Bilancio di Sostenibilità 2016

castellobanfi.com



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ
2016

BANFI
Sede Legale:
Castello di Poggio alle Mura
53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 840111
Fax +39 0577 840444
Email: banfi@banfi.it
www.castellobanfi.com

Questo documento è stato realizzato con l'assistenza tecnico-metodologica di PwC

© 2017 Banfi S.r.l.

Questo libro è stato stampato su carta certificata FSC ●
da Artegraf, Città di Castello, Perugia

RICICLATO
Carta prodotta da materiale riciclato
FSC® C105519



Indice

1 Nota metodologica 5
2 Lettera dei Presidenti 6
3 I numeri di Banfi 7
4 Gli stakeholder e i temi materiali 11
5 La valorizzazione e lo sviluppo del territorio 13
6 La valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane 25
7 La tutela dell'ambiente 39
8 La difesa della qualità 57
9 Il senso di appartenenza alla società 67
10 La famiglia Mariani e le sue origini 73
11 Content Index 79



Nota metodologica

OBIETTIVI DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

Nel 2015 Banfi[1] ha avviato il proprio percorso di rendicontazione delle tematiche sociali, ambientali ed economiche attraverso la redazione del "numero zero" del Bilancio di Sostenibilità, dedicata alle proprie Risorse Umane.
Con la redazione della presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, indirizzata a tutti i suoi stakeholder, Banfi intende proseguire nel processo di rendicontazione delle tematiche di CSR, nella cui cura è quotidianamente impegnata, così come anche nella gestione delle relazione con i propri stakeholder.
Questo documento vuole rappresentare una realtà variegata come quella di Banfi, che abbraccia diverse aree di business riconducibili sinteticamente alla produzione e commercializzazione vitivinicola, oltre che all'hospitality, attraverso il filo conduttore della CSR.
Il presente documento è pertanto il frutto di un articolato processo che ha coinvolto l'intera organizzazione per l'individuazione, la condivisione e la formalizzazione dei contenuti e degli indicatori oggetto di rendicontazione.
Al fine di garantire una comunicazione completa e trasparente delle informazioni rilevanti, i dati riportati in Bilancio sono stati raccolti e verificati a cura dei diversi responsabili di funzione, ciascuno per le aree di propria competenza. Per la raccolta dei dati sono stati utilizzati i sistemi informativi aziendali attualmente in uso oltre alla specifica documentazione interna disponibile ed alle altre fonti ufficiali.
Si precisa che in taluni casi i dati riportati in bilancio sono frutto di stima, opportunamente segnalata nel documento.
I temi trattati all'interno del Bilancio sono stati identificati dal management aziendale come quelli di maggior rilievo per la realtà di Banfi, considerano le peculiarità del business e l'impatto delle attività svolte sugli stakeholder.
Nella presente edizione sono stati individuati sette temi che trovano una trattazione specifica all'interno di altrettanti capitoli dedicati. Ciascun tema è trattato individuando gli stakeholder di riferimento e alcuni indicatori di performance che ne descrivono i tratti peculiari.
Il periodo temporale considerato in questo primo Bilancio di Sostenibilità è quello compreso fra il 1 gennaio 2016 e il 31 dicembre 2016. I dati e le informazioni riportate, laddove possibile, fanno riferimento anche ai precedenti due esercizi (2015 e 2014) offrendo in tal modo la possibilità di effettuare un confronto fra i dati di un intero triennio.
Il ciclo di rendicontazione è annuale ed il perimetro di rendicontazione si estende alle società Banfi Agricola S.r.l. e Banfi S.r.l. Si precisa che per tali società non viene predisposto il bilancio consolidato e i relativi dati economico-finanziari sono acquisiti dai singoli bilanci d'esercizio.
Il presente documento è stato predisposto con il supporto tecnico-metodologico di PwC, considerando le linee guida del Global Reporting Initiative (GRI). L'elenco degli indicatori rendicontati e la loro collocazione all'interno del documento, è riportato nel GRI Content Index presentato in coda al Bilancio.

[1] Con il termine "Banfi", nel presente documento, si fa riferimento alle società Banfi Agricola S.r.l. e Banfi S.r.l.

Lettera dei Presidenti

2

Carissimi,
Con grande piacere Vi presentiamo il Bilancio di Sostenibilità 2016 delle correlate Società Banfi Italia.
Nel 2016 si sono avute numerose attività per sostenere l'innovazione e lo sviluppo delle nostre società, che riepiloghiamo in questo Bilancio di Sostenibilità.
I territori in cui operiamo, Toscana e Piemonte, ci sollecitano nella promozione ed al tempo stesso nella custodia dell'ambiente e della cultura che i territori medesimi esprimono. Le esigenze del territorio, oltre che la capacità di Banfi di stare "sulla strada" con gli attori di questi territori, hanno permesso di crescere insieme.
Gli impegni portati avanti per realizzare continui processi di innovazione produttiva e di miglioramento delle performance dell'azienda, attraverso azioni di formazione culturale e tecnica della base sociale e dei collaboratori, sono stati numerosissimi.
Banfi con il Bilancio di Sostenibilità desidera rendere conto con piena trasparenza dell'impatto delle sue attività nel contesto sociale e ambientale, illustrando la propria politica di remunerazione e gli impegni verso i dipendenti, fornendo informazioni sul rapporto con clienti e fornitori, e così via.
Per poter sostenere tutto questo sono stati apportati importanti cambiamenti organizzativi all'interno della struttura delle società Banfi, con l'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio tra la sostenibilità economica e sociale ed il sogno di realizzare progetti. I cambiamenti attuati sono volti a sostenerne la crescita e, contemporaneamente, a far in modo che non venga meno l'attenzione alle persone che contribuiscono, a diverso titolo, alla realizzazione di tutto quello che in queste pagine si andrà a raccontare. Il contributo di tutti ha permesso a Banfi, nel 2016, di costruire, in modo appassionato ed intenso, tutto ciò che è scritto in queste pagine.
Ad oggi Banfi gestisce oltre 1.000 ettari di vigneto tra la Toscana e il Piemonte, con un fatturato che nel 2016 ha raggiunto 72 milioni di euro, toccando circa 90 paesi nel mondo.
Per tutto questo, a nome del Consiglio d'Amministrazione, rivolgiamo un sentito ringraziamento alla Proprietà, ai Dirigenti, al Comitato Operativo ed a tutti i Dipendenti, che continuano a lavorare con noi con impegno e passione.

I Presidenti
Remo Grassi, Enrico Viglierchio



Remo Grassi



Enrico Viglierchio

3

I numeri di Banfi

I territori di Banfi

Il settore vitivinicolo

Il settore hospitality

Banfi, conosciuta in tutto il mondo per il suo Brunello, è di proprietà della famiglia Mariani, che nel 1978 ha fondato Castello Banfi a Montalcino, assemblando una proprietà di 2830 ha. per la produzione di vini di qualità, legando indissolubilmente Banfi a questo territorio e al suo sviluppo. Circa un terzo della tenuta è coltivato a vigneto specializzato, mentre il resto è occupato da boschi, olivi, susini e altre coltivazioni.
Agli stessi anni risale l'acquisto della storica cantina Bruzzone, oggi Banfi Piemonte, che rappresenta la perfetta unione tra la secolare tradizione spumantistica piemontese, e l'esperienza enologica maturata in Toscana.
L'amore per la Toscana ha recentemente avvicinato Banfi a nuovi territori, tra i più vocati della regione: Bolgheri, Maremma, Chianti e Chianti Classico.
Banfi, da sempre, ha fortemente creduto nell'accoglienza, fino a far diventare il Castello di Poggio alle Mura, meticolosamente restaurato, uno straordinario centro, che offre un'ospitalità completa ed articolata. I numerosi ospiti, dopo la visita guidata alla cantina, possono apprezzare l'eccellenza dei vini Banfi e assaporare l'autenticità della cucina toscana e gli ingredienti più freschi presso i nostri due ristoranti. Per il pranzo La Taverna, dove tradizione e autenticità si danno appuntamento sotto le antiche volte, e per la cena, l'elegante e raffinata Sala dei Grappoli. Inoltre, l'Enoteca Banfi ricrea l'ambiente di una vera bottega toscana dove gli ospiti possono degustare la completa selezione dei pregiati vini Banfi, accompagnati a salumi e formaggi locali.
Da marzo 2007 l'apertura di Castello Banfi-Il Borgo, con le sue 14 lussuose stanze, incluse 5 suite, ha completato la già ampia gamma di prodotti e servizi offerti.
Un binomio molto sentito è anche quello tra Banfi e cultura, che si sviluppa attraverso numerosi eventi, tra i quali spicca l'annuale festival "Jazz & Wine", seguitissimo appuntamento dell'estate montalcinese, giunto ormai alla ventesima edizione. In questo contesto culturale si inserisce il Museo del Vino e del Vetro, che occupa alcune sale del Castello e in cui è possibile ammirare la più grande collezione privata di vetri del periodo della Roma Imperiale, oltre a rarissimi oggetti di epoche diverse, fino ai giorni nostri.
Banfi, negli ultimi anni, ha ampliato notevolmente l'offerta dei suoi prodotti. Infatti, oltre alla distribuzione dei vini di propria produzione, si sono aggiunti Concha y Toro, una tra le più rinomate cantine cilene nel mondo; Emiliana, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo per la sua produzione biologica e biodinamica; Palari, con i suoi rinomati vini siciliani; Joseph Perrier, la maison di champagne distribuita dal 2004.

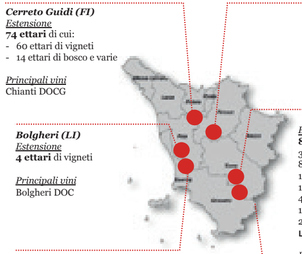
I territori di Banfi

I vigneti di Banfi sono situati in tre diverse aree della Regione Toscana: nella zona sud del Comune di Montalcino, al confine con la Val d'Orcia, si estende la tenuta Castello Banfi; a Bolgheri, a sud di Castagneto Carducci, nel territorio ove un tempo risiedeva la popolazione Etrusca, a Casalappi nella costa toscana, a Castellina in Chianti, un territorio privilegiato per la produzione del Chianti Classico, a Cerreto Guidi e, infine, a Centoia.
Per quanto riguarda il Piemonte, la tenuta si estende tra i comuni di Novi Ligure e Strevi includendo, quindi, la produzione delle più pregiate denominazioni del basso Piemonte.



- **1978** nascita di Banfi
- **382** dipendenti medi
- **70,63 mln** di Euro di ricavi*
- **3100** ettari di territorio
- **842** ettari di riserva venatoria
- **4** Certificazioni: SA 8000, ISO 9001, ISO 14001, BRC FOOD
- **100%** energia elettrica da fonti rinnovabili
- **1453,26 ton** di CO_2 risparmiate nel 2016
- **80%** di acqua risparmiata grazie alla micro irrigazione

* Si tratta del dato consolidato



Cerreto Guidi (FI)
Estensione
74 ettari di cui:
- 60 ettari di vigneti
- 14 ettari di bosco e varie

Principali vini
Chianti DOCG

Castellina in Chianti
Estensione
38 ettari di vigneti

Principali vini
Chianti Classico DOCG

Bolgheri (LI)
Estensione
4 ettari di vigneti

Principali vini
Bolgheri DOC

Montalcino (SI)
Estensione
850 vigneti
39 oliveti
85 prugne
12 frutteti vari
1200 bosco e varie
400 seminativi
10 tartufaie
254 laghi, piazzali, strade etc..
La Riserva di Caccia ricopre 842 ettari

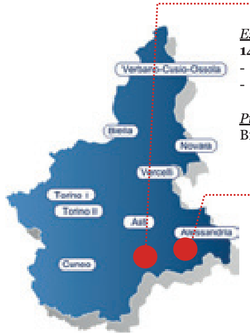
Principali vini
Brunello DOCG, Moscadello di Montalcino DOC, Rosso di Montalcino DOC, IGT Toscana (rossi e bianchi)

Casalappi (LI)
Estensione
79 ettari di cui:
- 30 ettari di vigneti
- 45 ettari da impiantare
- 4 ettari di bosco e varie

Principali vini
IGT Toscana (rossi e bianchi)

Centoia (GR)
Estensione
30 ettari di cui:
- 18 ettari di vigneti
- 12 ettari di bosco e varie

Principali vini
IGT Toscana (rossi e bianchi)



Strevi (AL)
Estensione
14 ettari di cui:
- 7 ettari di vigneti
- 7 ettari di bosco e varie

Principali vini
Brachetto DOCG

Novi Ligure (AL)
Estensione
36 ettari di cui:
- 25 ettari di vigneti
- 11 ettari di bosco e varie

Principali vini
Cortese DOCG





*I clienti sono tutti i soggetti a cui Banfi vende i propri beni affinché questi vengano poi venduti ai consumatori finali.
I consumatori sono i soggetti che consumano direttamente i beni prodotti dalla Banfi o usufruiscono dei servizi di hospitality.

Il settore hospitality

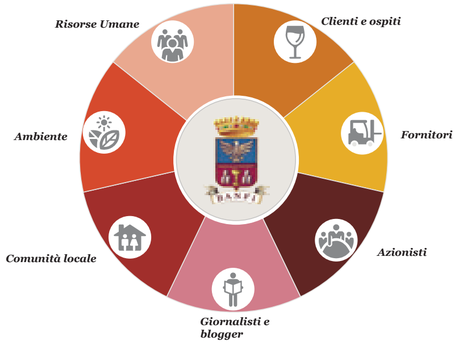
RICONOSCIMENTI

Trip Advisor certificato di eccellenza 2014 & 2015; Traveller's choice 2016
Reader's choice Andrew Harper 2015
CondéNast Traveler 2014: Castello Banfi - Il Borgo, 19 nella lista dei migliori resort d'Europa; 6 nella lista dei migliori resort in Italia;
2016: Castello Banfi - Il Borgo, 23 nella lista dei migliori resort d'Europa
Affiliazioni: Virtuoso, Traveller Made, Andrew Harper



CASTELLO BANFI





4

Gli stakeholder e i temi materiali

Gli stakeholder di Banfi

Banfi ritiene di fondamentale importanza il costante coinvolgimento degli stakeholder nella definizione degli obiettivi e dei processi di sviluppo. Confrontarsi con le diverse parti, sia interne che esterne, rappresenta un comportamento naturale dell'azienda e garantisce, inoltre, una linea d'azione coerente con le aspettative di tutti coloro che in Banfi hanno un punto d'incontro degli interessi e delle attese.
Tra gli stakeholder, oltre ai singoli individui e ai gruppi di persone, si è incluso anche l'ambiente, considerandone la particolare rilevanza per una realtà come Banfi.

Gli stakeholder di Banfi

Gli stakeholder sono stati identificati attraverso il coinvolgimento del Senior Management di Banfi, che ha individuato ciascuna categoria tenendo conto di quanto segue:

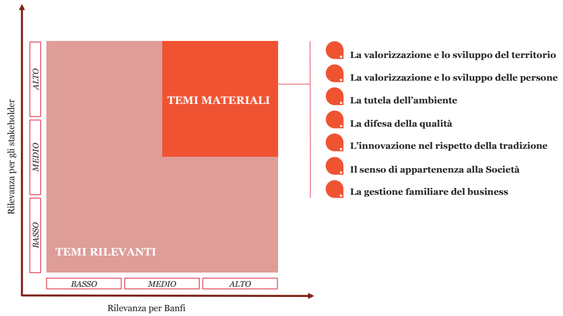
- le relazioni che Banfi instaura con la realtà che la circonda;
- i temi rilevanti per il business di Banfi.



L'analisi di materialità

Grazie all'analisi condotta per l'identificazione degli stakeholder sono emerse le tematiche rilevanti per ciascuna categoria individuata. Tali tematiche sono state successivamente valutate, considerandone la rilevanza dal punto di vista di Banfi.
Sono state così individuate le tematiche materiali ovvero quelle che rivestono un'alta importanza sia per Banfi sia per gli stakeholder.
I temi materiali sono quelli di seguito evidenziati.

