, Letizia Russo

Comitato tecnico-scientifico

Lucrezia Lamastra, Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

Maurizio Cellura, Università degli Studi di Palermo

Paolo Inglese, Università degli Studi di Palermo

Eleonora Riva Sanseverino, Università degli Studi di Palermo

Nicola Francesca, Università degli Studi di Palermo

Comitato operativo

Giuditta Raccuglia, C.V.A.

Lorenza Scianna, Tasca d'Almerita

Patricia Toth, Planeta

Aldo Carpitano, Cantine Nicosia

Giuseppe Milano, Donnafugata

Andrea Pizzo, Feudo Arancio





Trattandosi di una azienda che coltiva vigneti e vinifica uve (proprie o conferite da viticoltori esterni), stando al Disciplinare di SOSstain Sicilia, Solsicano S.a.r.l., per ottenere la relativa certificazione, deve rispettare i requisiti da 1 a 7 in esso contenuti. A questi si aggiungono il **Requisito 9 - Trasparenza nella comunicazione**, ossia la redazione del presente **Report di Sostenibilità** e il **Requisito 10 - Limite al contenuto di residui nei vini**. Non essendo un “imbottigliatore”, poiché i vini prodotti vengono imbottigliati con propri brand dalla Nosio S.p.A. (sub holding del Gruppo Mezzacorona), non è tenuta invece al calcolo del **Requisito 8 - Peso delle bottiglie**.

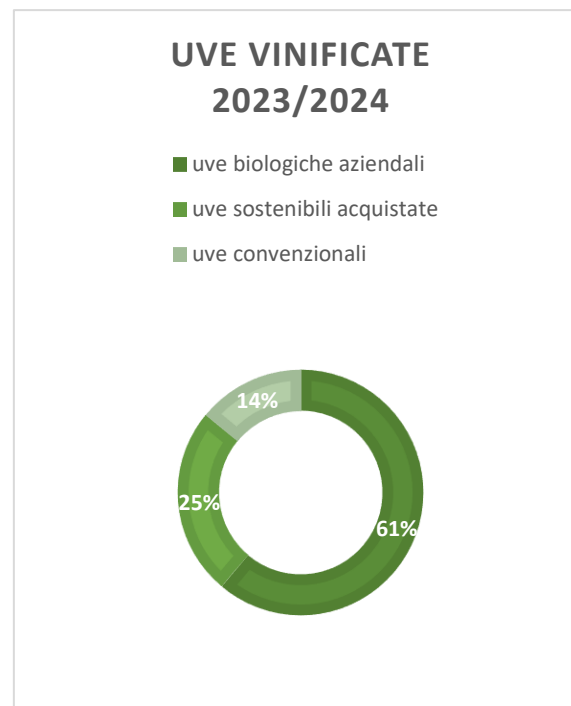
REQUISITO 1 – Gestione Vigneto

Oltre a quelle raccolte nei propri vigneti, l'azienda vinifica uve acquistate da viticoltori operanti nel territorio circostante. Le vigne di Solsicano, da giugno 2017, sono condotte interamente in regime di agricoltura biologica (certificazione di conformità rilasciata da Valoritalia S.r.l.).

Certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici			
Parte I: elementi obbligatori	L1 Numero del documento IT-810-015.388-0079593.2025.001		L2 Tipo di operatore ☒ Operatore ☐ Gruppo di operatori
	L3 Operatore o gruppo di operatori Nome: SOLSICANO SOC. AGR. A R. L. Indirizzo: VIA DEL TERRODEGO, 1 38016 Mezzocorona Paese: Italia Codice ISO: IT		L4 Autorità competente o Autorità / Organismo di controllo Autorità: Valoritalia Srl (IT-810-015) Indirizzo: Via Venti Settembre 98 G, 00187, Roma Paese: Italia Codice ISO: IT
	L5 Attività dell'operatore o del gruppo di operatori • Produzione • Preparazione		
	L6 Categorie di prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione • (a) Vegetali e prodotti vegetali non trasformati, compresi semi e altro materiale riproduttivo vegetale Metodo di produzione: - produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione • (d) Vino Metodo di produzione: - produzione biologica con produzione non biologica		
Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore o il gruppo di operatori (selezionare l'opzione opportuna) rispettano tale regolamento.			
L7 Data, luogo Data: 07 febbraio 2025 15:06:56 Nome e firma: (Europe/Luxembourg) Luogo: Roma (IT)		L8 Validità Certificato valido dal: 07/02/2025 al: 06/02/2028 Digitally signed by: DIPARTIMENTO ICOREF on 2025-02-07 14:09:11 UTC	

(Certificato di conformità al biologico per Solsicano S.a.r.l.)

