

Bilancio di sostenibilità 2019





Bilancio di sostenibilità
2019

JOHN F. MARIANI, 12 SETTEMBRE 1984
DISCORSO DI INAUGURAZIONE
DELLA CANTINA BANFI A MONTALCINO

Lettera
dei Presidenti
9

1 10

Banfi: identità aziendale e strategia

Banfi, i numeri
11

Vision
13

Mission
14

Vision e mission
15

Valori fondamentali
16

Il Piano Strategico
di Sostenibilità
17

2 21

La storia, i territori, i prodotti e i servizi di ospitalità

La storia di Banfi
24

I territori di Banfi
Toscana
26

I territori di Banfi
Piemonte
27

Il mondo vino
28

Le produzioni Banfi:
oltre il vino
29

Castello Banfi
Il Borgo
30

3 32

Gli Stakeholder di Banfi

Identificazione
degli stakeholder
35

Gli stakeholder
di Banfi
36

Le principali iniziative
attivate nell'anno
38

Indagine conoscitiva
39

I rapporti con le principali
associazioni di categoria
40

4 41

L'analisi di materialità

L'analisi
di materialità
44

5 46

Gli aspetti di governance e la creazione del valore

La struttura
di governance
49

Senior manager locali
51

Fatturato
e patrimonio netto
52

Il valore economico
generato e distribuito
53

6 55

La nostra catena del valore e il senso di appartenenza

La catena del valore
nel settore vino
56

La catena del valore
nel settore hospitality
57

Approvvigionamento
59

Fornitori
locali
60

Le produzioni Banfi
61

Le produzioni Banfi: il vino
62

Distribuzione
65

Il senso
di appartenenza
66

7 68

La valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane

Overview
71

Chi siamo
72

Risorse umane
73

Andamento forza lavoro
75

Integrativo aziendale
77

Rapporto con le
associazioni sindacali
77

La variazione
della forza lavoro
78

Salute, sicurezza
e formazione
82

Infortuni
83

La formazione
84

Appendice dati a fine anno
85

8 87

La tutela dell'ambiente

Overview
90

La centralità dell'ambiente
per Banfi
91

La tutela della biodiversità
93

I consumi: energia
94

I consumi: acqua
95

I consumi: acqua
ed energia
98

Il ciclo dell'acqua in Banfi
99

I consumi: materiali
100

Trattamento frutteti
101

La difesa delle colture
e dell'ambiente:
concimazioni e trattamenti
101

I rifiuti
104

Le iniziative di riduzione
dei consumi
106

Il contributo
dell'ospitalità al rispetto
per l'ambiente
107

9

108

**La difesa
della qualità**

Overview
111

La qualità e la sicurezza
alimentare
112

Le certificazioni
113

Non conformità
114

Il processo di analisi
interna: il ruolo
dei laboratori di analisi
115

Ricerca e sviluppo
117

La ricerca dell'eccellenza
118

Progetto campi
sperimentali
121

L'ospitalità e la difesa
della qualità
122

10

123

**La valorizzazione
e lo sviluppo
del territorio**

Overview
126

Iniziative di sostenibilità
127

11

128

**Nota
metodologica**

12

131

**Content
index**

GRI content index
132



GRI 102-14

Conoscenza, condivisione e crescita. Tante volte abbiamo avuto modo di affermare che queste, più di altre, sono le parole che ci guidano nel nostro percorso verso l'affermazione di una cultura della sostenibilità diffusa e partecipata.

Anche nel 2019 abbiamo proseguito questo cammino, raccogliendo la sfida che quelle tre parole portano insieme, sempre convinti che il progresso derivi dalla capacità di intercettare il cambiamento e dalla volontà di mettersi continuamente in discussione.

Con questo spirito quest'anno abbiamo lavorato su elementi fondanti il DNA aziendale, lavorando sulle specificità che ci caratterizzano con la volontà di far emergere e diffondere la nostra identità aziendale e rafforzare il ruolo centrale della comunicazione.