La matrice di materialità



5

La valorizzazione e lo sviluppo del territorio

Lo sport

La musica e la cultura

Altre attività

L'ospitalità

Castello Banfi

Castello Banfi - Il Borgo

La Taverna Banfi

L'Enoteca

Il museo della bottiglia e del vetro

La Balsameria

La comunicazione

La Fondazione Villa Banfi

Sin dall'anno della sua nascita, ormai quasi 40 anni fa, Banfi ha compreso l'importanza del territorio come elemento da sostenere e valorizzare con impegno costante. Il vino, più di altri prodotti, infatti, esprime intrinsecamente il legame della terra con il sapiente lavoro dell'uomo. Con questa consapevolezza, pertanto, Banfi ha teso a operare non soltanto adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni. L'indiscusso ruolo di leadership che Banfi ha giocato nella creazione dello straordinario successo in tutto il mondo del Brunello e di Montalcino è passato senza soluzione di continuità attraverso il sostegno al territorio e alla sua collettività.
"Nessun uomo è un'isola" recita il titolo del saggio di John Donne, perché egli è parte dell'umanità, e altrettanto può dirsi dell'azienda, secondo la filosofia di Banfi: i successi straordinari dei suoi vini si sono potuti conseguire solo attraverso il supporto al suo territorio, alla comunità di cui essa stessa è parte integrante.

Lo sport

È con questa certezza che gli sforzi profusi negli anni sono stati rivolti a iniziative di ogni genere e ambito: a partire dallo sport, l'azienda ha promosso associazioni sportive locali come quelle di Montalcino e Sant'Angelo Scalo.
Banfi ha promosso con entusiasmo l'iniziativa "Eroica", la corsa ciclistica itinerante che farà tappa nel nostro territorio e che ha riportato alla luce i valori del ciclismo del passato, "il riscoprire la bellezza della fatica e il gusto dell'impresa". Infine, Banfi promuove rally di auto storiche, come la celebre "Tuscan Rewind".

La musica e la cultura

L'impegno di Banfi nel territorio, inoltre, non può mancare nell'arte e nella musica: proprio quest'anno ricorrono i vent'anni dalla prima edizione di uno dei festival più longevi e di successo del nostro paese: il Jazz&Wine.
Grazie a Banfi, il festival che per primo in Italia ha unito alla musica di prestigio il vino di qualità, nato nella capitale, è stato portato nella splendida cornice della fortezza ilcinese: di edizione in edizione, celebri artisti nazionali e internazionali si sono susseguiti sul palco del Jazz&Wine a Montalcino, facendo risplendere la comunità di un vivace turismo.
All'insegna dell'assiduo sostegno alla cultura locale, Banfi ha dato il suo supporto alle attività



di OCRA: Officina Creativa dell'Abitare, di cui è diventata sponsor tecnico con la fornitura di vini per gli eventi o con la cessione in uso gratuito di locali del Castello di Poggio alle Mura per l'organizzazione di corsi, eventi e seminari. Interessanti progetti hanno, inoltre, visto la luce dalla partnership tra Banfi e OCRA: si è da poco conclusa la prima edizione di "MOS Designer Competition", il concorso per designer e architetti da tutto il mondo, realizzata in collaborazione con Carrara Design Factory e MOS - Matter of Stuff.
A questa competizione ha avuto seguito "Banfi Wine & Design", un progetto artistico che celebra il carattere esclusivo del vino simbolo di Banfi: il Brunello di Montalcino Castello Banfi. Gli artisti vincitori del primo concorso hanno avuto l'opportunità di realizzare le etichette per una speciale edizione limitata di Brunello di Montalcino Castello Banfi 2011, attraverso una loro personale reinterpretazione dell'etichetta originale. In seguito, le bottiglie e gli artwork dei due concorsi sono state presentate durante il "London Design Festival" e i proventi di questa originale esperienza sono stati devoluti in beneficienza.

Altre attività

Banfi, inoltre, è da sempre molto attenta al sostegno delle associazioni che offrono assistenza sul territorio: l'azienda versa, infatti, annuali contributi alla Misericordia di Montalcino, preziosa associazione che offre non solo pronto intervento, ma anche servizi sanitari e sociali sul territorio attraverso volontari.
Degne di essere citate sono di certo anche le sponsorizzazioni rivolte ai Quartieri di Montalcino, cuore pulsante delle attività economiche, ludiche e culturali della comunità locale.
Banfi si rivolge, inoltre, a ditte locali per la fornitura di materiali e servizi di diversa natura, anche questa scelta risulta essere un'indiscussa fonte di sviluppo del tessuto economico della zona circostante.

L'ospitalità

La storia di Banfi è da sempre costellata di innovazioni.
Una delle tante è stata introdotta nel settore dell'ospitalità, concependo "ante litteram" l'idea di una cantina "aperta", vedendo infatti in essa non solo il luogo di produzione, ma anche di comunicazione e promozione, attraverso la gestione delle numerose visite e l'accoglienza a 360° dell'ospitalità, insieme alla struttura del Castello, a perfetto completamento del tutto.
Restando in tema di enoturismo, Banfi è da sempre promotrice di "Cantine Aperte", evento nazionale per la promozione del turismo enogastronomico. Per finire, Banfi collabora con diverse università italiane e non solo, accogliendo nelle proprie strutture numerosi gruppi di studenti, allo scopo di promuovere la cultura del vino tra le giovani generazioni.



Investimenti economici verso la comunità

€ 140.000
2014

€ 150.000
2015

€ 160.000
2016

Castello Banfi

Situato nell'area meridionale del territorio di produzione del Brunello di Montalcino, si trova a 20 chilometri a sud-ovest di Montalcino, a 70 chilometri a sud di Siena, a 130 chilometri a sud di Firenze e circa 230 chilometri a nord di Roma.

Il Castello e la sua storia
Il complesso si sviluppa per lo più tra il IX ed il XIII secolo, ma la sua origine è certamente anteriore. Alcuni sotterranei scavati nel tufo e tuttora visibili, oltre ad alcune urne di pietra e vasi in ceramica rotrovati durante l'ultimo restauro, fanno presumere, infatti, l'esistenza di un insediamento già in epoca Etrusca. I "conci", pietre bianche tipicamente utilizzate nella costruzione di archi romani, inseriri nell'arco di ingresso sembrano, invece, testimoniare una successiva trasformazione in villa romana. La prima citazione ufficiale è del 1318, anno in cui Poggio alle Mura appare all'interno del catasto descrittivo dell'epoca, la "Tavola delle Possessioni", come inserito amministrativamente nella Curia di Camigliano. La tenuta passa dalla stadio di insediamento aperto a quello di centro aziendale fortificato (palatium seu fortelitia). È la storia dei Conti Placidi, però, che più di tutte si lega a quella del Castello. Questa famiglia di nobili senesi con importanti incarichi di governo nella città, ne entra in possesso nel corso del quattrocento quale ricompensa per essersi distinta durante le guerre della Repubblica di Siena. Nel 1959 Poggio alle Mura viene acquistata da Giovanni Mastropaolo, un imprenditore italiano che aveva fatto la sua fortuna in Sud America.
L'ultimo passaggio di proprietà avviene, nel 1983, quando il Castello, in condizioni precarie a causa dei danni subiti nel corso della II Guerra Mondiale, entra a far parte dell'azienda vitivinicola Banfi. Saranno i lavoro di restauro voluti dalla famiglia Mariani - proprietaria dell'azienda - ed iniziati subito dopo l'acquisto, a riportarlo agli antichi splendori.





Castello Banfi-Il Borgo

Nell'antico borgo in pietra, nato nel 1700 all'ombra delle mura e delle torri del Castello di Poggio alle Mura, per ospitare i contadini che lavoravano per i nobili proprietari, oggi sono state ricavate le lussuose camere e suites di questo gioiello dell'ospitalità italiana.
Castello Banfi – Il Borgo offre un ambiente raffinato ed esclusivo dove potersi rilassare immersi nella campagna toscana, in uno dei luoghi storici più suggestivi e meglio conservati della zona.
All'esterno si possono ancora apprezzare le antiche forme architettoniche toscane, rimaste immutate nei secoli, mentre gli interni sono stati finemente ristrutturati ed arricchiti di tutti i comfort moderni. All'interno ogni singolo dettaglio è curato nei minimi particolari, a confermare la nostra totale dedizione al benessere degli ospiti.
Le 2 camere e le 12 suites e Junior suite si contraddistinguono per un design distintivo ed originale, arricchito da decorazioni a mano, tessuti pregiati ed accessori esclusivi, curato nei minimi dettagli da Federico Forquet, uno dei più rinomati architetti d'interni italiani.

La Sala dei Grappoli

Situata all'ombra dello storico Castello Banfi, La Sala dei Grappoli è un ambiente elegante e raffinato. In estate, quando il tempo lo consente, è possibile cenare all'aperto grazie alla terrazza da cui si gode del suggestivo spettacolo offerto dallo storico Castello Banfi illuminato. Un menu stagionale permette di scegliere tra i piatti della cucina italiana e mediterranea, rielaborati con un'impronta moderna e accompagnati dagli ottimi vini Banfi.
Situata all'ombra dello storico Castello Banfi,

La Taverna Banfi

Un tipico ristorante toscano all'ombra del castello medievale di Castello Banfi.
La caratteristica Taverna Banfi, aperta a pranzo, è situata sotto le volte delle vecchie cantine del Castello, dove una volta riposavano le grandi botti di legno utilizzate per l'affinamento del Brunello di Montalcino. In un ambiente estremamente piacevole, la cucina presenta i piatti della tradizione Montalcinese e toscana, esaltati dalla freschezza e dall'autenticità degli ingredienti del territorio.



L'Enoteca

Ricavata in un edificio separato rispetto al complesso principale del Castello, in quello che una volta era un deposito di vino sorto in epoca medievale e successivamente ampliato più volte con il passare dei secoli, l'Enoteca Banfi ricrea l'ambiente di una vera bottega toscana dove, accanto ai pregiati vini prodotti da Banfi, sono presenti moltissimi prodotti di gastronomia e artigianato locale.



Il museo della bottiglia e del vetro

Il "Museo della Bottiglia e del Vetro", intitolato a Giovanni F. Mariani, si trova all'interno del Castello trecentesco di Poggio alle Mura, oggi conosciuto come Castello Banfi. Il percorso del museo illustra le alterne vicende della produzione del vetro nella storia, dal V sec. a.C. ai giorni nostri. L'esposizione più interessante riguarda, probabilmente, gli oggetti di vetro dell'antica Roma che, secondo i critici, costituirebbero una delle più vaste collezioni private del mondo.
Tra le storiche mura, nella vecchia scuderia e nel frantoio, di cui si conserva ancora il macchinario originale del 1857, sono state sapientemente collocate le sale espositive, che trattano la storia del vetro e l'evoluzione del contenitore del vino. In questi locali sono esposte collezioni di antiche bottiglie da vino, di bicchieri veneziani ed anche opere moderne della produzione veneziana, tra tutti la stupenda "Portatrice" di Pablo Picasso. La bellissima collezione di vetri romani inizia con piccoli oggetti in pasta vitrea riconducibili al V e IV sec. a.C., e prosegue con vasi e balsamari di vetro soffiato del I e II sec. d.C., fino ad arrivare a bottiglie e caraffe di vetro soffiato, appartenenti al IV e V sec. d.C. Alcuni reperti sono stati recentemente sottoposti ad un restauro conservatore presso il laboratorio del vetro di San Giovanni Valdarno, Arezzo, per restituire a questi vetri millenari l'antico splendore e i caratteristici riflessi del materiale vitreo. Tra i vetri veneziani, che affascinano per il colore e la delicatezza della lavorazione, spiccano un cestello "a reticello" cinquecentesco ed un grande bicchiere da esposizione con elementi in ottone smaltato, gli ultimi acquisti della Fondazione Banfi per arricchire la collezione e per rendere sempre più interessante la visita del Museo.





La Balsameria

Sotto l'ala nord del Castello Banfi si trova la suggestiva Balsameria, che molto ricorda una cantina in miniatura. Questo è il luogo, ricavato dai vecchi magazzini del Castello, dove nasce e si evolve il nostro prezioso Condimento Balsamico Etrusco. Il raffinato Condimento Balsamico Etrusco è un nettare ottenuto con i metodi tradizionali usati dagli antichi Etruschi. Le uve, raccolte tardivamente, vengono pigiate e il mosto filtrato viene messo a cuocere. Una volta raffreddato viene travasato in botti di legno per 4 – 8 mesi. Durante questa permanenza, si avvia il processo di "balsamizzazione". Successivamente si procede al progressivo passaggio in botticelle di capacità decrescenti (da 60 a 25 litri) e di legno diverso (rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso) fino a colmare l'ultima botticella da 25 litri dalla quale viene prelevata, a fine maturazione, la salsa balsamica. Con questa procedura l'invecchiamento si protrae per circa 12 anni.
Ogni anno, solo tre litri di Condimento Balsamico Etrusco sono trasferiti da ogni botticella nella successiva più piccola. La misura delle botticelle va a diminuire in dimensione, dato che le quantità diminuiscono con l'evaporazione. Grazie al metodo di affinamento adottato da Banfi è possibile trasformare il succo d'uva nel prezioso Condimento Balsamico Etrusco, con il suo colore bruno scuro, il profumo inebriante e complesso, la ricca viscosità ed il gusto accattivante. Ottimo condimento per risotti, è particolarmente indicato nella preparazione di carni bianche e rosse, sul pesce al cartoccio o al forno, su omelette e su altre ricette in agro-dolce. Per le sue caratteristiche aromatiche entra anche nella preparazione di alcuni dessert a base di frutta e gelatina. Da provare su fragole fresche, formaggi stagionati e persino sul gelato alla vaniglia.

La comunicazione

Un ultimo, importante aspetto che vede Banfi impegnata nella valorizzazione del territorio è la comunicazione, sia tradizionale, attraverso la partecipazione a eventi e fiere per la promozione della propria produzione, sia tramite la partecipazione attiva alle iniziative organizzate dal Consorzio del Brunello di Montalcino, sia grazie alla comunicazione più moderna sul web e sui social media, con la quale, promuovendo Banfi e i proprio vini, si partecipa alla comunicazione non solo del proprio marchio, ma di un territorio intero.
L'impegno che Banfi profonde nell'ambito dei tre pilastri "Storia, Sapere, Sostenibilità" che accompagnano la mission aziendale del passato, del presente e del futuro sono stati e sono accolti con entusiasmo e riconoscenza dalla maggior parte della comunità che, ancora oggi, vede in Banfi il motore dell'economia del territorio montalcinese e fondamentale risorsa per la sua valorizzazione, in Italia e nel mondo.



La Fondazione Villa Banfi

Alcuni tra i più importanti progetti che Banfi sta portando avanti sono senza ombra di dubbio sotto l'egida della Fondazione Banfi.
La Fondazione è stata costituita nel 1986 con l'intento di perseguire numerosi e importanti obiettivi culturali, educativi e professionali: in primo luogo, divulgare la cultura e l'arte del vino di qualità attraverso l'organizzazione e il patrocinio di mostre, manifestazioni artistico-culturali, convegni, dibattiti su tematiche legate al mondo del vino idonee a favorire un contatto tra la Fondazione stessa e il pubblico. Un esempio tra tutti: la realizzazione di un Museo del Vetro e della Bottiglia, intitolato a Giovanni Mariani, la più grande collezione privata di vetri in Italia, che ha sede presso il Castello di Poggio alle Mura.
Tra i nobili obiettivi preposti dalla Fondazione vi è la promozione di studi e ricerche in campo vitivinicolo, anche in collaborazione con istituti universitari, nazionali e internazionali, tra cui di certo spicca il progetto di sviluppo, nel comune di Montalcino, "Sanguis Jovis: Centro Studi e Alta Formazione del Sangiovese", un centro studi di carattere internazionale dedicato al vitigno Sangiovese, in collaborazione con il Prof. Attilio Scienza, esimio docente di Viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano.
Dopo il ritrovamento nel 2007 nei vigneti aziendali di una balena fossile, ribattezzata in seguito con il nome di "Brunella", uno degli esemplari più antichi, completi e meglio conservati del Mediterraneo, la Fondazione Banfi si è dunque fatta promotrice della raccolta, custodia e ripristino del reperto. In collaborazione con il Comune di Montalcino e con I.S.A. - Istituto di Studi Archeo-antropologici, si stanno programmando una serie di attività: campi scuola e corsi di alta formazione incentrati sullo scavo e sul restauro del reperto, convegni e workshop scientifici, visite guidate per adulti e bambini del laboratorio di restauro. Presto sarà possibile favorire l'afflusso di studenti, ricercatori e visitatori interessati da tutto il mondo, in un'ottica di valorizzazione del patrimonio storico-culturale del nostro paese.