Anche nell'approvvigionamento esterno, si vanno a prediligere uve frutto della medesima modalità di conduzione agricola o quantomeno di una viticoltura integrata (PSR misura 10.1 b). Nel biennio 2023/2024 la produzione aziendale ha toccato quota 31.088 quintali di uve biologiche. Il totale dei conferimenti di terzi, invece, 19.741,70 quintali. Di questi, il 63,79% provenienti da agricoltura sostenibile, ossia biologica o seguendo la misura 10.1 b del PSR. Ne deriva che **l'85,94% delle “materie prime” lavorate è conforme a produzioni sostenibili**. Dato che supera la soglia del 61% consentendo, a Solsicano S.a.r.l., l'ottenimento della certificazione d'organizzazione.



REQUISITO 2 – Divieto diserbo chimico

L'unica tipologia di diserbo effettuato nei vigneti è quello meccanico, che permette la rimozione di erbe infestanti con lavorazioni sotto fila mediante attrezzature interceppo a lame o a fili. Avendo scelto di sposare il Disciplinare di produzione biologica, nelle vigne non si utilizzano prodotti di sintesi in nessuna delle pratiche agricole messe in atto: dalla concimazione ai trattamenti fitosanitari. Trattasi soltanto di prodotti a base di azoto, rame e zolfo.



(Lavorazioni sotto fila con attrezzature interceppo)

A questo vanno ad aggiungersi le operazioni di zappatura manuale ad opera dei viticoltori in forza presso la nostra tenuta.



(Zappatura manuale in vigneto)

REQUISITO 3 – Biodiversità

Nei suoi 282,278 ettari, l'azienda fa di tutto per tutelare l'ecosistema e la biodiversità. Un atto dovuto nei confronti di collaboratori e consumatori, che poi andranno a degustare i vini prodotti, e delle specie vegetali e animali che la popolano. Ecco perché si continuano a mantenere **aree naturali non coltivate per complessivi 23,1966 ettari, che rappresentano l'8,22% dell'estensione totale.**



(Il bosco di pini marittimi che sovrasta la cantina)

Inoltre, vanno nella stessa direzione, oltrech  la messa al bando di sostanze di sintesi, particolari tecniche agronomiche attuate cos  da rendere le zone coltivate il pi  simile possibile alle zone naturali. Ossia, un habitat ideale per piante, microrganismi, insetti, uccelli e mammiferi. Si pensi alla cosiddetta **“confusione sessuale”**, che, grazie all’applicazione sulle piante di diffusori di feromoni, permette di ridurre gli accoppiamenti e pertanto la proliferazione di tignoletta e cocciniglie nocivi per la vite. O ancora: all’**inerbimento dei filari (invernale ma anche permanente in alcuni appezzamenti)** dell’intero vigneto con graminacee e leguminose che, oltre a contenere l’erosione dei terreni a maggiore pendenza, diventano poi sostanza organica tramite il **sovescio**.



(Inerbimento dei filari)

REQUISITO 4 – Materiali ecocompatibile nel vigneto

Nei vigneti aziendali, sia quelli messi a dimora in passato che quelli in fase di impianto, vengono utilizzati materiali riciclabili. Nello specifico, si tratta di pali di testata in legno di pino silvestre, pali intermedi e fili di sostegno in ferro zincato, ala gocciolante e subirrigazione in polietilene o PVC. Materiali che, per l'appunto, in caso di sostituzione per rottura o usura, possono essere facilmente avviati al riciclo facendo ricorso a ditte specializzate.



(Vigneto con pali in legno, pali e fili in ferro zincato)

Un interessante cambiamento ha interessato i diffusori per la cosiddetta “confusione sessuale”. Nel 2022 sono stati introdotti quelli biodegradabili nei primi 5 ettari con l’obiettivo di aumentare ulteriormente la superficie, al fine di ridurre sempre più lo smaltimento, con tutto quello che comporta in termini di trasporti, in favore della biodegradazione.