Questo lavoro, orientato al presente ma con lo sguardo al futuro, ci ha portato ad esplicitare proprio quell'insieme di elementi alla base della nostra identità: la vision, definendo quello che per noi sarà il contesto in cui operare nei giorni a venire e la mission, identificando il nostro ruolo, il nostro modo di intendere l'esistente e di affrontare le sfide future. Grande attenzione è stata anche dedicata all'ascolto dei nostri stakeholder, attraverso lo sviluppo di un'indagine per raccogliere il loro punto di vista sulle tematiche di sostenibilità. Un progetto

questo che proseguirà nel futuro, grazie al quale potremo rafforzare il posizionamento nei confronti di tutti i nostri interlocutori aziendali.

Il 2019 ci ha visti poi ancora una volta protagonisti sul territorio: l'incontro "L'evoluzione sostenibile: territorio, condivisione e crescita" è stata l'occasione nella quale abbiamo portato al centro del dibattito sulla sostenibilità il nostro territorio e l'importanza del legame che questo determina tra i soggetti che in esso vi operano. Un modo unico per riunire importanti rappresentanti del mondo dell'Università, delle Istituzioni Pubbliche e dei Consorzi e ribadire con forza la centralità della dimensione locale nel più ampio contesto della sostenibilità.

Oltre a questi importanti momenti, quest'anno siamo tornati su un tema a noi caro da sempre: l'utilizzo della risorsa idrica. Come sapete, fin dagli inizi della propria attività, Banfi ha dimostrato grande attenzione a questo argomento, grazie anche alla realizzazione di un impianto per la depurazione delle acque con il quale negli anni è stato possibile evitare lo spreco di grande quantità di risorsa. Convinti dell'importanza di questo approccio, quest'anno abbiamo completato la costruzione di un impianto di trattamento e recupero, in grado di potabilizzare l'acqua in uscita dal depuratore e riutilizzarla anche nell'ambito di alcune attività in cantina, consentendo quindi un ulteriore risparmio di risorsa.

Con questi argomenti vi presentiamo il Bilancio

di Sostenibilità 2019, raccontandovi un anno che ci regala grandi aspettative per la produzione vinicola. Un anno caratterizzato da condizioni climatiche difficili, come ormai accade da qualche tempo: ad un inverno caldo e scarsamente piovoso si è contrapposto un mese di maggio con temperature inferiori alla media e abbondanti precipitazioni. Fenomeni questi che hanno fatto registrare un calo generalizzato di produzione in quasi tutte le regioni italiane, ad eccezione della Toscana dove, in controtendenza, si è registrato un incremento del 10%.

Un anno che segna anche un importante traguardo per il settore hospitality con l'ingresso di Castello Banfi – Il Borgo nella prestigiosa famiglia Relais & Château.

Un anno che è passato. Mentre scriviamo questo racconto stiamo vivendo la sofferenza di una emergenza sanitaria mondiale, che ci ha colpito duramente all'inizio del 2020, l'anno nel quale ci troviamo. Un'emergenza portata da un virus simil influenzale, il Corona Virus (CoVid-19), che in poco tempo si è diffuso sull'intero territorio nazionale, colpendo in particolare alcune regioni del nord e del centro. La corsa del virus è poi proseguita valicando i confini nazionali, estendendosi in Europa e negli Stati Uniti. Gli effetti del contagio hanno comportato in tanti casi la perdita di vite umane e hanno messo a dura prova le strutture sanitarie, soprattutto durante le prime settimane di emergenza. Giorni drammatici, vissuti tra incertezze e paura per una condizione

estranea e inaspettata. Una situazione che ci ha costretti, come Nazione, all'adozione di drastiche misure per il contenimento dei contagi, misure che hanno stravolto la nostra esistenza, non solo costringendoci all'isolamento sociale ma anche bloccando le attività lavorative di interi settori produttivi.

Nel momento in cui siamo non sappiamo quando l'allarme che ha generato il CoVid-19 smetterà di suonare. Non sappiamo quando e se potremo tornare alla normalità, a quella normalità che invece abbiamo sperimentato sino al 2019. Stiamo affrontando un periodo di grande incertezza che viviamo come tutti seguendo le nuove norme di comportamento e le regole che ci sono imposte. In questo contesto di difficoltà crescenti e di sfide sempre aperte, vive, nonostante tutto, il nostro pensiero sulla sostenibilità, alimentato dalla convinzione che le nostre azioni possano dare un contributo importante verso la realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile.

Con queste parole e con un ringraziamento speciale a tutti coloro che si impegnano ogni giorno per portare avanti questo progetto, vi auguriamo buona lettura!