6

La valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane

Nuove assunzioni e turnover

Le malattie personali

Gli infortuni

La retribuzione

I senior manager

La gestione dei rapporti sindacali

La formazione

Un'importanza fondamentale nella valorizzazione del territorio in cui Banfi opera è rivestita dall'investimento nelle risorse umane dell'azienda che, da sempre, privilegia l'inserimento nel proprio organico di giovani professionalità provenienti dal territorio stesso. Ai nuovi assunti viene offerta la possibilità di una crescita professionale e formativa all'interno dell'azienda.

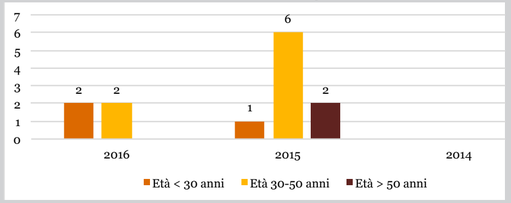


Nuove assunzioni e turnover

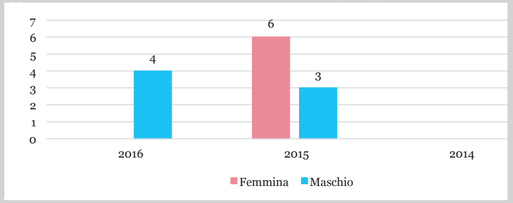
I dati sono stati calcolati considerando solo i dipendenti a tempo indeterminato, poiché la maggior parte degli stagionali entra ed esce nell'arco dell'anno, inficiando la nostra analisi. La Banfi Società Agricola ha un andamento altalenante con un picco di assunzioni a tempo indeterminato nel 2015 (9 dipendenti in più) e un valore positivo anche per il 2016 (4 assunzioni). La Banfi srl registra, invece, un incremento positivo per tutto il triennio. Tuttavia i valori del 2015 (8 assunti) e del 2016 (13 assunti) sono determinati principalmente dal passaggio di alcuni dipendenti da una società all'altra dettato da scelte di organizzazione aziendale. Nel triennio esaminato, possiamo considerare il 2015 come l'anno di riferimento per le nuove assunzioni, individuando la principale motivazione nel riconoscimento di agevolazioni contributive (Job Acts 2015) per assunzioni a tempo indeterminato.
Analizzando i nostri dati in base al sesso, possiamo notare l'incremento fortemente positivo della quota rosa per la Banfi Società Agricola (con 6 nuove donne assunte contro i 3 uomini nel 2015), dato molto significativo considerando che la società ha una presenza fortemente maschile, data la sua natura agricola; anche se tale situazione viene riportata pressoché alla parità con 4 nuovi assunti uomini nel 2016. La Banfi srl presenta parità assoluta tra femmine e maschi sia nel 2014 che nel 2015, mentre il 2016 con l'assunzione di 8 donne e 5 uomini abbiamo un incremento della quota rosa.
Se analizziamo i nostri valori in base alle fasce di età, per la Banfi Società Agricola la fascia predominante è sicuramente quella tra i 30 e i 50 anni, questo perché gli operai a tempo determinato vengono assunti con contratto a tempo indeterminato solo dopo diversi anni di presenza in azienda. Ciò anche se nel 2016 il numero di dipendenti assunti tra i 30 e i 50 anni, oltre a quelli sotto i 30 anni, è identico, fattore che denota una ricerca verso il "ringiovanimento" aziendale anche per la Banfi Società Agricola. Escludendo le assunzioni dovute al passaggio da una società all'altra, i dati più rilevanti per la Banfi srl sono sicuramente nella fascia tra i 30 e i 50 anni e in quella inferiore a 30 anni, sottolineando l'attenzione generale dell'azienda ad un rinnovo generazionale.

Banfi Società Agricola Srl

Numero di nuovi assunti per fascia di età

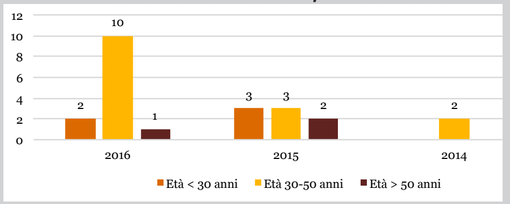


Numero di nuovi assunti per genere

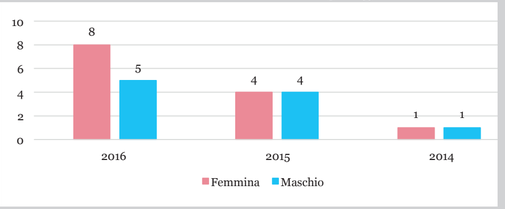


Banfi Srl

Numero di nuovi assunti per fascia di età



Numero di nuovi assunti per genere



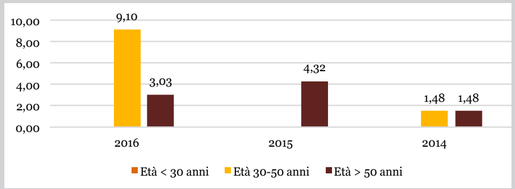


Turnover

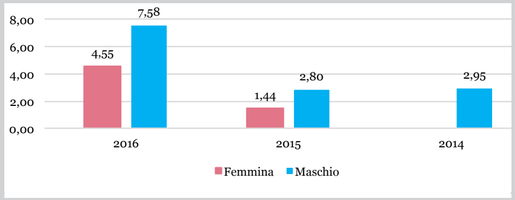
Il tasso di turnover per Banfi Società Agricola Srl cresce in maniera esponenziale nel triennio (4 cessati nel 2014, 6 nel 2015 e 16 nel 2016) ma non è molto rilevante per effetto del passaggio di alcuni dipendenti alla Banfi srl. Anche quest'ultima registra un tasso in aumento (1 nel 2014, 4 nel 2014 e 6 nel 2015) soprattutto determinato dai pensionamenti.
Il dato diviene più significativo se lo analizziamo dal punto di vista del sesso, poiché quanto affermato per Banfi Società Agricola sulle quote rosa per le assunzioni, viene confermato e sottolineato dal fatto che nel triennio le uscite maschili sono maggiori (in totale 18 maschi contro 8 femmine). Stesso trend lo possiamo analizzare anche per Banfi srl dove si registrano solo 3 cessazioni femminili per il triennio che, considerando l'andamento delle assunzioni per genere, si traduce in un incremento delle quote rosa anche per Banfi srl.
Il risultato del tasso di turnover suddiviso per fasce di età diviene quasi banale, poichè a causa del pensionamento, la fascia più anziana risulta predominante per entrambe le società.

Banfi Società Agricola Srl

Tasso di turnover per fascia di età

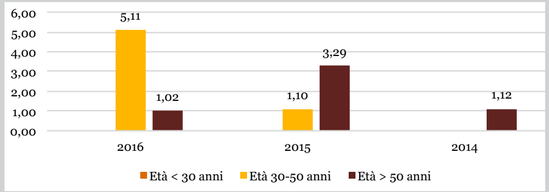


Tasso di turnover per genere

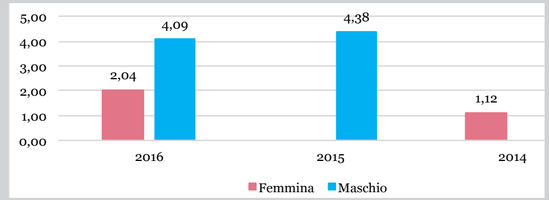


Banfi Srl

Tasso di turnover per fascia di età



Tasso di turnover per genere



Le malattie personali

L'attenzione dell'azienda per la sicurezza e la salute dei dipendenti può essere analizzato anche dal punto di vista del tasso delle malattie e degli infortuni.
Nell'analisi del tasso delle malattie, il 2015 per Banfi Società Agricola Srl presenta il tasso più elevato di tutto il triennio (4,19% nel 2014, 5,60% nel 2015 e 4,82% nel 2016), causato soprattutto da una durata media più elevata. Per Banfi Società Agricola l'incidenza femminile risulta importante anche per il risultato complessivo del tasso di malattia. Così come nell'analisi degli infortuni, nel triennio la Banfi srl presenta degli indici più bassi rispetto alla Banfi Società Agricola (2,29% nel 2014, 1,81% nel 2015 e 1,44% nel 2016), registrando un trend decrescente grazie alla riduzione della durata media della malattia.
Nel corso del triennio 2016-2015-2014 non sono state inoltrate denunce di malattia professionale, pertanto l'incidenza risulta zero così come l'esposizione ad alto rischio.

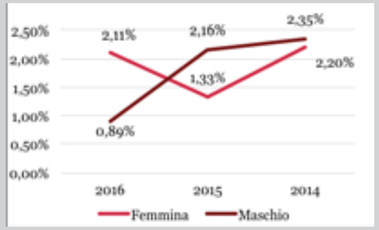
Banfi Società Agricola Srl

Tasso di malattie per genere



Banfi Srl

Tasso di malattie per genere

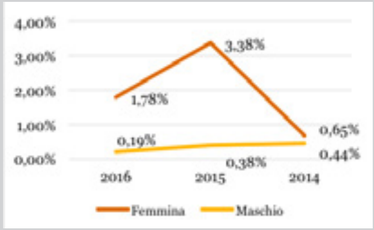


Gli infortuni

In generale per entrambe le società possiamo notare come il tasso degli infortuni risulti al di sotto del punto percentuale.
Gli infortuni, correlati con il lavoro in campagna, hanno una maggiore incidenza per Banfi Società Agricola, mentre assumono un valore vicino allo zero per Banfi Srl. L'unica eccezione la troviamo nel 2015 per la Banfi Società Agricola Srl (+1,28%), la cui causa principale la possiamo individuare nell'incremento del tasso di infortuni per il sesso femminile (+3,38%), causato dall'aumento della durata e, dunque, della gravità dell'infortunio. Per entrambe le società le donne incidono sul risultato complessivo degli infortuni, per cui la percentuale risulta più elevata rispetto a quella degli uomini.

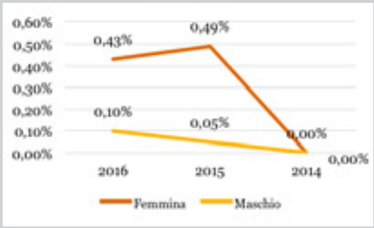
Banfi Società Agricola Srl

Tasso di infortunio per genere



Banfi Srl

Tasso di infortunio per genere



La retribuzione

Nel corso degli ultimi anni, il rapporto tra il livello retributivo minimo offerto dalle due Società e quello previsto dalla legge è sempre positivo, a testimonianza del valore che lega Banfi ai propri dipendenti riconoscendo nella "specializzazione" interna un elemento distintivo di maggior valore aggiunto.
I dati includono tutta la forza lavoro, comprendendo anche i dipendenti orari che, quindi, sono stati calcolati considerando le ore effettivamente lavorate, ma escludendo i part-time così come richiede il principio G4-EC5. I valori sono stati individuati prendendo gli elementi di testata sia contrattuali che aziendali, ma escludendo gli scatti di anzianità contrattuale per eliminare tale incidenza dalla nostra analisi.
Gli incrementi retributivi riconosciuti dall'azienda sono legati alla responsabilità, all'impegno sia fisico che concettuale e alla dedizione del dipendente nei confronti del proprio lavoro, che spesso è correlato alla stessa qualifica. L'attaccamento all'azienda è un valore molto importante che si trasforma in un riconoscimento monetario progressivo nel tempo.
L'incremento retributivo aziendale rispetto al minimo previsto dalla legge, presenta sempre delle percentuali positive e di crescita e questo anche se per gli impiegati di Banfi srl notiamo una leggera flessione che è dovuta, principalmente, all'assunzione di personale giovane e con una retribuzione di partenza pari a quella contrattuale, dunque più bassa rispetto alla media aziendale.
La percentuale media di incremento retributivo per gli uomini risulta superiore di circa il 10% rispetto a quella delle donne, ma negli ultimi anni l'attenzione per la quota rosa è cresciuta sempre di più, avvalorando il fatto che l'azienda ha molto a cuore la tematica della valorizzazione del lavoro femminile.
Come abbiamo già osservato nelle analisi precedenti, l'interessamento dell'azienda ad ampliare lo spazio ricoperto dalle quote rosa risulta evidente, oltre che dal fattore numerico, dal risultato percentuale dell'incremento retributivo, a dimostrazione dell'importanza di avere un corretto apporto e bilanciamento tra i due sessi. Tuttora, anche con gli sforzi profusi in questi ultimi anni, la Banfi Società Agricola rimane un po' penalizzata sulle fasce alte.
Si precisa che i dati disponibili sono per tutti i dipendenti ad esclusione dei neoassunti, pochi in numero e non rappresentativi del calcolo; dal calcolo, inoltre, sono stati esclusi anche gli scatti previsti da contratto per eliminare l'incidenza dell'anzianità contrattuale sull'analisi stessa.



Gruppo Banfi - % su CCNL

2016	20,38%
2015	20,44%
2014	21,31%

Banfi Società Agricola Srl - % su CCNL

Dirigenti e quadri

2016	53,58%
2015	53,39%
2014	52,01%

Impiegati

2016	25,39%
2015	23,53%
2014	22,63%

Operai (tempo indeterminato)

2016	3,92%
2015	3,81%
2014	3,49%

Operai (tempo determinato)

2016	0,83%
2015	1,02%
2014	1,11%

Banfi Srl - % su CCNL

Dirigenti e quadri

2016	45,75%
2015	44,78%
2014	45,37%

Impiegati

2016	23,89%
2015	25,66%
2014	26,97%

Operai

2016	4,30 %
2015	5,44%
2014	5,46%

Banfi Società Agricola Srl - % su CCNL

Femmine

2016	6,97%
2015	7,45%
2014	8,01%

Maschi

2016	13,73%
2015	14,05%
2014	15,61%

Banfi Srl - % su CCNL

Femmine

2016	17,55%
2015	17,10%
2014	16,85%

Maschi

2016	27,13%
2015	27,41%
2014	26,57%

I senior manager

Prendendo in esame il numero totale dei senior manager, vale a dire i membri del Comitato Operativo[1], la percentuale di coloro che provengono dalla comunità locale è di circa un terzo per Banfi Società Agricola S.r.l., mentre il dato supera il 50% per Banfi S.r.l.
La comunità locale include i comuni limitrofi alle sedi presenti in Toscana e Piemonte. Per Banfi Società Agricola S.r.l. la comunità locale corrisponde alle province di Siena e Grosseto, per Banfi S.r.l. si aggiunge anche la provincia di Alessandria.

Senior manager assunti dalla comunità locale

Banfi Società Agricola Srl	
2016	**33,33%**
2015	**33,33%**
2014	**20,00%**
Banfi Srl	
2016	**55,56%**
2015	**55,56%**
2014	**50,00%**

La formazione

Da sempre Banfi, considerandola una vera e propria ricchezza, persegue l'obiettivo di valorizzare le proprie risorse umane, investendo molto in formazione e ricerca.
L'azienda coinvolge lo staff in attività formative durante tutto l'arco dell'anno, con andamenti variabili in base alle differenti aree aziendali e tipologie di attività. La scelta aziendale è quella di fare una distinzione tra la formazione obbligatoria, vale a dire prevista per legge, e la formazione facoltativa.
I dati che vengono riportati di seguito sono riferiti alla formazione obbligatoria, legata alla salute e alla sicurezza nei luoghi di lavoro, oltre che alla sicurezza alimentare.
Nel 2016, per entrambe le società, si evidenzia un trend crescente nell'investimento per la formazione obbligatoria dei dipendenti.
Complessivamente sono state erogate 2.295 ore di formazione per la Banfi Società Agricola S.r.l. e 817 ore di formazione per la Banfi S.r.l..
Il principale progetto formativo, che ha coinvolto soprattutto la Banfi Società Agricola S.r.l., riguarda la sicurezza nei luoghi di lavoro e, nello specifico, l'aggiornamento per l'abilitazione all'utilizzo delle attrezzature e macchine agricole. Questo progetto formativo si prolungherà anche per parte dell'anno 2017.
La grande differenza di ore di formazione tra le due società è dovuta in primis al numero di dipendenti in forza a ciascuna, più alto per Banfi Società Agricola S.r.l. rispetto a Banfi S.r.l.. L'altro fattore determinante è l'attività svolta, infatti, i dipendenti di Banfi Società Agricola S.r.l sono esposti a fattori di rischio per i quali la probabilità di accadimento e magnitudo danno sono più alti.



