



Social responsibility

Corporate social responsibility

Miele S., Marmugi M., Bargiacchi E.

Il nostro contributo alla riduzione dell'effetto serra

L'aumento di anidride carbonica e altri gas serra nell'atmosfera sta determinando l'inesorabile crescita delle temperature medie del Pianeta. Per offrire un piccolo, ma tangibile contributo alla risoluzione di questo problema, l'agricoltura ha un'arma formidabile, vale a dire la messa a dimora di nuovi alberi ed il mantenimento dei boschi. Il legno, infatti, per oltre il 50%, è formato da carbonio e costituisce un importante pool di riserva di questo elemento, per riequilibrare il tenore di anidride carbonica dell'atmosfera.

La Banfi, ad esempio, ha un rapporto tra superficie a bosco e superficie coltivata pari a 1,5:1, uno dei maggiori nell'ambito delle aziende viti-vinicole europee. I boschi, la macchia, che costituiscono una caratteristica fondamentale del suo paesaggio, sono oggetto di operazioni colturali volte al mantenimento di "cesse", per la prevenzione degli incendi; alla riqualificazione, con inserimento di essenze locali particolarmente adatte all'ambiente; ed alla predisposizione di punti d'attingimento d'acqua, per la difesa dagli incendi e l'abbeveramento dei selvatici. Il tipo di bosco più diffuso è il forteto: un insieme di specie arboree ed arbustive in cui predominano il leccio (*Quercus ilex*), il cerro (*Quercus cerris*), la farnia (*Quercus robur*), la sughera (*Quercus suber*), la roverella (*Quercus pubescens*), il pino domestico (*Pinus pinea*), l'orniello (*Fraxinus ornus*), il cipresso (*Cupressus sempervirens*), la robinia (*Robinia pseudo-acacia*), l'alloro (*Laurus nobilis*), il vischio (*Viscum album*), la scopa (*Erica arborea*), il sorbo (*Sorbus domestica*), il sambuconero (*Sambucus nigra*), il prugnolo (*Prunus spinosa*), il nespolo (*Mespilus germanica*), il pero selvatico (*Pyrus pyraster*), il corbezzolo (*Arbutus unedo*), il ligustro (*Ligustrum vulgare*), l'olivoselvatico (*Olea europea*), il ginepro (*Juniperus communis*), il gineproccolone (*Juniperus oxycedrus* var. *macrocarpa*), il pungitopo (*Ruscus aculeatus*), il melograno (*Punica granatum*), il lentisco (*Pistacia lentiscus*), la fillirea angustifolia (*Phillyrea angustifolia*), la marruca (*Paliurus spina Christi*), il tasso (*Taxus baccata*), il corniolo (*Cornus mas*), il giuggiolo (*Zizyphus jujuba*) e il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*).

Nei venticinque anni trascorsi l'Azienda ha impiantato molti chilometri di filari di nuovi cipressi, per una distanza complessiva pari a quella tra Firenze e Siena; quasi 60 ha di nuovi boschi di essenze locali miste; oltre 10 ha di *Quercus* spp. micorizzate per la produzione di tartufi e di *Quercus suber* per il sughero.

Un ultimo aspetto che sottolinea l'attenzione della Banfi al contenimento dell'effetto serra è rappresentato dalla sensibile riduzione dei consumi di gasolio, legati alle varie operazioni colturali e di gestione della fase di cantina, che si è avuta in questi 25 anni.