Banfi: identità aziendale e strategia



Banfi, i numeri

2 

regioni

1.473 

ettari coltivati
in Toscana*

35 

ettari coltivati
in Piemonte

406



dipendenti
medi

92,9%



valore
distribuito

67,4



mln €
fatturato totale aggregato
Italia

MISSION

Siamo nati pionieri e vogliamo portare la nostra tradizione di ricerca scientifica al servizio dei territori nei quali scegliamo di lavorare. Vogliamo aiutare le persone e i territori a esprimere quanto di meglio possono dare, condividendo con loro il nostro sapere e la nostra passione. Vogliamo essere un'impresa che evolve nel rispetto dell'ambiente, delle persone e delle comunità cui apparteniamo.

Vision e mission

GRI 102-12

GRI 102-16

La storia di Banfi traccia un percorso di successi iniziato oltre 40 anni fa, che giunge sino ai giorni nostri raccontandoci la realtà di un'azienda profondamente legata al suo territorio di origine, che ha saputo giocare un indiscusso ruolo di leadership nella creazione dello straordinario successo in tutto il mondo del Brunello di Montalcino.

Un'azienda che negli anni ha saputo raccogliere le sfide del tempo e adattarsi ai cambiamenti e che oggi rappresenta un punto di riferimento non solo per la produzione vinicola ma anche per altre rilevanti produzioni agricole locali oltre che per l'importante ruolo giocato nel settore dell'ospitalità turistica con Castello Banfi – Il Borgo.

Un percorso virtuoso partito da un territorio che Banfi nel tempo ha saputo tutelare e valorizzare. Un territorio fatto non solo di peculiarità ambientali ma anche di storia, cultura e tradizioni, un vero e proprio patrimonio in cui con perfetta armonia trovano integrazione gli aspetti produttivi e le tematiche di sostenibilità.

Consapevoli di queste nostre caratteristiche, quest'anno abbiamo formalizzato due fondamentali elementi della nostra identità aziendale, per comunicare il modo in cui guardiamo il futuro e come vogliamo affermare il nostro ruolo nel mondo.



Valori fondamentali

GRI 102-12 | GRI 102-16

Banfi ispira il proprio agire quotidiano al rispetto e all'affermazione dei valori della Costituzione della Repubblica Italiana, della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo, della Dichiarazione di Rio sull'ambiente e sullo sviluppo, della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, dell'Accordo di Parigi sul Clima, del Global Compact e dell'International Food Standards della Codex Alimentarius Commission.

Banfi riconosce inoltre come elemento sostanziale per garantire un progresso duraturo, l'impegno verso la realizzazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile definiti dall'Agenda 2030 adottata il 25 settembre 2015 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

L'attenzione verso il riconoscimento e la diffusione di valori condivisi guida il comportamento delle persone in Banfi ed è sancita anche nel Codice Etico e nel Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001, strumenti che rafforzano il sistema di controllo interno e gestione dei rischi.

Il Codice Etico, adottato sia da Banfi Società Agricola S.r.l. sia da Banfi S.r.l., sancisce i valori di riferimento e le norme di comportamento che regolano i rapporti con i consumatori, i lavoratori e i fornitori e che, più in generale, indirizzano e vincolano

i comportamenti verso tutti gli interlocutori aziendali. Tra questi ricordiamo: rispetto delle norme, onestà, trasparenza, riservatezza, concorrenza leale, integrità, correttezza nei rapporti con i dipendenti e tutela dell'ambiente.

Partendo da questa impostazione e riconoscendo l'importanza dell'intero sistema valoriale, Banfi ha identificato i quattro valori che meglio rappresentano l'identità aziendale, esprimendo quello che da sempre contraddistingue la presenza di Banfi nel mondo rendendola unica.

Pionierismo

Da sempre tracciamo nuove strade, rispettando la storia dei territori e delle persone che ci vivono.

Ricerca

Studiamo per sperimentare e innovare, dalla terra alla cantina, fino al mercato.

Condivisione

Sosteniamo la formazione e la divulgazione del sapere che, per noi, ha valore solo se diviene patrimonio comune.

Rispetto

Ci impegniamo a costruire un domani migliore, lavorando, ogni giorno, in armonia con l'ambiente, le comunità, le nostre persone.