Le attività formative facoltative e di consulenza su cui la Banfi investe, spaziano su un'ampia tipologia di tematiche, partendo da quelle legate alle corrette tecniche di coltivazione per arrivare a competenze di tipo socioeconomico.
Di seguito alcuni esempi di queste attività su cui Banfi investe: incontri tecnici di formazione durante la stagione invernale su tematiche legate alla produzione passata e quella futura, incontri tecnici formativi specifici direttamente nel vigneto e nel frutteto, incontri formativi con agronomi ed enologi, attività di formazione legata alla parte informatica e gestionale delle aziende, attività di aggiornamento finanziario.
Con l'ottica di un miglioramento continuo, l'obiettivo di Banfi è di mantenere in essere queste attività formative che portano e garantiscono la crescita culturale, oltre ad un ampliamento di conoscenze e di specializzazione all'interno dell'azienda.

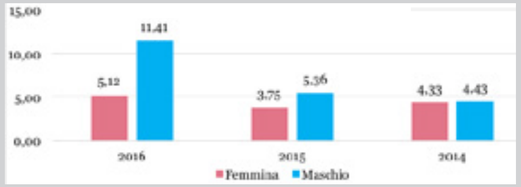
[1] La finalità del Comitato Operativo è lo sviluppo di un modello gestionale basato sulla capacità dei responsabili delle diverse unità operative di integrarsi, al di là delle proprie responsabilità specifiche, nel processo complessivo di gestione dell'azienda.
Il Comitato ha una funzione consultiva nei riguardi del direttore generale, che mantiene in ogni caso la responsabilità decisionale.

Banfi Società Agricola Srl

Ore medie di formazione suddivise per categoria

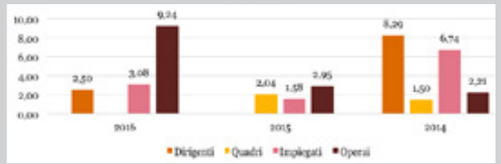


Ore medie di formazione suddivise per genere

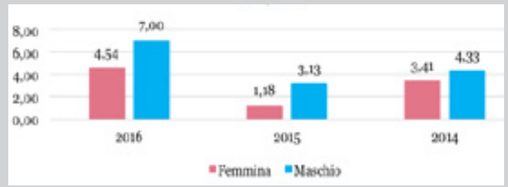


Banfi Srl

Ore medie di formazione suddivise per categoria



Ore medie di formazione suddivise per genere



La gestione dei rapporti sindacali

L'azienda ha sempre coltivato forti e collaborativi rapporti con i sindacati e, vista l'assenza di accordi aziendali, ha avuto rapporti con le rappresentanze sindacali provinciali (CGIL E CISL). In passato si fissavano delle riunioni periodiche mensili, invece, nell'ultimo triennio, vista la mancanza di particolari problematiche da discutere, la frequenza è diminuita a fronte di un coinvolgimento meno formale e con riunioni convocabili in base alle necessità. Di seguito si forniscono i dati percentuali degli iscritti al sindacato per società, sul totale dei dipendenti, notando una diminuzione nel triennio riferita a Banfi Società Agricola s.r.l., che passa da 33,11% nel 2014 a 28,46% nel 2016. La Banfi Srl rimane costante attestandosi intorno al 10%.

Iscritti al sindacato su totale

Banfi Società Agricola Srl	
2016	**28,46%**
2015	**32,49%**
2014	**33,11%**
Banfi Srl	
2016	**10,02%**
2015	**10,03%**
2014	**10,24%**





7

La tutela dell'ambiente

I consumi idrici
e la microirrigazione
a rateo variabile

La difesa della biodiversità

Le iniziative per la riduzione
dei consumi energetici

Consumi idrici

Rifiuti

Iniziative per la riduzione
dei consumi energetici

Il basso impatto ambientale
di Castello Banfi

In Banfi la sostenibilità è un concetto molto ampio che coinvolge tutte le fasi della filiera produttiva, con una strategia trasversale ed un piano strategico ben definiti.
La profonda convinzione che il successo deve andare di pari passo con il rispetto per l'ambiente e il benessere delle persone ha fatto sì che Banfi, fin dalla sua nascita, abbia cercato di essere in armonia con l'ambiente circostante, attraverso l'uso razionale delle risorse naturali e la cura per l'ambiente, dalla vigna al prodotto finito, il vino.

Proprio per questo l'azienda ha messo a punto un processo integrato che tiene conto di tre fattori imprescindibili: ogni azione deve risultare socialmente equa, sicura per l'ambiente e al contempo realizzabile economicamente. Perché oggi si pone tanta attenzione all'ambiente, alla sua sostenibilità, ed al risparmio energetico? La risposta sta in una molteplicità di fattori, tutti correlati tra loro, che si possono riassumere brevemente in:

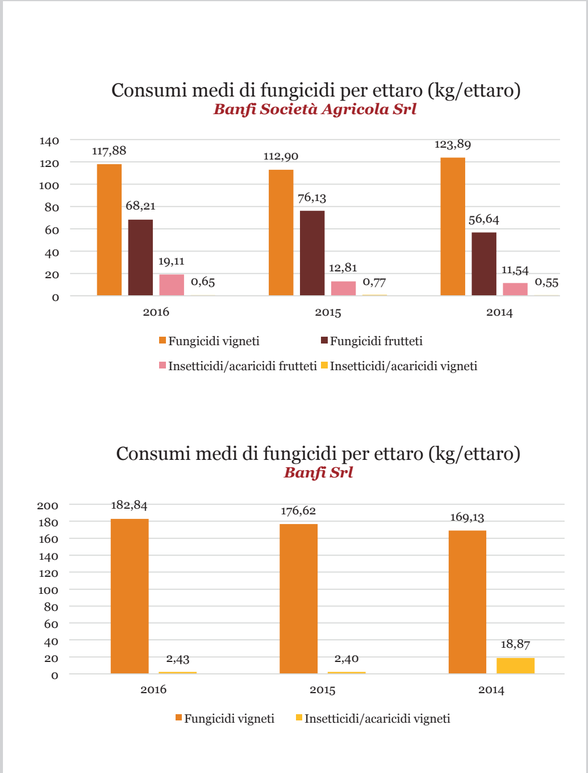
- crescita mondiale della popolazione;
- crescita dei consumi;
- corrispondente ad una crescita delle emissioni.

In ambito ambientale, la sostenibilità è considerata una prerogativa essenziale per garantire la stabilità di un ecosistema, cioè la capacità di mantenere nel futuro i processi ecologici che avvengono all'interno di un ecosistema e la sua biodiversità. Oggi il concetto di sostenibilità è stato allargato ad altri ambiti, in particolare alla sfera economica e sociale, fornendo una definizione più ampia, secondo la quale le tre condizioni di sostenibilità ambientale, economica e sociale partecipano insieme alla definizione di benessere e progresso. Negli ultimi anni il sistema agroalimentare è stato identificato come un'area prioritaria e di elevata importanza per quanto riguarda la sostenibilità ambientale. La produzione di vino non fa eccezione, in quanto contribuisce a una varietà di carichi ambientali, principalmente per l'uso di fitofarmaci e fertilizzanti nel vigneto e per la produzione di bottiglie di vetro.
La scelta di tecniche all'avanguardia ha permesso a Banfi di contraddistinguersi per una gestione socialmente responsabile delle proprie attività. Fin dai primi anni '90, Banfi ha iniziato un programma di coltivazione a basso impatto ambientale grazie ad un attento controllo dei trattamenti fertilizzanti ed agrochimici, riducendo sensibilmente le quantità utilizzate e con il ricorso esclusivo a principi attivi non aggressivi. Negli ultimi anni, l'azienda sta rapidamente procedendo verso una ristrutturazione produttiva, finalizzata ad una riduzione degli agrochimici per una maggiore tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori e degli operatori. I nuovi criteri di gestione del vigneto consistono in un approccio tecnico molto orientato a reali valori di sostenibilità ambientale rivolti, soprattutto, all'intera filiera produttiva.
L'obiettivo aziendale è quello di non abusare mai con i mezzi di difesa, ma impiegarli solo dopo averne accertata la reale necessità. Importante è, infatti, prevenire l'insorgenza delle malattie, soprattutto di origine crittogamica. L'argomento è complesso: si va dalla scelta dei terreni, ai vitigni, alla forma di allevamento, alla concimazione, ecc. Per centrate l'obiettivo è indispensabile monitorizzare il vigneto ogni settimana, in particolare dalla fase di allegagione in poi.
Si attuano, pertanto, interventi di scouting, anche con l'ausilio di moderne tecniche fotobiologiche, per seguire l'evoluzione dell'apparato fogliare, cogliendo i primi sintomi di attacco dei vari patogeni. Il tutto nell'intento di guidare i trattamenti di difesa secondo la logica di intervenire in modo tempestivo solo se strettamente necessario e sempre con prodotti, dosaggi e

Quantità di fertilizzanti utilizzati nell'anno per tipologia [Kg]

Trattamenti	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl			Totale		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Concimazione terreno	595.800	496.477	641.598	17.200	13.500	3.500	613.000	509.977	645.098
Concimazione fogliare	6.386	7.953	6.982	0	0	0	6.386	7.953	6.982
Fertiirrigazione	68.700	17.581	18.300	0	0	0	68.700	17.581	18.300
TOTALE	**670.886**	**522.011**	**666.880**	**17.200**	**13.500**	**3.500**	**688.086**	**535.511**	**670.380**





modalità applicative target-oriented. A partire dalla campagna 2016/2017 i terreni destinati alla produzione cerealicola e foraggiera sono interamente gestiti a regime di biologico. Con l'obiettivo di ridurre l'inquinamento puntiforme derivato dai trattamenti fitosanitari, nel 2008, è stato realizzato un sistema per il lavaggio delle macchine agricole denominato Bio-Bed.
Il progetto, nato in collaborazione con il Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema dell'Università di Pisa, azzera completamente la dispersione nell'ambiente dei residui oleosi provenienti dai trattamenti agricoli che rimangono nelle acque di lavaggio.
Dopo ogni trattamento chimico le trattrici e le irroratrici vengono lavate in un'apposita piazzola nella quale le acque di lavaggio vengono captate ed indirizzate in un "letto biologico".
Questo letto è formato da una miscela di paglia e letame, all'interno del quale si sviluppano colonie di batteri che decompongo i resti oleosi e i principi attivi. L'acqua di scarico del Bio-Bed, opportunamente convogliata in un pozzetto di raccolta, è periodicamente analizzata e in base ai risultati delle analisi il letto viene rigenerato con nuovo materiale organico per mantenere le colonie di batteri sempre al massimo dell'efficienza. Il progetto, inclusi i relativi risultati, è stato presentato agli addetti ai lavori e alla stampa, a Castello Banfi nel 2010. Nell'ultimo triennio sono stati trattati da 172.000 a 195.000 litri di acque di lavaggio, con abbattimento totale delle perdite accidentali di residui oleosi e di agrochimici.



I consumi idrici e la microirrigazione a rateo variabile

La ricerca della qualità, da sempre principio essenziale dell'esperienza di Banfi, passa anche attraverso la gestione dell'irrigazione dei vigneti. A tal fine, l'azienda si è posta fin dal 1986 l'obiettivo di realizzare l'irrigazione di soccorso nel modo più sostenibile, vale a dire mediante la microirrigazione; tale tecnica, ad oggi, è fruibile su oltre il 50% dei vigneti. Un aspetto particolarmente considerato è stato quello della messa a punto di sistemi di controllo dello stress idrico, sia a livello suolo (sonde di vario tipo) che pianta (camere stomatiche, e, più di recente, immagini termiche) nell'intento di intervenire in modo molto preciso.
Per sostenere le crescenti necessità irrigue e limitare il ricorso all'attingimento dai fiumi Orcia ed Ombrone, la Banfi ha negli anni progressivamente incrementato la disponibilità d'invasi artificiali ("laghi" o "vasche"), dislocati a servizio delle aree produttive più importanti. Le singole unità di raccolta delle acque piovane risultano tra loro collegate con tubazioni sotterranee, così da permettere di movimentare l'acqua dove questa risorsa è più necessaria. Inoltre, quando possibile, sono situate in posizione elevata, per irrigare i vigneti "per caduta", cioè senza l'impiego di pompe riducendo, quindi, il consumo di energia. L'acqua presente nei laghi è generalmente piovana, raccolta nel periodo autunnale ed invernale. Solo in qualche annata particolarmente asciutta si è reso necessario integrare l'apporto delle piogge attingendo dai fiumi, in corrispondenza di inizio primavera. In tal caso si rende necessario fare la massima attenzione alla qualità dell'acqua, se non altro per prelevare acque con minima presenza di solidi sospesi, al fine di preservare i filtri degli impianti microirrigui.

La pendenza e variabilità dei terreni, sia come tessitura e contenuto di scheletro che come profondità dello strato utile esplorabile dalle radici, rende, molto spesso, estremamente difficile gestire la microirrigazione in viticoltura: c'è, infatti, il rischio che alcune piante ricevano troppa acqua o troppo poca, a seconda che si trovino in aree più favorite, magari in fondo ad una pendice, o per contro zone più sassose ed elevate. In queste condizioni, per conseguenza, l'apporto di acqua può addirittura aumentare la disformità nell'ambito del vigneto, con effetti negativi sulla qualità delle produzioni, oltre che sulla durata della vita degli impianti.
Per superare questi problemi dal 2010, a Banfi, vengono progettati impianti di microirrigazione sovradimensionati, con tubi gocciolatori autocompensanti.



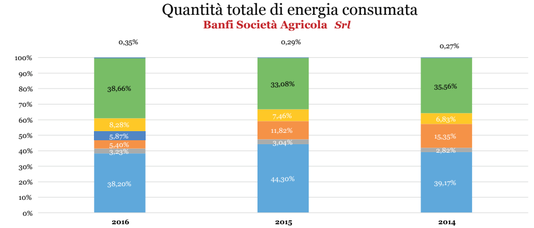
Quantità totale di energia consumata [MJ]

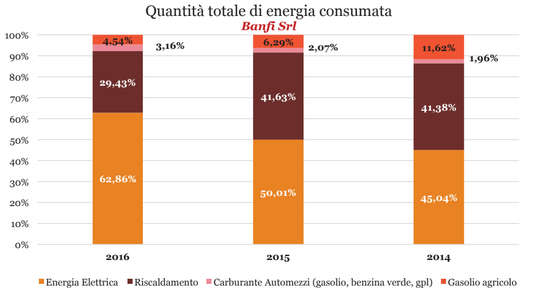
Trattamenti	Banfi Società Agricola Srl		
	2016	2015	2014
Energia Elettrica	16.740.523	18.064.360	16.191.616
Riscaldamento	1.416.535	1.241.000	1.164.000
Riscaldamento e produzione da centrale termica a vapore alimentata con olio btz	2.368.323	4.819.674	6.344.462
Riscaldamento e produzione da centrale termica a vapore alimentata con gpl	2.573.302	0	0
Carburante Automezzi (gasolio, benzina verde, gpl)	3.630.576	3.041.861	2.821.861
Gasolio agricolo	16.945.151	13.490.000	14.700.000
Olio (motore e idraulico)	152.835	119.629	111.428
TOTALE	**43.827.244**	**40.776.524**	**41.333.367**

Quantità totale di energia consumata [MJ]

Trattamenti	Banfi Srl		
	2016	2015	2014
Energia Elettrica	5.994.241	3.783.615	3.601.427
Riscaldamento	2.806.486	3.149.850	3.308.398
Riscaldamento e produzione da centrale termica a vapore alimentata con olio btz	0	0	0
Riscaldamento e produzione da centrale termica a vapore alimentata con gpl	0	0	0
Carburante Automezzi (gasolio, benzina verde, gpl)	301.398	156.506	156.506
Gasolio agricolo	433.367	475.713	929.419
Olio (motore e idraulico)	0	0	0
TOTALE	**9.535.493**	**7.565.683**	**7.995.750**

I consumi di energia per il riscaldamento relativi a Banfi Srl, per quanto riguarda Novi Ligure, sono stati parzialmente stimati