REQUISITO 5 – Materie prime locali

Il 100% delle uve acquistate da Solsicano S.a.r.l. provengono dal territorio regionale allo scopo di mantenere e tramandare saperi e tradizioni. In particolare, arrivano da viticoltori operanti nella provincia di Agrigento e da quelle con essa confinanti ad occidente (Palermo e Trapani). Una strategia, quella della prossimità geografica, che, quando possibile, è applicata anche nell'approvvigionamento di beni e servizi necessari per il funzionamento dell'intero ciclo produttivo, sia ordinari che straordinari. Capita, tuttavia, che per lavori di manutenzione e aggiornamento degli impianti enologici ci sia la necessità di avvalersi di tecnici e ricambi provenienti direttamente dalle case produttrici. Un settore, quest'ultimo, che ancora oggi non è ben sviluppato in Sicilia. E così è indispensabile far ricorso ad aziende attive fuori regione che a suo tempo le avevano prodotte e consegnate. Optare per tecnologie all'avanguardia, anche in termini di sostenibilità, infatti, richiede di rivolgersi a player di grosso calibro a livello di ricerca e sviluppo, know-how e di mercato. Stesso discorso per alcune tipologie di fertilizzanti, prodotti fitosanitari ed enologici. Oppure per servizi finanziari, di telefonia e di programmazione software. Per quest'ambito, va considerata anche la necessità di uniformarsi il più possibile con la gestione amministrativa delle altre società del Gruppo Mezzacorona.

REQUISITO 6 – Rispetto indicatori VIVA

L'azienda è in possesso della certificazione d'organizzazione VIVA, il programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare per lo sviluppo di una vitivinicoltura sostenibile, dall'agosto 2020.



The image shows a VIVA certification document for Solsicano S.A.R.L. The document is titled "ATTESTATO DI VERIFICA VIVA - La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia" and is issued by VALORITALIA. It certifies that the company's VIVA indicators are positive and conform to the VIVA technical discipline. The document includes the company's name, address, and the date of issuance (28/08/2024). A green arrow points from the text above to the document.

VALORITALIA

ATTESTATO DI VERIFICA
VIVA - La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia

Attestato n. CC_VV_001_rev.02
Certificate n.

Si dichiara che l'attività di verifica sugli indicatori VIVA svolta presso
We hereby declare that the audit activity on VIVA indicators carried out at

SOLSIKANO S.A.R.L.

Sede legale: Via del Teroledo, 1 - 38016 Mezzocorona (TN)
Sede Operativa: Feudo Arancio - C. da Portella Misilbesi - 92017 Sambuca di Sicilia (AG)

ha dato esito positivo e si attesta che l'analisi degli indicatori VIVA
was positive and we can attest that the analysis of VIVA indicators

INDICATORE ARIA ORGANIZZAZIONE
INDICATORE ACQUA ORGANIZZAZIONE
INDICATORE VIGNETO ORGANIZZAZIONE
INDICATORE TERRITORIO ORGANIZZAZIONE

È CONFORME AL
DISCIPLINARE TECNICO DI ORGANIZZAZIONE
VIVA "La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia" ver. 2023/2.3

ANNO DI RIFERIMENTO ANALISI: 2023
CAMPO DI APPLICAZIONE: Azienda Vitivinicola

Eventuali non conformità e osservazioni sono riportate nell'Allegato I

Questo attestato rimane di proprietà di:
This certificate remains the property of:

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento Valoritalia.
This certificate will comply the requirements established by Valoritalia.

La validità del presente attestato è subordinata a rinnovo biennale.
The validity of this certificate depends on renewal every two years.

Valentia S.r.l., Via Venti Settembre 95/G - 00187 Roma

Data di emissione 28/08/2024
Issue date

Scadenza 27/08/2026
Expiry Date

Il Direttore Generale Valoritalia
The General Manager of Valoritalia

Giuseppe Liberatore
Giuseppe Liberatore

VALORITALIA S.R.L.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE
Via Venti Settembre 95/G - 00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06 4547789 - Fax 06 4543958
P.IVA / C.F. 07947360007

SEDE AMMINISTRATIVA
Via Monte Cenisio, 65 - 30100 Thiene (VI)
Tel. 0445 372281 - Fax 0445 075075
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it

(Certificazione d'organizzazione VIVA)