Il Piano Strategico di Sostenibilità

Con l'intento di sviluppare un approccio sempre più strutturato e di lungo periodo nella gestione delle tematiche di sostenibilità, nel corso del 2018, è proseguito il nostro percorso verso la definizione del Piano Strategico di Sostenibilità, il più importante presidio per il governo delle sfide future nella gestione della dimensione economica, sociale ed ambientale del business.

Il Piano Strategico di Sostenibilità identifica, su un orizzonte temporale di medio-lungo periodo, tutti gli obiettivi e le azioni che si intendono sviluppare, associando alle stesse le risorse e i target da raggiungere. Inoltre, attraverso l'assegnazione di responsabilità per ciascuna azione identificata, sarà possibile garantire un costante monitoraggio del piano, fornendo un riscontro periodico sul raggiungimento degli obiettivi prefissati, all'interno del Bilancio di Sostenibilità.

Lo sviluppo del Piano ha preso avvio dall'analisi dei 17 Sustainable Development Goals (SDGs) definiti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

Tale documento, presentato a New York nel settembre 2015, ha definito le sfide globali che i Paesi aderenti dovranno fronteggiare, identificando 169 traguardi verso lo sviluppo sostenibile, la crescita globale e la cooperazione fra le Nazioni.

Gli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 si posizionano lungo le seguenti 5 direttrici:

- **Persone:** eliminare fame e povertà in tutte le forme e garantire dignità e uguaglianza;
- **Prosperità:** garantire vite prospere e piene in armonia con la natura;
- **Pace:** promuovere società pacifiche, giuste e inclusive;
- **Partnership:** implementare l'agenda attraverso solide partnership;
- **Pianeta:** proteggere le risorse naturali e il clima; del nostro pianeta per le generazioni future.

Di seguito si riportano i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile:



L'analisi congiunta dei Sustainable Development Goals e delle nostre specificità ci ha permesso di identificare le tematiche di interesse sulle quali costruire il Piano Strategico.

Tali tematiche, allineate ai temi materiali rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, sono direttamente collegate ai seguenti 8 SDGs:



Per ogni tematica identificata abbiamo definito i seguenti elementi:

- **gli stakeholder** maggiormente coinvolti;
- **la vision**, esprimendo il nostro pensiero in relazione alle modalità con cui Banfi intende vivere il proprio impegno verso la realizzazione delle azioni future;
- **le azioni** sulle quali investire nei prossimi anni per sviluppare la vision.

Il Piano Strategico di Sostenibilità è rappresentato graficamente nella tabella seguente in cui sono riportati gli elementi sopracitati.



IL PIANO STRATEGICO DI SOSTENIBILITÀ

TEMI	CRESCITA PERSONALE ED EVOLUZIONE	TUTELA E DIFESA DELL'ECOSISTEMA	ALTA QUALITÀ E PROGRESSO	CRESCITA NEL TERRITORIO E COLLABORAZIONE
STAKEHOLDER				
VISION	<p>Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento.</p>	<p>Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale.</p>	<p>Investire in tecnica agronomica, innovazione tecnologica e ricerca, per sostenere l'evoluzione qualitativa del prodotto e il progresso tecnico scientifico.</p>	<p>Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.</p>
AZIONI	<p>INVESTIRE</p> <p>in sviluppo professionale</p> <p>in formazione tecnico professionale</p>	<p>INCREMENTARE</p> <p>attenzione ai consumi energetici e ai materiali utilizzati</p> <p>varietà del paesaggio e delle colture</p>	<p>SUPPORTARE</p> <p>ricerca e divulgazione della conoscenza</p> <p>tecnologia e vigneti sperimentali</p>	<p>SVILUPPARE</p> <p>bilancio di sostenibilità del territorio</p> <p>rapporti associativi</p>
S.D. GOALS				



**La storia, i territori,
i prodotti e i servizi
di ospitalità.**



La storia, i territori,
i prodotti e i servizi
di ospitalità.

33

referenze
Toscana

14

referenze
Piemonte

94

paesi distribuzione
vino

5,2

mln €
fatturato aggregato
hospitality

59,7

mln €
fatturato aggregato
mondo vino



1.004

ettari a vigneto
Toscana

469

ettari altre colture
Toscana

18

ettari laghi
nel territorio di Montalcino

35

ettari a vigneto
Piemonte

817

ettari bosco
Toscana



1978

Nasce Banfi grazie alla volontà dei fratelli italo americani John e Harry Mariani.