La difesa della biodiversità

Banfi ha un rapporto tra superficie a bosco e superficie coltivata pari a 1,5:1, vale a dire uno dei maggiori nell'ambito delle aziende vitivinicole europee. Inoltre, l'azienda ha impiantato nel tempo molti chilometri di filari di cipressi, 10 ettari di querce da sughero e micorizzate per la produzione di tartufi, oltre a nuovi boschi, che attualmente raggiungono una superficie complessiva di 1000 ettari.
Per mantenere questo patrimonio, sono state impiantate varietà locali, conservate e gestite le foreste di proprietà e predisposti punti d'attingimento d'acqua per la difesa dagli incendi e l'abbeveramento degli animali selvatici.
La ricca presenza di fauna selvatica richiede in molti casi la predisposizione di difese della vegetazione e delle colture in atto, quali: pacciamature verticali (shelter) su vite e susini, ma anche sistemi di dissuasione di vario tipo (sonori, elettrici, terrifici) sulle altre colture presenti. Nella zona di Collupino l'azienda alleva un piccolo nucleo di asinelli dell'Amiata, una particolare razza locale caratterizzata dalla presenza di una croce scura al garrese.
A livello della flora, accanto alle diverse colture (susino, ciliegio, olivo, grano duro, farro, prati di leguminose), Banfi presenta oltre 120 specie erbacee spontanee, che si ritrovano nelle diverse stagioni dell'anno. È interessante rilevare che questa vegetazione, per la sua complessità, risulta poco aggressiva nei confronti della vite. In essa sono presenti alcune specie, ormai rare o pressoché estinte negli agroecosistemi convenzionali, cosicché costituisce un vero e proprio serbatoio di biodiversità floristica. Inoltre, alcune specie a sviluppo invernale, soprattutto graminacee, proteggono il terreno da fenomeni erosivi. In conclusione, la gestione agronomica dell'agro-ecosistema vigneto Banfi rappresenta un'importante testimonianza di un ottimale equilibrio tra sostenibilità economica ed ecologica del territorio.
La perfetta integrazione con l'ambiente naturale è un aspetto che colpisce qualsiasi visitatore della Banfi. La presenza di una ricca e diversificata fauna naturale, in particolar modo cinghiali, fagiani e caprioli, è sostenuta dal pascolo che i selvatici trovano sia nella macchia mediterranea che nei campi naturali e seminati dell'azienda. I piani di gestione faunistica vengono attuati secondo i dettami della Regione. In particolare, si cerca di mantenere l'ottimale carico di selvatici in rapporto all'estensione e alle caratteristiche dell'ambiente naturale, attuando mirati piani di abbattimento selettivo, cattura e trasferimento coatto in altri areali.
Nell'ambito della Banfi esiste da sempre un'azienda faunistico-venatoria, che negli anni è cresciuta di estensione, passando dai 630 ha fino al 2013 agli attuali 842 ha. Le principali specie presenti sono ungulati, fagiani, lepri e migratori. Nell'ambito di quest'area, Banfi inserisce annualmente una serie di colture a perdere, sia autunno-vernine che primaverili-estive, allo scopo di fornire rifugio e pascolo alle diverse specie.
L'intera provincia di Siena è considerata da sempre un'area a forte rischio di erosione per l'orografia, le caratteristiche geo-pedologiche dei terreni e la forte stagionalità delle piogge. La presenza di formazioni erosive di grande sug-





gestione, i cosiddetti calanchi, caratterizza, ad esempio, anche il paesaggio della Banfi, nella direttrice che va dagli uffici di Casanova al Castello di Poggio alle Mura.
L'azienda è fortemente impegnata nel contenimento dei fenomeni erosivi per ovviare ad un fattore da sempre noto per il suo negativo impatto ambientale e difendere i vigneti della parte collinare. Proprio per questo ha realizzato:
- oltre 150 km di fossi di regimazione delle acque.
- 80 km di drenaggi sotterranei.
- 10 km di muretti a secco o terrapieni di contenimento.

Inoltre, ricorre abitualmente all'inerbimento programmato delle vigne, in particolare di quelle che insistono su terreni declivi o comunque sensibili all'erosione (suoli limosi). In tal caso s'interviene con seminatrici appositamente sviluppate per la semina su sodo, che depongono il seme nel terreno non lavorato.
Banfi, è molto attenta anche all'acquisto di imballaggi di cartoni, privilegiando i fornitori che producono con un alto percentuale di materiale riciclato, attestato dalle certificazioni allegate ai prodotti venduti. Considerato, come rilevato da studi specifici, che per produrre una tonnellata di carta vergine occorrono 15 alberi, 440.000 litri d'acqua e 7.600 kWh di energia elettrica, mentre per produrre una tonnellata di carta riciclata bastano 1.800 litri d'acqua e 2.700 kWh di energia elettrica, e soprattutto nessun albero abbattuto, contribuendo a contrastare la deforestazione, la politica di acquisti di Banfi contribuisce, con valori importanti, alla sostenibilità ambientale.



Le iniziative per la riduzione dei consumi energetici

Nell'anno 2015 è stato redatto un contratto con Repower per la fornitura di energia elettrica al 100% prodotta da fonte rinnovabile.
L'attivazione di tale contratto ha contribuito ad una riduzione importante di emissioni di CO2, quantificabile nel 15% circa di abbattimento. Applicando la riduzione delle emissioni del 15% da fonte rinnovabile, (277,10 kg/MWh) le emissioni di CO2 nell'anno 2016 risultano pari a 1.155,38 ton con un risparmio di CO2 203,89 ton/anno.
Nell'area esterna alla cantina vinicola sono inoltre presenti delle torrette installate da Repower, per la ricarica degli automezzi elettrici.
Per quanto riguarda i vettori energetici, i maggiori consumi derivano dall'impiego di energia elettrica, a tale proposito, l'azienda ha pianificato degli interventi al fine di migliorare l'efficienza energetico, con la conseguente riduzione dei consumi e delle emissioni.
In particolare, ha provveduto alla sostituzione di n° 2 compressori a servizio dell'impianto frigorifero, utilizzato principalmente per la climatizzazione dei serbatoi stoccaggio e dei mosti, nel periodo di vendemmia. I nuovi compressori hanno caratteristiche tecniche tali da migliorare l'efficienza dell'impianto e ridurre i consumi energetici, ottenendo nel 2016 un risparmio di 2560 kWh pari a 8.75 kg di emissioni di CO2.

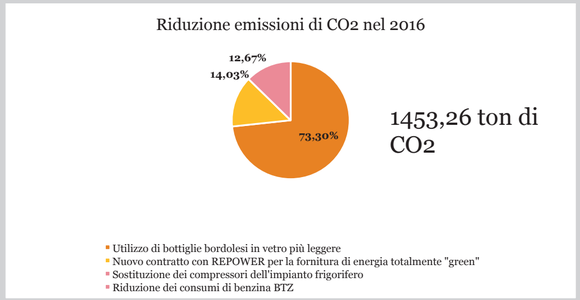
- 15%
Emissioni di CO_2

Iniziative di riduzione dei consumi energetici [MJ]

Trattamenti	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Ammodernamento dell'impianto di depurazione	0	407.321	0	0	0	0
Utilizzo di bottiglie bordolesi in vetro più leggere	5.917.959	6.222.018	6.384.398	0	0	0
Sostituzione caldaia GPL, realizzazione nuova cabina elettrica e sostituzione lampadine a LED per il Castello	0	0	0	0	60.142	0
TOTALE	**5.917.959**	**6.629.339**	**6.384.398**	**0**	**60.142**	**0**

Iniziative di riduzione dei consumi energetici connessi ai prodotti e servizi [MJ]

Trattamenti	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Sostituzione di 2 compressori a servizio dell'impianto frigorifero	9.216	9.216	0	0	0	0
Sostituzione del'olio combustibile BTZ con il gas GPL	2.451.351	1.524.788	0	0	0	0
TOTALE	**2.460.567**	**1.534.004**	**0**	**0**	**0**	**0**



[1] Il valore % relativo alla CO2 risparmiata per la sostituzione di due compressori è pari a zero, in valori assoluti la riduzione di CO2 è pari a 8,75 kg/CO2.

Quantità totale di acqua prelevata [m^3]

Trattamenti	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Fiumi/laghi	105.481	288.838	59.108	0	0	0
Pozzi (falde acquifere)	79.479	109.243	99.977	10.900	11.389	9.650
Pioggia	1.093	774	1.144	0	0	0
Fornitore del servizio idrico	4.835	1.816	2.263	29.032	11.503	10.418
TOTALE* **è escluso dal totale la quantità di pioggia*	**189.795**	**399.897**	**161.348**	**39.932**	**20.502**	**18.165**

Consumi idrici

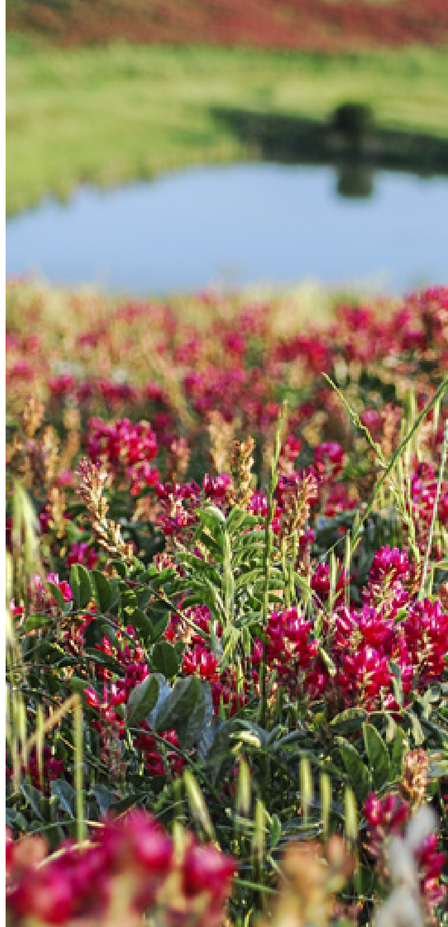
L'approvvigionamento dell'acqua, avviene mediante il prelievo dai tre pozzi e, la fonte dei dati di rilevamento dei consumi avviene con la lettura dei contatori installati nell'impianto e con la dichiarazione annuale. Il metodo di calcolo è di tipo analitico.

Da gennaio 2016, ha avuto inizio un progetto di riutilizzo di acqua e modifica del sistema di potabilizzazione legato alla AUA concessa in data 29/12/2015 ed alla valutazione di impatto ambientale. Di conseguenza è in atto un crono-programma degli interventi per l'ottimizzazione del ciclo delle acque, che darà i primi risultati alla fine del 2016.
Le finalità di tali interventi sono essenzialmente:
- ridurre l'utilizzo di reagenti chimici (cloruro di sodio, in particolare);
- ridurre il prelievo di acqua di falda;
- ridurre le quantità di acqua scaricata nel corso idrico e migliorare ulteriormente la qualità.

Nella tabella seguente sono indicati i principali impegni della Banfi per la riduzione dei consumi energetici e dei consumi idrici.

Obiettivi futuri

Interventi	Risultati attesi
Area Consumi energetici	
Sostituzione dei corpi illuminanti nel ciclo di produzione e nei magazzini, attualmente prevalentemente a ioduri metallici ed a tubi fluorescenti con reattore elettromeccanico, con corpi lampada a tecnologia LED di equivalente flusso luminoso.	Si prevede di ridurre il consumo di energia elettrica, riferito al centro di consumo illuminazione pari al 60%, inoltre le accensioni saranno gestite, mediante l'installazione di sensori di presenza, in modo da mantenere un livello di illuminamento minimo, riducendo almeno del 30% il carico massimo del corpo illuminante, che verrà attivato al 100%, solo con il passaggio dell'operatore. Tale gestione contribuirà ad un risparmio di un ulteriore 30%.
Monitorizzazione delle linee luci, mediante uno strumento di misura a norma CE certificato MID, in modo da poter rilevare i consumi effettivi ed i risparmi attesi. Tale intervento sarà oggetto di proposta per la richiesta dei TEE (titoli di efficienza energetica, conosciuti anche come certificati bianchi).	Il riconoscimento dei TEE certificherà il risparmio ottenuto, dai calcoli eseguiti l'intervento porterà al riconoscimento di circa 217 TEE.
Monitorizzazione, mediante idoneo strumento, delle principali utenze elettriche energivore, in modo da rilevare tutte le caratteristiche elettriche, compresi eventuali sfasamenti con relativa produzione di energia reattiva.	Individuazione puntuale degli interventi efficaci, quali ad esempio: rifasamento puntuale, installazione di inverter, sostituzione di motori con motori ad alta efficienza.
Area Consumi idrici	
Per il ciclo di trattamento primario si prevede la sostituzione di potabilizzazione mediante addolcitore, che prevede un elevato consumo di cloruro di sodio (circa 72.000 kg/anno), con un impianto di osmosi inversa in grado di garantire acqua di elevatissima qualità con ridottissimi utilizzi di reagenti chimici. L'acqua così prodotta andrà a soddisfare il fabbisogno di cantina per usi potabili. Tale intervento consentirà inoltre di ridurre la concentrazione dei cloruri nell'acqua scaricata al depuratore. Per il ciclo di trattamento secondario si prevedere un riutilizzo diretto di una parte dell'acqua in uscita dal depuratore (acqua trattata dal sistema di ultrafiltrazione MBR di elevata qualità) per il riempimento della vasca antincendio e per l'irrigazione, oltre ad un riutilizzo dell'acqua in uscita dal depuratore, dopo ulteriore trattamento di osmosi inversa, per usi tecnologici di cantina, quali: torri evaporative, evaporatori, condensatori, caldaie e lavaggio pavimenti.	Entrambi gli impianti di osmosi verranno installati in centrale idrica, dove verranno realizzate nuove reti idrauliche, autonome per singolo impianto. Gli impianti di osmosi inversa produrranno un flusso di ritentati (stimati in circa il 25% rispetto all'acqua di alimento), che verranno inviati allo scarico in corso idrico insieme all'uscita del depuratore. L'acqua di scarico del depuratore passerà da 57.000 m³/anno a 44.000 m³/anno mentre il COD passerà da 30 mg/l a 26 mg/l; da tali dati si può dedurre che il quantitativo di COD scaricato su base annua passerà da 1.710 kg a 1.170 kg con una riduzione di oltre il 30%. Gli interventi consentiranno una riduzione di prelievo di falda pari a 13.000 m³/anno.

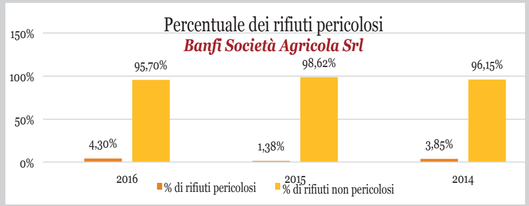


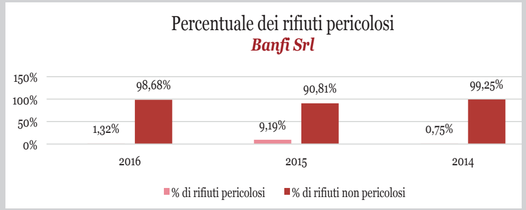
Rifiuti

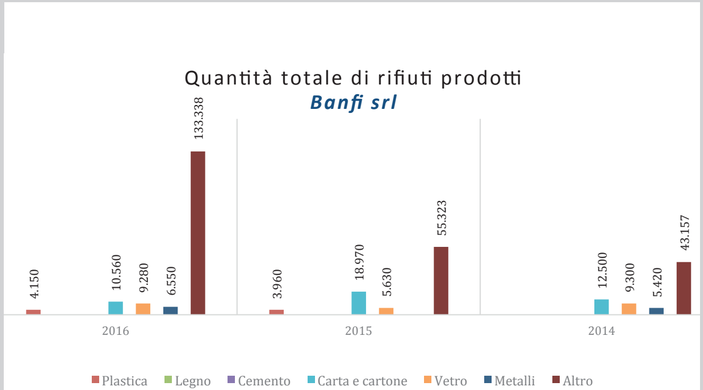
L'azienda è impegnata nella raccolta differenziata in ogni fase della sua attività: campagna, uffici, cantina, ristoranti, enoteca e resort. La Banfi gestisce, inoltre, gli oli esausti e le confezioni di fertilizzanti e agrochimici in stretta osservanza delle normative vigenti. La gestione dei rifiuti non pericolosi prevede la raccolta differenziata mediante contenitori posizionati accanto al cassonetto tradizionale dei rifiuti indifferenziati di carta e cartone, plastica, vetro, rifiuti ingombranti (tappeti, materassi, divani etc.). La quantità di rifiuti pericolosi, smaltiti da ditte specializzate, subisce delle oscillazioni, registrando anche crescite importanti, quando si hanno intensi cicli di espianti e reimpianti di vigneti.