Valoritalia S.r.l., anche in sede di rinnovo nell'agosto 2024, ha appurato la rispondenza delle nostre performance aziendali a quanto previsto dal Disciplinare di VIVA. Per ognuno dei 4 indicatori – **VIGNETO, ACQUA, ARIA e TERRITORIO** –, Solsicano S.a.r.l. ha pienamente centrato gli obiettivi. Tutti i 29 requisiti contemplati nell'indicatore TERRITORIO, che spaziano dall'ambito "biodiversità e paesaggio" a quello "società e cultura" passando per "economia ed etica", sono stati soddisfatti. Il VIGNETO, in una scala da A (minimo) ad E (massimo) che misura l'impatto della sua gestione sull'ambiente (considerando in particolare la difesa, le concimazioni, la fertilità, l'erosione e il paesaggio), è stato **classificato come B**. Infine, i fogli di calcolo forniti da VIVA, hanno permesso di quantificare, per l'indicatore ARIA, **un'impronta carbonica pari a 1.329,20 tonnellate di CO2 equivalenti** (nel 2022 erano 1.470,84) e, per l'indicatore ACQUA, l'impronta idrica. In quest'ultimo caso, rifacendosi ai sotto indicatori "Direct Water Scarcity (Scarsità idrica)" e "Non-Comprehensive Direct Water Degradation Footprint (Degradazione della qualità idrica)". Il primo misura la carenza idrica potenziale dovuta ai consumi diretti di volumi d'acqua blu (in vigneto per irrigazione e trattamenti e in cantina) allo scopo di rispondere alla domanda: "Qual è il potenziale di privare un altro utente (umano o ecosistema) di acqua disponibile quando si consuma acqua in quest'area?". Il secondo "fornisce una stima della potenziale degradazione dello stato di qualità delle acque (grigie) corrispondente al volume di acqua virtuale che permette di riportare sotto i limiti legislativi o eco-tossicologici l'eventuale contaminazione del corpo idrico dovuta ad agrofarmaci e fertilizzanti utilizzati nelle fasi agricole".

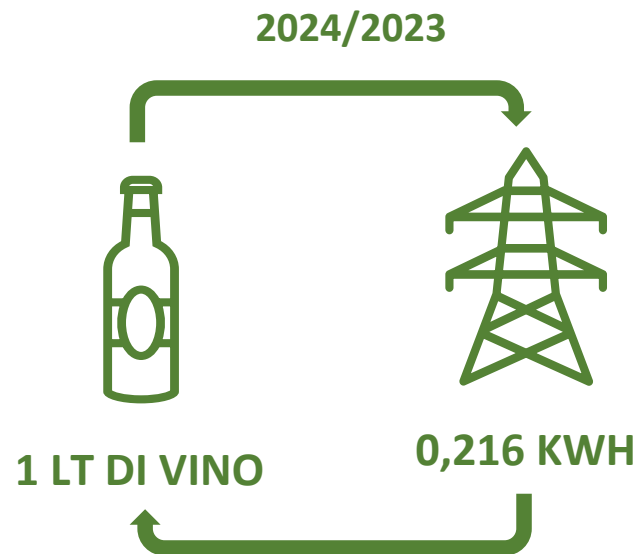
REQUISITO 7 – Tecnologie energeticamente efficienti

La tendenza a ridurre i consumi di energia è stata intrapresa sin dall'avvio dell'investimento. Prima la costruzione della cantina di stoccaggio e affinamento sottoterra per sfruttare il microclima naturale ed evitare il termocondizionamento continuo, a seguire la realizzazione di impianti fotovoltaici e solari da 250 KW complessivi, in ultimo il revamping con lampade a LED nella quasi totalità degli edifici e negli spazi esterni.



(Impianto fotovoltaico aziendale)

È la cantina, con le sue vasche di vinificazione refrigerate e gli impianti di pressatura e filtraggio, a rappresentare la fonte principale di consumo, a maggior ragione nel periodo di vendemmia (agosto e settembre). Negli anni 2023 e 2024, la quantità di energia consumata (al netto di quella autoprodotta tramite fotovoltaico e autoconsumata) è stata di **827.669 Kwh**, fornita comunque da un gestore che garantisce il 100% di provenienza rinnovabile. I litri di vino prodotti **3.839.113**. Dal rapporto dei sopracitati valori, emerge che Solsicano S.a.r.l. per produrre **1 litro di vino impiega 0,216 kwh di energia elettrica**. Ben al di sotto della soglia di 0,7 Kwh prevista dal disciplinare e considerata efficiente e sostenibile. Traguardo che si deve anche al contributo dell'energia autoprodotta e consumata, dagli impianti fotovoltaici aziendali - **157.083 Kwh nel 2024** e **153063,73 nel 2023** -, che **ha evitato l'emissione in atmosfera di decine di tonnellate di CO₂**.