Castello Banfi



banfvini



@CastelloBanfi



La conservazione della biodiversità

La perfetta integrazione con l'ambiente naturale è un aspetto che colpisce qualsiasi visitatore della Banfi. La presenza di una ricca e variata fauna naturale è sostenuta dal pascolo che i selvatici trovano sia nella macchia che nei prati naturali e seminati (erba medica e sulla). Sono presenti, principalmente: il cinghiale (*Sus scropha*), il capriolo (*Capreolus capreolus*), l'istrice (*Hystrix cristata*), il tasso (*Meles meles*), la volpe (*Vulpes vulpes*), la nutria (*Myocastor coypus*), il gatto selvatico (*Felis sylvestris*), la faina (*Martes sp.*) e la donnola (*Mustela nivalis*). L'avifauna è costituita da specie come il falco (*Falco peregrinus*), la cornacchia (*Corvus cornix*), la gazza (*Pica pica*), la ghiandaia (*Garrulus glandarius*), il picchio (*Sitta europea*) e *Dryocopus martius*, il merlo (*Turdus merula*), il tordo (*Turdus viscivorus*) e molte altre, anche migratrici. Passeggiando nelle vigne è frequente incontrare la lepre (*Lepus europaeus*) ed il fagiano (*Phasianus colchicus*). La fauna selvatica dispone di punti di abbeveramento in corrispondenza dei laghi di raccolta delle acque e delle cosiddette "colture a perdere". Si tratta di coltivazioni di cereali e foraggiere, gestite secondo i dettami biologici e non raccolte a maturazione, affinché servano al sostentamento della fauna selvatica, inserite negli habitat naturali. I piani di gestione faunistica vengono attuati secondo i dettami della Regione Toscana. 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.

La ricca presenza di fauna selvatica richiede in molti casi la predisposizione di difese della vegetazione e delle colture in atto, quali: pacciamature verticali su vite, reti metalliche sui giovani cipressi, sistemi di dissuasione di vario tipo (sonori, elettrici, terrifici).

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 di conservazione floristica, si ricorda il contributo che l'azienda ha fin qui fornito al mantenimento di importanti nuclei di moltiplicazione e selezione (collezioni di *Vitis silvestris* e *Prunus avium*).

Il controllo dell'erosione

L'intera provincia di Siena è considerata da sempre un'area a forte rischio di erosione per le caratteristiche dei terreni e la forte stagionalità delle piogge. La presenza di formazioni erosive di grande suggestione, i cosiddetti calanchi, caratterizza, ad esempio, anche il paesaggio della Banfi, nella direttrice che va dagli uffici di Casa Nuova al Castello di Poggio alle Mura.

L'Azienda è fortemente impegnata nel contenimento dei fenomeni erosivi, che, se non adeguatamente controllati, potrebbero minacciare la stabilità dei vigneti della parte collinare. Proprio per questo, nei suoi venticinque anni di storia ha realizzato:

- 150 km di fossi di regimazione delle acque;
- 70 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 al fenomeno (vedi cap. Inerbimenti). L'impianto dei tappeti erbosi (particolari mix di essenze graminacee e leguminose) nell'interfilare viene attuato con seminatrici appositamente sviluppate per la semina su sodo: il seme, in tal caso, viene depositato direttamente nel terreno, preventivamente non lavorato. Un ulteriore strumento per ridurre l'erosione è costituito dalla pacciamatura con paglia di cereali che, in alcune condizioni (Amorosa, Colombaio), ha dato luogo a risultati interessanti, anche a livello di contenimento delle perdite di umidità dal suolo.



Risparmio di acqua

La necessità di ottimizzare l'impiego dell'Acqua usata per l'irrigazione di soccorso delle vigne ha portato negli anni l'azienda a passare dalla tradizionale irrigazione per aspersione alla microirrigazione che, attualmente, interessa circa il 50% delle superfici. In tal modo, si consegue un risparmio d'acqua pari quasi all'80%, rispetto ai tradizionali sistemi di adacquamento per aspersione. Attraverso la captazione delle precipitazioni naturali nei laghi di raccolta e l'uso razionale della risorsa idrica a mezzo microirrigazione, la Banfi riduce al minimo i prelievi d'acqua dai fiumi Orcia e Ombrone che costituiscono i suoi confini naturali a sud e ovest.

La costruzione dei laghi artificiali ha consentito di realizzare invasi per un volume superiore ai 500.000 m3.