1979

Nasce Banfi Piemonte, nei territori compresi tra i comuni di Novi Ligure e Acqui Terme.



1980

Inizia il processo di zonazione aziendale con cui si evidenzia l'interazione tra genotipo e ambiente permettendo di ottimizzare l'inserimento dei diversi vitigni nel territorio più idoneo.



1992



Sono introdotte nuove tecniche di potatura con cui è stato possibile incrementare la qualità su alcune varietà specifiche.



1982

Inizia il processo di selezione clonale con cui si individuano cloni specifici di Sangiovese in grado di meglio adattarsi alle condizioni pedoclimatiche e alle esigenze enologiche.



1983

Viene acquistata la proprietà del Castello di Poggio alle Mura che, grazie ad un importante lavoro di restauro, diventa l'elemento centrale per lo sviluppo del settore hospitality.



1984

Viene inaugurata la cantina a Montalcino, concepita per preservare al massimo l'integrità e la ricchezza delle uve. La cantina è dotata anche di un impianto per la depurazione delle acque.



1986



Nasce la Fondazione Banfi con lo scopo di promuovere, diffondere e valorizzare la filosofia e la cultura delle pratiche vinicole ed enologiche.



1998

Nasce a Montalcino il festival Jazz&Wine, un appuntamento che unisce il mondo della musica e quello del vino, che si inserisce nel percorso di valorizzazione del territorio e della comunità locale da sempre al centro dell'attenzione di Banfi



2001

Banfi ottiene le certificazioni ISO 9001 (sistema di gestione per la qualità) e ISO 14001 (sistema di gestione ambientale).



2002

Viene introdotta la forma di allevamento «Alberello Banfi» con cui è stato possibile ottimizzare la gestione e la qualità dei vitigni rossi, riducendo l'utilizzo di acqua, concimi e agrochimici.

La storia di Banfi

La storia di Banfi



2017

Banfi ottiene la certificazione OHSAS 18001 (sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro).



Fondazione Banfi promuove la nascita di Sanguis Jovis – Alta Scuola di Formazione del Sangiovese con lo scopo di formare i futuri professionisti del settore attraverso lo studio del vitigno simbolo del territorio di Montalcino.



2018

Banfi festeggia i primi 40 anni di attività



2019

Viene realizzato un impianto di trattamento delle acque in uscita dal depuratore che consente il riutilizzo delle stesse nell'ambito di alcune fasi del processo produttivo o per l'irrigazione delle aree verdi.

Castello Banfi il Borgo entra a far parte della prestigiosa famiglia Relais & Château l'associazione che riunisce ristoranti gastronomici, hotel di lusso, resort e ville.



2016

Prende avvio il progetto per il riutilizzo delle acque e modifica del sistema di potabilizzazione, riducendo l'utilizzo di prodotti chimici per l'addolcimento delle acque e il prelievo di acqua di falda, al fine di ottimizzare l'impatto ambientale



2015

Viene sviluppato il primo Bilancio di Sostenibilità per raccontare l'impegno verso la gestione responsabile dell'ambiente, la cura delle proprie risorse umane e l'attenzione al territorio e alla comunità locale.



2012

Prende avvio un'indagine sperimentale per approfondire la conoscenza delle relazioni tra certe caratteristiche delle bacche e la maturazione delle stesse alla luce della grande variabilità pedologica dei terreni coltivati.



2009

Viene introdotto l'utilizzo della bottiglia leggera, con un peso che per una bottiglia bordolese passa da 570 g a 400 g, riducendo considerevolmente l'impatto ambientale in termini di consumi energetici per la produzione ed il trasporto e di generazione di emissioni di CO2.



2005

Banfi ottiene la certificazione SA8000 sulla responsabilità sociale d'impresa.