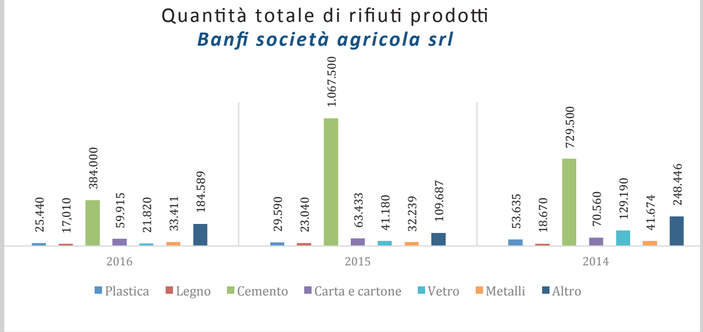
Quantità totale di rifiuti prodotti [Kg]

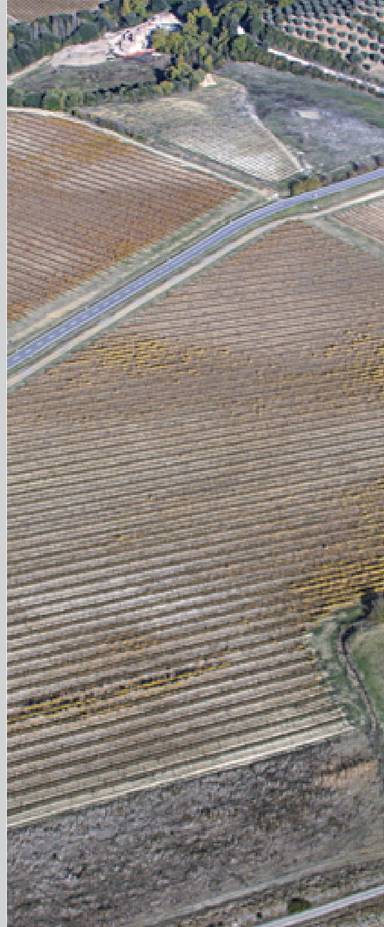
Trattamenti	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Rifiuti pericolosi	31.198	18.885	49.756	2.168	7.713	527
Rifiuti non pericolosi	694.987	1.347.784	1.241.919	161.710	76.170	69.850
TOTALE	**726.185**	**1.366.669**	**1.291.675**	**163.878**	**83.883**	**70.377**







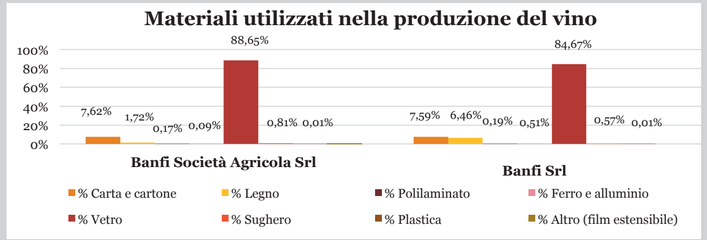




Materiali utilizzati

Materiali utilizzati nella produzione del vino [Kg]

Materiali	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Carta e cartone (carta e cartone + etichette)	430.959	442.440	433.400	189.823	221.764	198.329
Legno	97.504	112.440	44.320	161.661	140.035	135.070
Polilaminato	9.449	11.850	9.500	4.768	5.947	5.679
Ferro e alluminio (ferro e alluminio+tappi a vite)	5.152	11.780	8.650	12.653	12.286	11.661
Vetro	5.013.281	5.366.240	5.254.930	2.118.441	2.097.329	1.979.108
Sughero	46.043	41.640	30.230	14.381	15.398	15.584
Plastica	457	155	134	146	146	139
Altro (film estensibile)	52.222	17.690	16.190	0	0	0
TOTALE	**5.655.067**	**6.004.235**	**5.797.354**	**2.501.875**	**2.492.905**	**2.345.572**



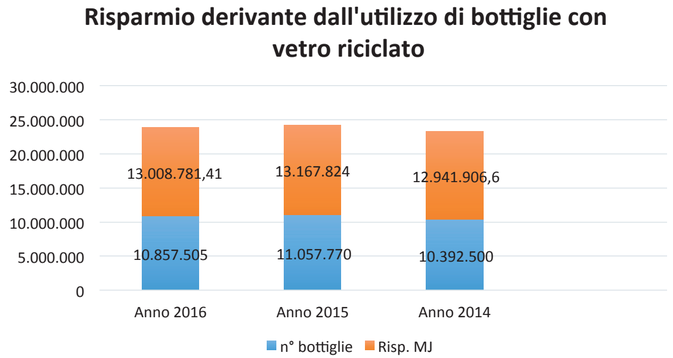


Iniziative per la riduzione dei consumi energetici

Considerando gli ultimi due anni si rileva, nella globalità, che la quantità degli imballaggi acquistata ha subito nel 2015 un lieve aumento, dovuto ad un incremento del mercato nella vendita del prodotto finito.
Il risultato è sicuramente un dato di andamento positivo dell'attività, che l'azienda, ogni anno, si pone di raggiungere. In termini di sostenibilità ambientale, relativamente ai materiali utilizzati per il confezionamento ed imballaggio, del vino, particolare attenzione deve essere posta all'utilizzo preponderante di:
- capsule in polilaminato, 89% di utilizzo;
- bottiglie di vetro leggere e con percentuale di materiale di riciclo;
- scatole di cartone con percentuale di materiale di riciclo.

Banfi privilegia l'impiego di capsule in polilaminato, costituite da un perfetto connubio fra la forza dell'alluminio e l'elasticità del polietilene a sfavore delle capsule stagne. Tale scelta contribuisce alla sostenibilità ambientale.
Sempre, in ambito di sostenibilità ambientale, uno studio analitico è stato eseguito nell'utilizzo di bottiglie in vetro, con peso inferiore di pari capacità alle bottiglie standard ed inoltre è stata fatta attenzione all'acquisto di bottiglie in vetro realizzate con una percentuale di vetro riciclato.
Dall'analisi degli acquisti di bottiglie per l'anno 2016 è emerso che:
- sono state acquistate bottiglie di varia capacità per un totale di n° 10.908.752,00.
- il peso totale delle bottiglie acquistate è pari a 5.013.281,13 kg.
- in merito ai certificati, forniti dalle aziende produttrici, la % di materiale riciclato, varia tra il 40%-65%.

Grazie all'attenzione posta da Banfi, nella scelta dei fornitori, è stato rilevato, che in merito, al totale delle bottiglie acquistate, la percentuale di vetro riciclato, ha contribuito ad un risparmio energetico di 13.008.781,41MJ/anno pari a 3.613.550,40 kWh/anno che ha originato una riduzione di emissioni di CO_2 pari a 2.341,58 ton/anno.
Nell'ambito dell'analisi dell'ultimo triennio, è stato elaborato un grafico, che mette evidenzia un andamento, costante del risparmio energetico e delle emissioni di ton/CO_2, in funzione dell'acquisto del numero di bottiglie e del loro peso.
Analizzando gli acquisti di cartoni per imballaggio e le certificazioni presenti in azienda attestanti la percentuale di materiale riciclato utilizzato, è emerso che i cartoni impiegati per l'imballaggio delle bottiglie, sono mediamente costituiti da una percentuale sopra l'80% di materiale riciclato.



Alla luce di quanto sopra, di seguito i dati nello specifico:

Riduzione dei cartoni per imballaggio [Kg]

	2016	2015	2014
Totale materiali acquistati	415.840	424.130	419.740
Totale materiali riciclati	332.672	339.304	335.792
TOTALE risparmio in materie prime vergini	**83.168**	**84.826**	**83.948**

Dalla lettura dei dati sopra riportati, è evidente che Banfi è una società particolarmente sensibile alla sostenibilità ambientale, raggiungendo dei risultati ragguardevoli e ponendosi sempre di migliorare gli obbiettivi preposti.
In particolare sarà iniziata una politica di sostenibilità anche nell'acquisto di materiali ad uso ufficio.



Il basso impatto ambientale di Castello Banfi

Banfi nel corso degli ultimi anni ha promosso una serie di interventi per rendere Castello Banfi una struttura a basso impatto ambientale. Di seguito gli interventi realizzati.

Cabina elettrica
Nel 2014 partendo dalla cabina di ricezione media tensione ubicata in prossimità del Castello è stata derivata una linea in media tensione per una lunghezza di circa 40 m, tale linea alimenta una cabina di Media/Bassa Tensione di nuova realizzazione ad uso esclusivo del Castello. Per svolgere questo lavoro è stato realizzato un locale tecnico adiacente al Castello stesso, con linea di media tensione in partenza della cabina di ricezione esistente e dimensionata per una potenza di 150 kW. Considerando il risparmio auspicabile, visti i consumi annui indicati nella fattura, con fornitura in media tensione, comporta un risparmio di circa € 7.000 e si può presupporre che i tempi di rientro dell'investimento saranno di circa 6 anni. Prospettando una vita media dell'impianto pari a 20 anni avremo un risparmio, senza considerare il capitale attualizzato di circa € 94.000.

Caldaia a biomassa
Dopo un'attenta analisi si è proceduto ad un importante intervento di miglioria energetica, sostituendo la caldaia a gas GPL con una caldaia a combustibile solido, nel caso specifico Pellet. L'obiettivo principale è stato garantire il riscaldamento della piscina ad una temperatura tra i 29-30°C anche nelle stagioni intermedie: aprile/giugno e settembre/ottobre. A tale scopo sono state fatte più ipotesi considerando gli impianti presenti. In particolare sono stati installati una pompa di calore con recupero calore estivo, uno scambiatore di calore e una caldaia ad integrazione. Alla luce di quanto sopra menzionato, considerando anche il contesto ambientale in cui è inserita l'attività, si è convenuto che un intervento di miglioramento energetico, utilizzando fonti ritenute rinnovabili, quali il combustibile solido, potesse essere la scelta atta a garantire la copertura totale del fabbisogno energetico, con un impiego di energia termica totale pari a circa 204.379 kWh/annuo equivalente a 18 TEP e con una riduzione delle emissioni di sostanze climalteranti (CO2 e CO2eq) e inquinanti (NOX e PM10). Quindi è stata installata una caldaia a pellet con una potenza paria a 104 kW. Con l'installazione della caldaia a pellet è stato raggiunto l'obiettivo primario, contendo i consumi, i quali sono passati da 15 TEP ante intervento a 18 TEP post intervento, tale contenimento ha generato anche un risparmio economico, nei consumi di combustibile, ottenendo un risparmio, pur aumentando i fabbisogni di energia termica. Premesso che, con il nuovo intervento, si è aggiunto un carico termico di circa 48kW derivante dal riscaldamento della piscina a 29°C costanti, nel periodo di primavera e autunno, si sono valutati i consumi di gas e pellet considerando lo stesso periodo stagionale, da marzo a ottobre, osservando

un risparmio pari a: 16.706 kWh per il periodo marzo/ottobre. Infine l'intervento è stato oggetto di detrazione fiscale per il 65% dei costi sostenuti con il plafond massimo di € 60.000.

Pirodiserbo
È la tecnica di lavoro utilizzata in tutta l'area del Castello che permettere di controllare ed eliminare le erbe infestanti per mezzo del fuoco. Dal punto di vista ecologico il pirodiserbo risulta essere una pratica caratterizzata da un impatto ambientale del tutto trascurabile poiché il GPL, bruciando, forma esclusivamente vapore d'acqua e anidride carbonica e la fiamma risulta trasparente ed esente da qualsiasi fenomeno di rilascio di fumi. Con l'applicazione di questa tecnologia si possono determinare i costi immediatamente, dal momento che non viene prodotto alcun inquinamento ambientale e, quindi, sono completamente assenti eventuali costi aggiuntivi successivi al trattamento effettuato e dovuti allo smaltimento di eventuali residui tossici.

Fornitori
La ricerca della qualità e della sostenibilità del mondo Hospitality passa anche dall'attenta selezione dei fornitori di alimenti, con particolare attenzione alla ricerca di produzione di elevata qualità locale e di tipicità toscane provenienti dalle aree di Siena e Grosseto.

Nella seguenti tabelle si può notare il trend crescente degli ultimi 3 anni:

Valore fornitura locale su totale di fornitura

	2016	2015	2014
Grosseto	315.067	298.681	222.159
Siena	563.484	472.376	407.642
TOTALE	**878.551**	**771.057**	**629.801**

Percentuale fornitura locale su totale di fornitura

	2016	2015	2014
Grosseto	17,90%	18,55%	16,00%
Siena	32,01%	29,34%	29,36%
TOTALE	**49,91%**	**47,89%**	**45,36%**



8

La difesa della qualità

Le certificazioni

Attivita' del consorzio per la tutela del marchio

L'innovazione nel rispetto della tradizione

La bottiglia leggera

La filosofia Banfi è una filosofia dinamica, di miglioramento continuo, che si proietta nel futuro facendo tesoro delle esperienze passate, studiando il prodotto finito e le modalità con cui è stato raggiunto coinvolgendo tutte le fasi dell'intera filiera produttiva e tutti gli aspetti economici, ambientali ed etico-sociali diretti e indiretti e prendendo come principio base il concetto di qualità totale.
Banfi all'inizio degli anni 2000 ha deciso di avviare un percorso di adozione di strumenti di gestione che hanno caratterizzato e determinato il forte orientamento aziendale verso la sostenibilità, con l'ottenimento di due certificazioni dei propri sistemi di gestione, ISO 9001 e ISO 14001, che permettono di procedere orizzontalmente negli ambiti della qualità e dell'ambiente, consentendo di abbracciare in toto i processi aziendali e garantendo per gli stessi elevati standard qualitativi, oltre a una visione orientata al miglioramento continuo, attraverso progetti di ricerca e sviluppo su qualità ed efficienza delle coltivazioni e dei processi di produzione.

Le certificazioni

Banfi ha avviato il percorso di adozione di strumenti di gestione che hanno caratterizzato e determinato il forte orientamento della Banfi verso la sostenibilità, con l'ottenimento di due certificazioni dei propri sistemi di Gestione che permettono di procedere orizzontalmente negli ambiti della Qualità e dell'Ambiente, consentendo di abbracciare in toto i processi aziendali e garantendo per gli stessi elevati standard qualitativi e una visione orientata al miglioramento continuo.
Nel dicembre 2005 è stato implementato il sistema di responsabilità sociale SA8000, la certificazione etica. Banfi è una delle poche centinaia di aziende al mondo certificate con questo standard, ed è la prima del suo settore, garantendo la propria filiera produttiva, dal vigneto alla cantina.

La Commissione Europea nel 2003, ha presentato una serie di misure utili ad aumentare l'efficacia e il coordinamento dei controlli di sicurezza dei traffici commerciali internazionali istituendo varie tipologie di certificazioni AEO (Authorized Economic Operator). Banfi detiene il Certificato AEOS (Security), per beneficiare di agevolazioni sotto l'aspetto dei controlli doganali di sicurezza per operazioni in entrata e in uscita di merci dal territorio doganale, e il certificato AEOF (Full), che integra gli aspetti di controllo della sicurezza permette anche di fruire delle semplificazioni previste dalla normativa doganale.
Infine, Banfi possiede le certificazioni legate agli standard internazionali IFS e BRC, i quali sono schemi internazionali promossi con l'obiettivo di armonizzare i differenti standard adottati dalla Grande Distribuzione europea. Entrambi prevedono audit di certificazione da parte di Organismi di Terza Parte.

Attività del consorzio per la tutela del marchio

L'azienda partecipa ed è socia di vari consorzi di tutela dei marchi, di cui sicuramente il Consorzio del Brunello rappresenta il più importante visto lo stretto legame con il proprio prodotto di punta. L'azienda nell'ultimo triennio non ha eletto nessun membro negli organi direzionali dello stesso Consorzio ed ha attivamente partecipato alla vita dello stesso e alle varie assemblee e votazioni.