Produzione a basso input e biologica

L'azienda ha aderito negli ultimi 8 anni ai programmi di coltivazione con riduzione degli input promossi dalla Regione Toscana, sulla base dei regolamenti dell'Unione Europea. Ciò significa che l'intera superficie vitata è stata interessata da un attento controllo dei mezzi tecnici impiegati, sia fertilizzanti che agrochimici, con sensibile riduzione delle quantità applicate ed il ricorso esclusivo ai principi attivi previsti dall'Organismo di controllo regionale, caratterizzati da bassa persistenza e tossicità, e quindi non aggressivi per l'ambiente.

Nel quadro di questa partecipazione, la Banfi ha sviluppato un'intensa attività di scouting delle fitopatie, dei fitofagi e delle piante infestanti, con massimo impulso ai cosiddetti "trattamenti pilotati" in base alle soglie d'intervento. In tal modo si viene a determinare un "carico" chimico veramente modesto sulla superficie vitata.

Inoltre, una quota della superficie della Banfi, corrispondente a circa metà di quella vitata, è interessata dalla coltivazione secondo metodi biologici di grano duro e foraggiere prative, per un miglior rapporto con l'ambiente naturale.

La tracciabilità

Banfi è una delle poche grandi brands che controlla direttamente la filiera di produzione: dall'impianto della barbatella alla spedizione delle bottiglie. Questo fatto consente un completo dominio del processo di produzione, sia a livello agricolo che della cantina, con indubbi benefici in termini di tracciabilità delle produzioni. Di qualsiasi bottiglia è possibile sapere: l'origine delle uve, qual'è stata la gestione agronomica del vigneto, le condizioni di maturazione che hanno contraddistinto l'annata. L'attento controllo delle caratteristiche della produzione consente, attraverso un processo di tipo "backward chaining", di risalire all'esame delle cause e condizioni che hanno determinato un dato risultato tecnico, così da rimuovere progressivamente eventuali ostacoli all'ottenimento della migliore qualità ed igiene dei prodotti.

Nella varie fasi di produzione e sul prodotto finito vengono annualmente attuate oltre un migliaio di analisi fisico-chimiche, microbiologiche e multi-residuali, per il massimo controllo del processo dalla vigna alla bottiglia.

L'Azienda ha conseguito fin dal 2001 la certificazione ISO 9002:94, cui hanno fatto seguito la ISO 14001 e la ISO 9001 nel 2003.



La tutela delle risorse umane

La Banfi è un buon posto per vivere e lavorare. L'azienda prevede un premio a tutti gli operai che hanno un'anzianità di 20 anni ed un sistema di incentivazione molto apprezzato. Per ogni operaio viene infatti definita la prestazione standard, sottostandard e sovrastandard, con revisione quadrimestrale. La valutazione è legata ai parametri: affidabilità, rendimento, capacità e costanza, cura dei mezzi e dei materiali. Vengono inoltre effettuate di routine procedure di autovalutazione del dipendente, del manager, e di valutazione incrociata. Attraverso corsi di formazione e informazione, è stato sensibilmente ridotto il numero degli incidenti/infortuni. A ciò hanno contribuito anche l'impiego di attrezzature e macchinari a norma e la messa a punto di procedure e sistemi per le diverse operazioni.

L'Azienda sta implementando il sistema di responsabilità sociale SA 8000, per il quale è prevista a breve la certificazione.



Altre attività dell'azienda

Miele S., Marmugi M., Bargiacchi E., Kinsky F.

Vite, colture agrarie specializzate e ambiente naturale si fondono perfettamente in Banfi dando luogo ad un mix affascinante di tecnologia e natura, governato dall'homo agronomicus.