2006

Banfi ottiene le certificazioni BRC e IFS per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari



2007

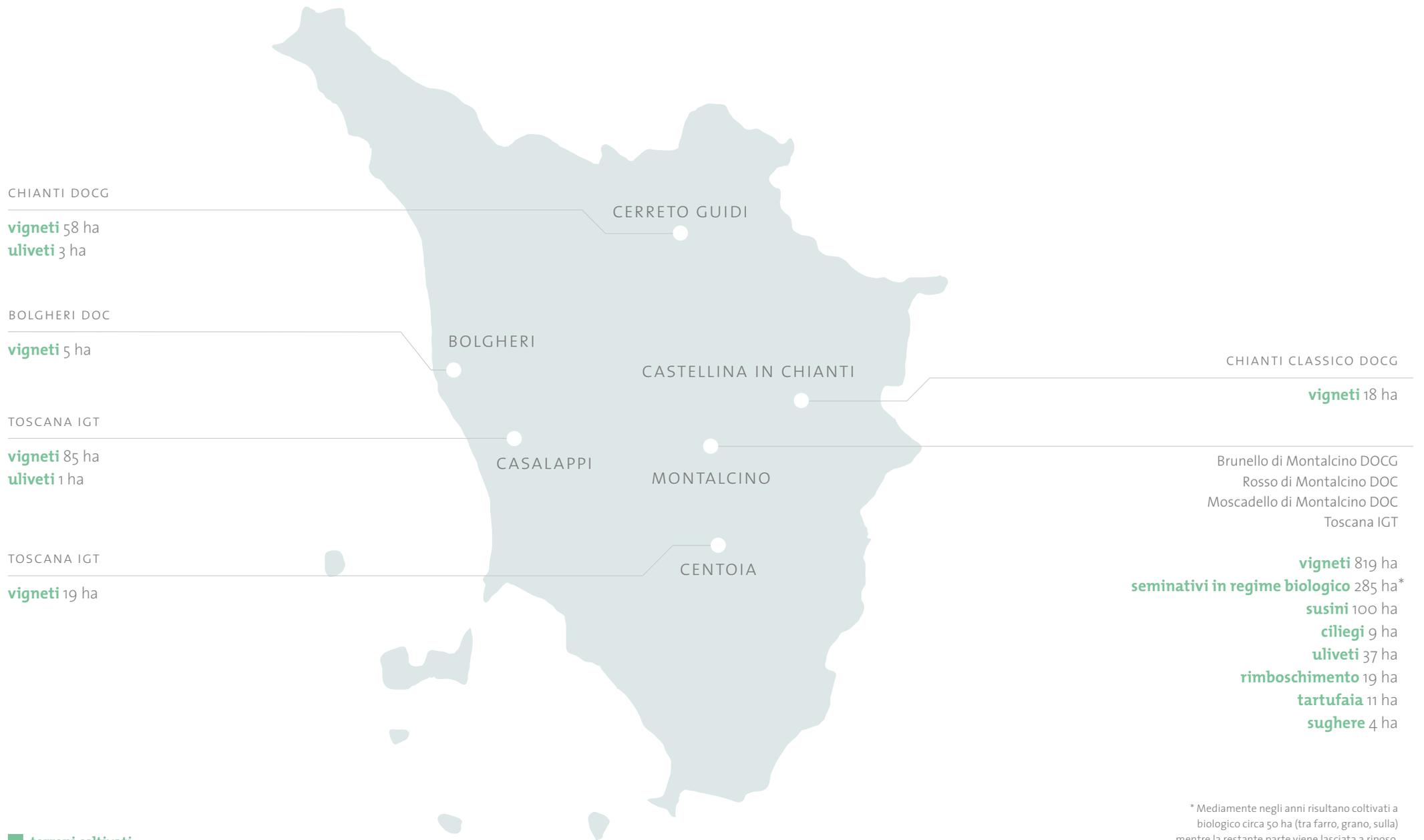
Viene realizzata una nuova area di vinificazione con 24 tini tronco conici in rovere ed acciaio della capacità di 177 hl (vinificatori Horizon).