Denominazioni	Vini	
DOC, Denominazione d'Origine Controllata *Marchio utilizzato in enologia che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti in fase di produzione ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dalla disciplinare.*	**Moscadello Montalcino vend. Tardiva**	Deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato Bianco. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%. Può essere prodotto nelle tipologie "Tranquillo", "Frizzante" e "Vendemmia Tardiva". La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena.
	Rosso di Montalcino	Deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno "Sangiovese". La zona di produzione delle uve atte a produrlo comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena. La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 63,00 di vino. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol. Non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.
	Sant'Antimo	La denominazione è riservata al vino ottenuto dalle uve dei vitigni a bacca rossa e bianca "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Siena. La zona di produzione delle uve comprende, in provincia di Siena, la località Sant'Antimo parte del territorio amministrativo del comune di Montalcino.
	Bolgheri	Deve essere ottenuto da uve provenienti dall'ambito aziendale ,(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Vermentino, etc.) nel territorio del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno. Le operazioni di vinificazione, affinamento, imbottigliamento e invecchiamento, devono essere effettuate nell' intero territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci.

Denominazioni	Vini	
DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita *Marchio che indica al consumatore l'origine geografica di un vino. Il nome della DOCG è indicato obbligatoriamente in etichetta e consiste o semplicemente nel nome geografico di una zona viticola, o nella combinazione del nome storico di un prodotto e della relativa zona di produzione.*	**Brunello di Montalcino**	Deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno Sangiovese. La zona di produzione delle uve atte a produrlo comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena. La quantità massima di uva ammessa per la produzione non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 54,4 di vino. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00 % vol. deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione. L vino deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per la menzione "Riserva".
	Chianti Classico	Viene prodotto con uve Sangiovese per almeno l'80% (ma anche utilizzate in purezza). Al blend del Chianti Classico possono contribuire altri vitigni, esclusivamente a bacca rossa, a partire da quelli autoctoni, come Canaiolo Nero e Colorino, ma anche dai principali vitigni internazionali, leggi Merlot e Cabernet Sauvignon. La zona di produzione si sviluppa a cavallo delle provincie di Siena e Firenze con oltre 7.200 ettari di vigneti.
	Chianti	Oltre al sangiovese che è il vitigno base della Denominazione (minimo 70%) contribuiscono alla produzione anche altri vitigni, quali il Canaiolo, il Colorino, la Malvasia Toscana, il Trebbiano, il Cabernet, il Merlot, etc.. La zona di produzione include le provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena.
IGT, Indicazione Geografica Tipica *Il marchio IGT è riservato ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica, le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica, con indicate le caratteristiche organolettiche.*	**IGT Toscana**	Devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

Denominazioni	Vini	
DOC, Denominazione d'Origine Controllata *Marchio utilizzato in enologia che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti in fase di produzione ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dalla disciplinare.*	**Dolcetto d'Aqui DOC**	Devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Dolcetto al 100%. La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Ricaldone, Cassine, Strevi, Rivalta Bormida, Castelnuovo Bormida, Sezzadio, Terzo, Bistagno, Ponti, Castelletto d'Erro, Denice, Montechiaro, Spigno Monferrato, Cartosio, Ponzone, Morbello, Grognardo, Cavatore, Melasso, Visone, Orsara Bormida.
	Piemonte Albarossa DOC	È riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti per almeno l'85% da Albarossa; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte. L'area di produzione si riferisce ad alcuni comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.
IGT, Indicazione Geografica Tipica *Il marchio IGT è riservato ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica, le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica, con indicate le caratteristiche organolettiche.*	**IGT Toscana**	Devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

Denominazioni	Vini	
DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita *Marchio che indica al consumatore l'origine geografica di un vino. Il nome della DOCG è indicato obbligatoriamente in etichetta e consiste o semplicemente nel nome geografico di una zona viticola, o nella combinazione del nome storico di un prodotto e della relativa zona di produzione.*	**Gavi DOCG**	È riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese. La zona di produzione corrisponde ad alcuni comuni della provincia di Alessandria.
	ASTI Spumante DOCG	Devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Moscato bianco. La zona di produzione include alcuni comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.
	Moscato d'Asti DOCG	La denominazione "Asti" obbligatoriamente preceduta dalla specificazione Moscato ("Moscato d'Asti") è riservata al vino bianco non spumante. Devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato Bianco. La zona di produzione include alcuni comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.
	Brachetto d'Asti DOCG	Devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. La zona di produzione include alcuni comuni delle province di Asti e Alessandria.
	Alta Langa DOCG	È riservata ai vini spumanti, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici la cui coltivazione è autorizzata in Piemonte. La zona di produzione è costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate in alcuni comuni nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria.

L'innovazione nel rispetto della tradizione

L'innovazione di prodotto/processo che molte volte nel settore di produzione vini si confondono e si uniscono in un'unica logica sono alla base dello sviluppo e della sostenibilità dell'azienda. Pratiche agronomiche meno pesanti sull'ambiente, tecniche del passato riadattate e rese possibili in una produzione organizzata sono chiavi di competizione e di legame con la storia del prodotto e del territorio il cui valore è inscindibile dalla bottiglia finita. La possibilità di sperimentare e ricercare nuove tecniche enologiche, affinare le esistenti e investire sulla conoscenza dei provi vigneti e della propria produzione, migliorandone continuamente la qualità è l'obiettivo primario della ricerca e sviluppo. Importante capitolo quello della ricerca di consolidamento dei legami con i fornitori locali, in riferimento alla produzione di uva e/o vini sfusi. La diffusione delle pratiche produttive all'interno della filiera, e la continua collaborazione tra le aziende come importante punto di aggregazione e rilancio di un obiettivo di sostenibilità allargata.



Collaborazioni con professionisti interni ed esterni, collaborazioni estese al mondo accademico e alle agenzie di supporto, strutture pubbliche o consorzi, riflettono la necessità di dedicare tempi e risorse sempre più importanti all'innovazione, sia per "generare" nuovi prodotti, sia per migliorare i processi produttivi, rendendoli meno impattanti sulle risorse del pianeta. Risparmio di acqua, diminuzione dei trattamenti in vigna, recupero delle antiche tecniche enologiche, il più delle volte scartate a causa degli elevati costi, sono i principali progetti che vedono coinvolta Banfi. Pubblicazioni come "La ricerca dell'Eccellenza" sono riassunti di quasi 40 anni di studi e ricerche, zonazione dei terrenti aziendali e analisi delle vendemmie storiche.

La tabella seguente riporta il valore degli investimenti in attività di ricerca e sviluppo che sono certificate ai fini del riconoscimento del credito d'imposta.

Valori di investimenti in attività di R&D [€]

	2016	2015	2014
Banfi Società Agricola Srl	737.080	728.516	658.381
Banfi Srl	209.070	196.327	137.579



Ogni anno, seguendo la tradizione, si ripete il ciclo di preparazione dei terreni per la produzione del vino. Per Banfi il rispetto dei metodi centenari per il trattamento delle uve risulta necessario per la realizzazione di un prodotto di altissima qualità.
Per poter soddisfare una crescente domanda e competere su ampia scala sono però necessarie tecniche innovative di distribuzione e produzione, per questo motivo sono state avviate una serie di collaborazioni con enti pubblici e privati, per innovare nel rispetto della tradizione.

La bottiglia leggera

È stato eseguito uno studio analitico dell'utilizzo di bottiglie in vetro, con peso inferiore, ma di pari capacità, alle bottiglie standard. Grande attenzione è rivolta all'acquisto di bottiglie in vetro realizzate con vetro riciclato.
Tra il 2008 ed il 2009 Banfi, insieme ad alcune vetrerie con cui collabora, effettua un interessante studio sull'utilizzo, e sul conseguente risparmio, che si può avere con le bottiglie leggere. Questi dati, applicati ad un milione di bottiglie, fanno capire perfettamente come ogni piccolo passo verso le bottiglie più leggere abbia un impatto positivo e perfettamente calcolabile per la salute nostra e del pianeta.
L'uso della bottiglia bordolese da 400 grammi in luogo di quella da 570 grammi consente notevoli benefici ambientali.
Le vetrerie valutano un consumo energetico per ogni chilogrammo di vetro prodotto compreso fra 12 e 15 MJ, soprattutto in funzione della percentuale di vetro riciclato. Se a questo si aggiungono i costi energetici di trasporto e di smaltimento, può essere considerato un consumo medio totale di 15 MJ per chilogrammo di vetro prodotto, equivalenti ad un'emissione di circa 2,7 chilogrammi di CO2.

Passando alla bottiglia leggera il risparmio energetico è più che consistente: si stima un risparmio di 2,55 MJ, che corrispondono a 459 grammi di CO2 risparmiata per ogni bottiglia prodotta.
Ogni bottiglia leggera, inoltre, fa risparmiare circa 200 grammi di materie prime vergini che, insieme ad un minore rilascio in atmosfera di emissioni di ossidi d'azoto e di anidride solforosa, sono responsabili delle piogge acide e del GWP (Global Warming Potential), ovvero del potenziale globale di riscaldamento, o effetto serra.
Dallo studio, Banfi è passata ai fatti, e ormai quasi tutta la produzione (esclusi i vini a lungo invecchiamento) utilizza bottiglie di peso inferiore, pari a circa il 30% rispetto alle precedenti bottiglie utilizzate e, quindi, con un'attenzione maggiore per l'ambiente.

- 459g
di CO_2 per ogni bottiglia

- 200g
di materie prime per ogni bottiglia



9

Il senso di appartenenza alla società

Dipendenti

Fornitori

Istituzioni Finanziarie

Agenti di Vendita

Il senso di appartenenza alla società è una delle variabili fondamentali per disegnare un percorso di sviluppo e tipicità territoriale attraverso l'influenza reciproca tra fornitori/risorse umane, oltre che per continuare a salvaguardarla e sostenerla nel tempo. Attraverso l'apporto delle risorse umane e la collaborazione con il tessuto produttivo locale, si agisce in maniera determinante sulla crescita della ricchezza monetaria e, soprattutto, dello sviluppo e dell'affinamento di tecniche e conoscenze produttive.

Dipendenti

Il senso di appartenenza alla società è un valore particolarmente caro alla direzione aziendale, che al raggiungimento del ventesimo anno di anzianità in azienda, riconosce al dipendente un premio monetario di 2.583,00€.
La Banfi Società Agricola srl presenta un numero considerevole di persone che hanno superato i 20 anni di anzianità (80 nel 2014, 85 nel 2015 e 79 nel 2016). Se si considera che una quota importante della totalità dei dipendenti è rappresentata dagli operai a tempo determinato, il senso di appartenenza all'azienda diviene ancora più rilevante.
La giovane età di Banfi srl, costituita nel 2003 per cessione di un ramo della società Banfi Società Agricola srl e soggetta a fusione con Vigne Regali srl e Conte Placido srl nel 2013, individua un numero relativamente inferiore ma in crescita (27 nel 2014, 28 nel 2015 e 30 nel 2016). I dipendenti che superano i 20 anni di anzianità, in questo caso, provengono soprattutto dalla società Vigne Regali e dalla Banfi Società Agricola srl.
Stesso commento può essere espresso anche per il numero di dipendenti che superano i 30 anni.
Tuttavia è meritevole di considerazione il fatto che per la Banfi Società Agricola srl il numero di dipendenti che superano il trentennio si riduce bruscamente (33 nel 2014, 35 nel 2015 e nel 2016) rispetto a quelli che superano i 20 anni, mentre diminuisce in maniera meno importante nella Banfi srl (16 nel 2014 e nel 2015 e 13 nel 2016). La causa principale può essere individuata nel fatto che anche la Banfi Società Agricola srl è relativamente giovane, essendo stata costituita nel 1978; dunque per avere un buon livello di specializzazione l'azienda aveva assunto personale con esperienza e con un'età più avanzata, che negli anni '90 ha portato l'azienda ad effettuare un cambio generazionale.
Dato che negli anni per motivi di riorganizzazione aziendale ci sono stati passaggi dei dipendenti da una società all'altra, è meritevole di considerazione anche un'analisi dell'anzianità dal punto di vista del Gruppo Banfi (considerando Banfi Società Agricola srl e Banfi srl indistintamente) e, dunque, prendendo come data di partenza per il nostro calcolo la prima volta che un dipendente è entrato a far parte del gruppo.

Il numero medio di dipendenti che supera i 20 anni di anzianità nel triennio è di circa 120 con una percentuale media del 32% circa sul totale della forza lavoro. Ovviamente, tali dati si ridimensionano spostandoci sull'analisi dell'anzianità oltre i 30 anni, ma anche in questo caso il dato è molto positivo (14% in media nel triennio) e rappresentativo del senso di appartenenza e attaccamento del dipendente all'azienda, ma allo stesso tempo anche dell'importanza da parte dell'azienda di valorizzare le proprie risorse con il fine di trattenerle nel proprio perimetro.

Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale diviso per genere

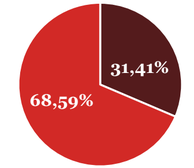
Dipendenti	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Femmina	6	2	4	3	3	6
Maschio	2	1	1	1	0	0
TOTALE	8	3	5	4	3	6

Per il momento non riusciamo a determinare il numero di persone che hanno diritto al congedo parentale; tuttavia possiamo individuare il numero di dipendenti che nel triennio hanno usufruito di tale congedo. Possiamo notare come il 2016 risulti un anno significativo per la Banfi Società Agricola srl (8 dipendenti per 7671 ore). Mentre per la Banfi srl l'anno più rilevante è il 2014 con 6 dipendenti per 4433 ore. La totalità dei dipendenti dopo il congedo parentale rientra al lavoro, unica eccezione la registriamo per la Banfi Società Agricola nel 2016.

Anzianità

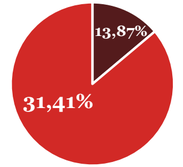
Numero di dipendenti che sono presenti nella Società da oltre 20 anni			Numero di dipendenti che sono presenti nella Società da oltre 30 anni		
2016	2015	2014	2016	2015	2014
120	123	116	53	55	53

Dipendenti presenti in azienda da oltre 20 anni nel 2016
Gruppo Banfi



- % Numero di dipendenti che sono presenti nella Società da oltre 20 anni
- % Altri dipendenti

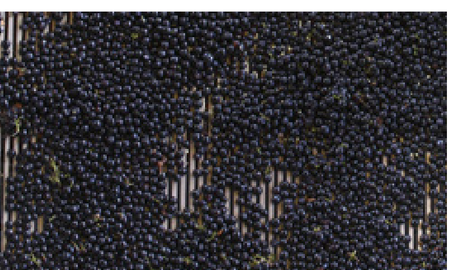
Dipendenti presenti in azienda da oltre 30 anni nel 2016
Gruppo Banfi



- % Numero di dipendenti che sono presenti nella Società da oltre 30 anni
- % Altri dipendenti

Fornitori

L'azienda, nonostante l'elevata internazionalizzazione del mercato di uscita e laddove possibile, lavora in continuità territoriale attraverso la selezione e il coinvolgimento di soggetti del territorio. A questo proposito possiamo segnalare che la quasi totalità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari utilizzati per l'attività di hospitality, provengono dal territorio. Molte sono, inoltre, le collaborazioni sviluppate per i servizi amministrativi, sia per la specificità del settore che per la garanzia di una migliore qualità dovuta alla conoscenza del territorio stesso.
Da considerarsi di fondamentale importanza è il consolidamento dei legami creati con i fornitori locali di vino sfuso e/o uve. La collaborazione tra le varie aziende di uno stesso territorio è basilare quale punto di aggregazione ma, soprattutto, per il rilancio di un obiettivo di sostenibilità allargata.



Numero di fornitori locali sul totale dei fornitori

Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
2016	2015	2014	2016	2015	2014
36,90%	37,00%	38,58%	25,41%	25,60%	24,82%

Come fornitori locali sono stati identificati quelli operanti nelle provincie di Siena e Grosseto per Banfi Società Agricola S.r.l. e anche quelli operanti nella provincia di Alessandria per Banfi S.r.l.

Budget annuale destinato agli acquisti dai fornitori locali

Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
2016	2015	2014	2016	2015	2014
43,65%	42,73%	41,05%	58,87%	61,24%	71,36%

Per Banfi Società Agricola S.r.l. si rileva un trend in leggero aumento e una conferma di valori assoluti di rilievo per l'approvvigionamento di beni e servizi dal territorio di riferimento. Per Banfi S.r.l. si nota, invece, un trend in leggera diminuzione anche se in valore assoluto la percentuale resta alta. L'elevata variabilità di acquisti di materia prima/vino sfuso rende molto variabile l'indicatore.