REQUISITO 10 – Limite al contenuto di residui nei vini

Annualmente l'azienda effettua internamente e commissiona a laboratori esterni accreditati analisi sul vino commercializzato allo scopo di verificare l'assenza residui di agrofarmaci rispettando i valori imposti dalla normativa vigente in materia.



VIA DE 38016 ME.						
167 del 14/07/2023						
3050167	Data di ricevimento	13/07/2023	Pagina	1 di 25		
Vino Commissione fornita Vino Rosso Biologico - NERO D'AVOLA Committente Campionamento eseguito dal Committente (i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto).						
Data Inizio Prove 13/07/2023						
Parametro / Metodo	Risultato	Inc.	U.M.	LOD	R.L.	
Aclonifen UNI EN 15662:2018	N.D.		mg/kg	0.003	14/0	
Aldrin UNI EN 15662:2018	N.D.		mg/kg	0.003	14/0	
Amisulbrom UNI EN 15662:2018	N.D.		mg/kg	0.010	14/0	
Benfluralin UNI EN 15662:2018	N.D.		mg/kg	0.003	14/0	
Gamma-Cyfluthrin UNI EN 15662:2018	N.D.		mg/kg	0.003	14/0	
	N.D.		mg/kg	0.003	14/0	
	N.D.		mg/kg			
	N.D.		mg/kg			
	N.D.		mg/kg			
	N.D.		mg/kg			



Adagiarsi sugli allori non è nello stile del management e dei collaboratori di Solsicano S.a.r.l., specie quando si tratta di salvaguardare il nostro pianeta e il futuro delle nuove generazioni. Impegnarsi a trovare nuove soluzioni per migliorare le nostre performance di sostenibilità, è quello che facciamo quotidianamente. Raggiungere gli obiettivi che man mano vengono fissati ci rende orgogliosi perché significa dare concretamente e continuamente il nostro contributo per un mondo migliore, che passa sempre più per una produzione e un consumo etico. Di seguito gli ultimi “buoni propositi” e i relativi risultati raggiunti:



UTILIZZO ENERGIA 100% RINNOVABILE CERTIFICATA IN VIGNETO



Dopo l'energia elettrica per la cantina, dal 1° maggio 2024 anche quella acquistata per le utenze a servizio dei vigneti, specificatamente per la loro irrigazione, proviene da fonti rinnovabili. È entrato in vigore, infatti, il nuovo contratto con un nuovo fornitore che ci garantisce il 100% di energia pulita e certificata anche in campagna.





PROSECUZIONE INTERVENTI DI RELAMPING CON LED

Sono stati installati 48 nuovi corpi led nel portico esterno salendo già ad una quota del 55% del totale, diminuendo da 49.980 a 47.937 w la potenza complessiva installata e da 86.308 a 78.136 kwh il consumo stimato.



CONFERMA ADESIONE VOLONTARIA STANDARD DI SOSTENIBILITA'

Sono stati superati positivamente gli audit di parte terza per il rinnovo delle certificazioni di sostenibilità a cui l'azienda ha volontariamente aderito: VIVA (promossa dal Ministero dell'Ambiente), SOS tain (promosso dalla Fondazione SOS tain Sicilia), SQNPI (del Ministero delle Politiche Agricole), ISO14001/EMAS e biologico.



“Vi è un chiaro legame tra la protezione della natura e l’edificazione di un ordine sociale giusto ed equo. Non vi può essere un rinnovamento del nostro rapporto con la natura senza un rinnovamento dell’umanità stessa.” – PAPA FRANCESCO





Sede Legale – Via del teroldego, 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
P. IVA 02298570223
Sede Operativa – Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
solsicano@legalmail.it 0925579000

Elaborazione e redazione: Ufficio Amministrativo e Sostenibilità