Oltre alla vite, che rappresenta la principale coltura, l'azienda ha sviluppato negli anni ulteriori attività produttive agricole, volte a valorizzare superfici contraddistinte da caratteristiche agronomiche e potenzialità molto diverse. Nell'ambito delle colture arboree, un peso particolarmente importante lo riveste la coltura del susino europeo destinato alla produzione della prugna tipo California, che qui trova condizioni di sviluppo e maturazione molto favorevoli. Gli impianti, tutti microirrigati e fertirrigati, sono rigorosamente condotti in modo da determinare il minimo carico chimico residuo, tanto da soddisfare anche i più rigidi criteri della nicchia "prodotto fresco per alimentazione prima infanzia". Il controllo di fitofagi e fitopatie viene infatti attuato solo in presenza del superamento delle soglie di pericolosità del parassita, monitorando la situazione con l'ausilio di trappole a feromoni e scouting delle colture. Ove possibile, vengono preferiti mezzi fisici di controllo dei parassiti. Ad esempio, gli attacchi di insetti del legno sono controllati con l'uso di collanti, applicati al colletto delle piante, che funzionano da trappole adesive per le larve. Per molti fitofagi si ricorre invece alla tecnica della confusione sessuale. La coltura del prugno si colloca prevalentemente in due aree: Casina delle rose, contraddistinta da terreni ghiaiosi, prossimi al fiume Orcia, e Centro Frutta-Ricciarde, con suoli più freschi e fertili. In entrambe, risulta microirrigata e fertirrigata, per ridurre al minimo i prelievi idrici e gli input fertilizzanti. Richiede un elevato grado di perizia tecnica a livello di gestione agronomica, soprattutto in merito a: potatura, reintegro idrico e nutrizione. Nel tempo, grazie al controllo analitico suolo/pianta, le rese si sono stabilizzate su livelli medio-alti, anche se qualche annata è risultata penalizzata dall'incidenza di gelate primaverili. La maggior parte della produzione di prugne, dopo la raccolta meccanizzata, è destinata all'essiccazione, che ha luogo presso il Centro Frutta aziendale, in quattro forni della capacità di 50 t/giorno. Successivamente il prodotto viene inviato a Modena, ad un centro cooperativo di cernita, calibratura e confezionamento. L'altra importante coltura arborea da frutto dell'azienda è il ciliegio, la cui superficie è destinata ad aumentare in considerazione dei positivi riscontri del mercato. Al riguardo, la Banfi dispone di un'importante collezione di varietà europee e nordamericane, su portinnesti più o meno nanizzanti, con forme di allevamento diverse ed epoche di maturazione scalari che si distribuiscono nell'arco di circa 40 giorni: dalle più precoci alle più tardive. La produzione viene in gran parte raccolta manualmente, salvo la quota destinata alla trasformazione. Le principali caratteristiche della ciliegia Banfi sono calibro, colore, aroma e lunga shelf-life, collegate alle scelte varietali, alla favorevole condizione ecologica di maturazione del prodotto ed alla attenta nutrizione delle piante. L'olivo costituisce una presenza costante nel paesaggio della Banfi, anche se, nel tempo, la superficie complessiva si è andata riducendo. Oltre ad un piccolo nucleo di piante storiche, recentemente "restaurate" grazie all'intervento di esperti "artigiani" nell'opera di slupatura, disinfezione e consolidamento del legno vecchio, anche gli impianti più recenti hanno contribuito sempre più ad assumere una valenza ambientale. Si è infatti ridotta, negli ultimi anni, la superficie gestita a monocono, a favore del tipico "vaso peschiatino" di tradizione toscana, consociato alla vite. La produzione, altamente qualificata per le caratteristiche ecologiche dell'ambiente e la raccolta manuale sulla pianta, viene giornalmente inviata ad un rinomato frantoio della zona che frange immediatamente le olive a freddo, in atmosfera controllata, per mantenere l'iniziale, bassissimo tenore di acidità dell'olio. Questo viene interamente commercializzato dall'azienda nei suoi punti vendita. Un capitolo a parte meritano i boschetti di Quercus spp. micorizzati, realizzati a partire dal 1984. Le produzioni, che si raccolgono nel periodo ottobre- dicembre, risultano variabili come entità in relazione all'andamento climatico dell'estate; tuttavia, negli ultimi anni, sono risultate in genere crescenti, sia in quantità che qualità.



Castello Banfi



banfvini



@CastelloBanfi