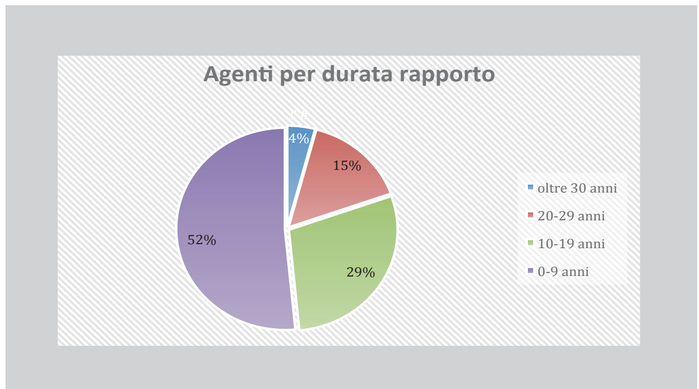
Istituzioni Finanziarie

In riferimento alla fidelizzazione dei rapporti bancari/finanziari l'azienda ha sempre cercato di privilegiare i rapporti di territorio (con riferimento alle sedi sociali e, quindi, il comune di Montalcino e in passato anche Strevi/Acqui Terme) con un tasso, su un totale di 9 gruppi finanziari, del 57% per il 2014, il tasso è salito al 62,5% dopo l'arrivo di un ulteriore competitor su piazza nel 2015 e confermato nel 2016. Il forte legame produttivo accompagnato alla leva finanziaria, seppur in un mondo globalizzato, viene visto come un ulteriore asset alla distribuzione di benessere e allo sviluppo dei servizi in genere per tutta la popolazione.

Agenti di Vendita

Con 97 contratti attivi e una media di 11,15 anni di anzianità nel 2016, con la distribuzione per fasce di durata evidenziata dal seguente grafico, si comprende come il legame con la forza vendita sia per l'azienda motivo di orgoglio e vanto in un settore dove, normalmente, il turnover è molto elevato. I successi commerciali ottenuti passano in maniera determinante anche dalla qualità e dall'integrazione, ed è per questo che Banfi ha istituito il Comitato dei Saggi. Il Comitato è composto da quegli agenti che hanno maturato 20 anni in Banfi e che, quindi, si contraddistinguono per il legame e l'attaccamento ai valori aziendali, facendosi portatori del messaggio aziendale sul mercato. Del Comitato dei Saggi fanno, inoltre, parte, alcune "giovani promesse", vale a dire quegli agenti con meno di 20 anni all'attivo, ma che nel periodo di collaborazione con l'azienda hanno dimostrato un legame forte e solido.





10

La famiglia Mariani e le sue origini

La famiglia Mariani
e le sue origini

La struttura societaria

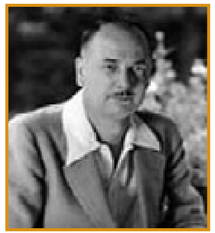
La gestione familiare
del business

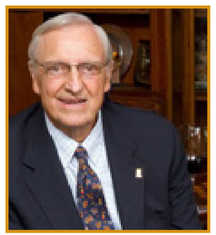
Banfi nasce nel 1978 grazie alla volontà dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani. Sin dall'inizio i due fratelli prevedono un progetto su larga scala, integrando una produzione viticola di qualità con una cantina moderna con l'obiettivo di mantenere sempre alto il livello qualitativo dei vini prodotti.
A fianco della famiglia Mariani, Ezio Rivella, uno dei più grandi enologi italiani, il quale ritiene subito che per la ricchezza della natura del suolo e la privilegiata posizione microclimatica, i territori acquisiti avrebbero avuto grosse potenzialità di sviluppo.
In quegli anni, i fratelli John e Harry rilevano inoltre la storica casa vinicola piemontese Bruzzone, attiva fin dal 1860 e specializzata nella produzione di spumanti, per farne il marchio piemontese del gruppo, oggi Banfi Piemonte.

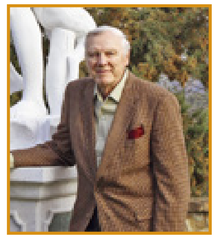
La famiglia Mariani e le sue origini

Il punto di forza di Banfi, fin dalle sue origini, è stato la gestione familiare del business. Tutti gli obiettivi, con quelli relativi a parametri economico/finanziari di breve periodo in primis, hanno consentito una lenta, ma progressiva crescita, derivata anche dal costante reinvestimento degli utili all'interno della azienda.
Come si può dedurre dalla tabella riportata di seguito, entrambe le società, Banfi Società Agricola srl e Banfi srl, in percentuali diverse, sono di proprietà delle società Banfi Holding Co., Villadco e Banfi Products Co., la cui intera proprietà è da ascriversi alla famiglia Mariani.
Grazie alle ampie deleghe attribuite agli amministratori del gruppo Banfi Italia, e alla totale assenza di linee guida impartite a livello di "gruppo", l'azienda ha sempre avuto un ruolo totalmente indipendente dalle sue correlate/consorelle.


Teodolinda Banfi


Giovanni F. Mariani Sr.


Harry Mariani

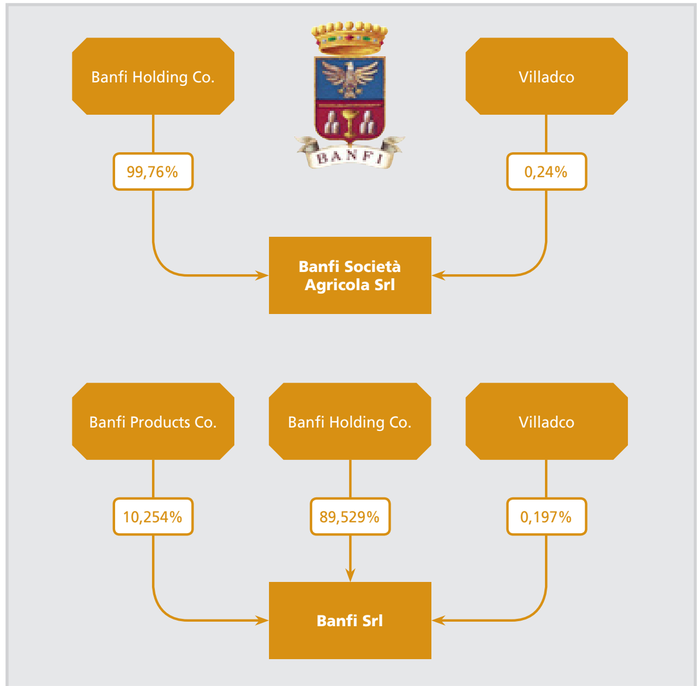

John Mariani Jr.


James Mariani


Cristina Mariani-May

La struttura societaria

Dal canto suo l'azienda ha diffuso deleghe ai suoi dirigenti in modo tale da implementare modelli di gestione e controllo interni sempre più profondi e dettagliati.
Fino ad oggi gli utili sono stati reinvestiti nel valore dell'azienda, ciò a dimostrazione dell'interesse della famiglia Mariani a focalizzarsi sul valore e la crescita aziendale nel contesto del territorio in cui opera.



Il Consiglio di Amministrazione di Banfi Società Agricola S.r.l.

Remo Grassi	*Presidente*
Enrico Viglierchio	*Vice Presidente*
Cristina Mariani-May	*Consigliere*
James William Mariani	*Consigliere*
Philip Calderone	*Consigliere*
John F. Mariani	*Presidente Onorario*

Il Consiglio di Amministrazione di Banfi S.r.l.

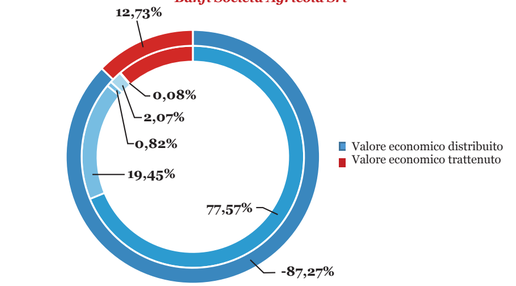
Enrico Viglierchio	*Presidente*
Remo Grassi	*Vice Presidente*
Cristina Mariani-May	*Consigliere*
James William Mariani	*Consigliere*
Philip Calderone	*Consigliere*
John F. Mariani	*Presidente Onorario*

La lettura della creazione e distribuzione del valore da parte di Banfi è complessa, sia per la presenza di due aziende sia per la mancanza di un bilancio consolidato che non previsto dalla legislazione in assenza di rapporti di partecipazione che eliminano totalmente gli effetti economici tra le stesse.
La tabella successiva deve essere, quindi, letta prestando attenzione ad alcune voci. A parità di perimetro possiamo sicuramente trarre delle prime conclusioni sui risultati e sul loro trend.
Il valore economico generato si mantiene stabile/in crescita e, seppur per la Banfi S.r.l. si denoti una diminuzione, questa dipende dal fatto che la Banfi Società Agricola srl dal 2015 ha iniziato a vendere direttamente sul mercato USA e, quindi, non più attraverso la consorella. La Banfi Società Agricola S.r.l ha così sostituito il cliente Banfi S.r.l. con il distributore americano.
Tra i costi operativi per la Banfi Società Agricola S.r.l. ci sono le variazioni negli acquisti che dipendono dall'approvvigionamento di materie prime (vino sfuso, materiale packaging, ecc) in base alle necessità produttive. La dimensione dei propri vigneti sta aumentando e quindi il trend futuro dovrebbe essere in continua diminuzione.
Per la Banfi S.r.l. principalmente la riduzione dipende dalla mancanza di acquisti di prodotto da ridistribuire proprio dalla Banfi Agricola S.r.l. rispetto al mercato USA.
La voce delle remunerazioni dei collaboratori risulta in crescita, invece, per entrambe le società. Per la Banfi srl l'incremento è dovuto principalmente al passaggio dalla Banfi Società Agricola srl di risorse umane, mentre per la Banfi Società Agricola srl è diretta conseguenza dell'aumento degli ettari coltivati.
In netta diminuzione la remunerazione dei finanziatori, e l'incremento della Banfi Società Agricola del 2015 è maggiormente imputabile all'accensione di nuovi mutui per l'acquisizione dei vigneti, operazioni ripetute anche durante il 2016.
In riferimento alla remunerazione della Pubblica Amministrazione le componenti maggiori sono due, da un lato le tasse, che sono in aumento visto la fine di alcune deduzioni provenienti dal passato per la Banfi Società Agricola srl, mentre l'abbassamento della Banfi S.r.l. nel 2016 è derivante dalla rateizzazione di elementi attivi. Dall'altro lato è rappresentato dai contributi pubblici / europei che normalmente interessano le attività agricole o di promozione paesi terzi, in diminuzione nel 2016.
Stabili gli investimenti alla comunità che sono rappresentati esclusivamente dalle sole liberalità da parte dell'azienda verso iniziative private e/o di organizzazioni ONLUS, con esclusione delle sponsorizzazioni.
Nel 2016 il valore economico trattenuto è in incremento ed è stato reinvestito per intero all'interno dell'attività come autofinanziamento, vista l'assenza della distribuzione di dividendi verso la proprietà. La lettura dei singoli risultati per società è poco significativa data la riorganizzazione commerciale delle attività tra le due società .

La creazione e distribuzione del valore

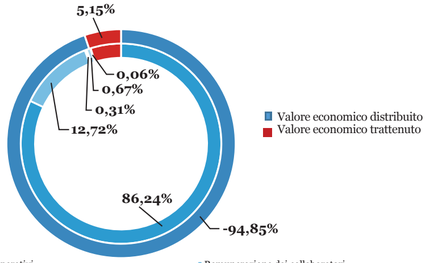
Valori economici [€]	Banfi Società Agricola Srl			Banfi Srl		
	2016	2015	2014	2016	2015	2014
Valore economico generato	**40.819.583**	**39.699.401**	**41.510.111**	**56.502.222**	**65.033.489**	**71.020.731**
Costi operativi	-27.632.205	-31.555.896	-29.385.366	-46.218.212	-53.099.632	-63.313.501
Remunerazione dei collaboratori	-6.929.617	-7.039.572	-6.959.220	-6.819.296	-6.212.849	-5.917.633
Remunerazione dei finanziatori	-292.334	-238.821	-163.411	-165.944	-167.817	-481.416
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	-738.738	-258.719	799.520	-358.857	-772.346	-962.024
Investimenti alla comunità	-30.117	-20.625	-20.253	-30.053	-9.218	-14.404
Valore economico distribuito	**-35.623.011**	**-39.113.632**	**-35.728.731**	**-53.592.362**	**-60.261.862**	**-70.688.978**
Valore economico trattenuto	**5.196.572**	**585.768**	**5.781.380**	**2.909.860**	**4.771.628**	**331.753**

Valore economico generato
Banfi Società Agricola Srl



- Costi operativi
- Remunerazione dei collaboratori
- Remunerazione dei finanziatori
- Remunerazione della Pubblica Amministrazione
- Investimenti alla comunità

Valore economico generato
Banfi Srl



- Costi operativi
- Remunerazione dei collaboratori
- Remunerazione dei finanziatori
- Remunerazione della Pubblica Amministrazione
- Investimenti alla comunità

Numero di paesi in cui vengono esportati i prodotti di Banfi

Banfi Società Agricola Srl

2016	2015	2014
5	3	4

Banfi Srl

2016	2015	2014
82	85	82

Alcuni indicatori risultano migliorati, per cui si presentano leggere differenze sui dati presentati nel n. 0 del Bilancio di Sostenibilità. Inoltre, per quanto riguarda la parte finanziaria di Banfi Società Agricola srl, notiamo una differenza sul valore trattenuto del 2015 che dipende dalla revisione dei principi contabili della legislatura italiana.

GENERAL STANDARD DISCLOSURES	
1. Strategia e analisi	
Profile disclosure	**Cross-reference/Risposta diretta**
G4-1	Pag. 6
2. Profilo organizzativo	
Profile disclosure	**Cross-reference/Risposta diretta**
G4-3	Pag. 5
G4-4	Pag. 7-10, 58-62
G4-5	“Castello di Poggio alle Mura 53024 Montalcino (SI)”
G4-6	Banfi opera in Italia
G4-7	Pagg. 73-76
G4-8	Pagg.7-10
G4-9	Pagg.7-10
G4-11	Pag. 37
G4-13	Non sono stati rilevati cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione
3. Aspetti materiali e perimetro identificato	
Profile disclosure	**Cross-reference/Risposta diretta**
G4-17	Pag. 5
G4-18	Pag. 5
G4-19	Pag. 12
G4-22	Non sono state apportate modifiche di informazioni inserite nel precedente Bilancio di Sostenibilità (numero zero)
G4-23	Non si segnalano cambiamenti significativi di perimetro e obiettivo rispetto al precedente Bilancio di Sostenibilità (numero zero)

4. Stakeholder engagement	
Profile disclosure	**Cross-reference/Risposta diretta**
G4-24	Pagg. 9, 10
G4-25	Pag. 12
G4-27	Pagg. 9-12
5. Profilo del report	
Profile disclosure	**Cross-reference/Risposta diretta**
G4-28	Pag. 5
G4-29	Pag. 5
G4-30	Pag. 5
G4-33	Banfi non si avvale di servizi di assurance sul presente Bilancio di Sostenibilità
6. Governance	
Profile disclosure	**Cross-reference/Risposta diretta**
G4-34	Pag. 76

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES	
Economico	
Aspect: Performance economiche	
G4-EC1	Pag. 77
G4-EC2	Pagg. 40-48
Aspect: Presenza sul mercato	
G4-EC5	Pag. 33
G4-EC6	Pag. 34
Aspect: Impatti economici indiretti	
G4-EC7	Pagg. 14-16
Aspect: Pratiche di approvvigionamento	
G4-EC9	Pag. 70
Ambientale	
Aspect: Materiali	
G4-EN1	Pag. 52
Aspect: Energia	
G4-EN3	Pag. 44
G4-EN6	Pag. 47, 48
G4-EN7	Pag. 65
Aspect: Acqua	
G4-EN8	Pag. 48
G4-EN10	Pag. 48
Aspect: Rifiuti	
G4-EN23	Pagg. 50, 51
Sociale: pratiche di lavoro e lavoro dignitoso	
Aspect: Occupazione	
G4-LA1	Pagg. 26-29
G4-LA3	Pag. 68
Aspect: Salute e sicurezza dei lavoratori	
G4-LA6	Pag. 31
G4-LA7	Pag. 30
Aspect: Formazione	
G4-LA9	Pagg. 34-36

Finito di stampare nel mese di giugno 2017