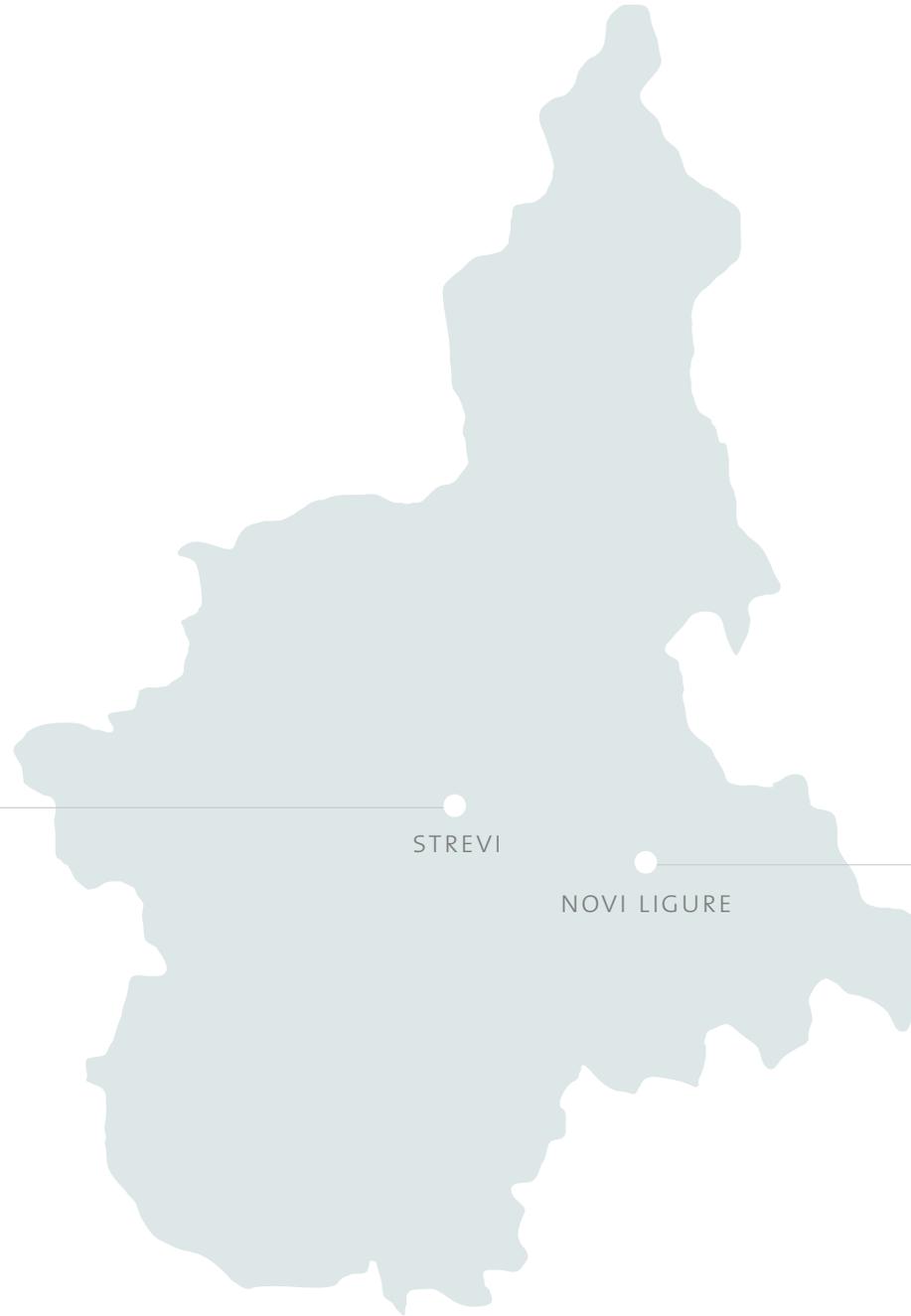
2008

Viene introdotta la tecnica della micro irrigazione a rateo variabile in grado di garantire un uso mirato ed efficiente della risorsa idrica in funzione della pendenza e delle caratteristiche dei diversi terreni.

Viene introdotto il BIO BED, una tecnica sviluppata in collaborazione con l'Università di Pisa in grado di azzerare la dispersione nell'ambiente dei residui oleosi provenienti dai trattamenti agricoli che rimangono nelle acque di lavaggio dei mezzi.



* Mediamente negli anni risultano coltivati a biologico circa 50 ha (tra farro, grano, sulla) mentre la restante parte viene lasciata a riposo.



vigneti 5 ha

STREVI

NOVI LIGURE

- Brachetto d'Aqui DOCG
- Alta Langa DOCG
- Gavi DOCG
- Asti DOCG
- Barbera d'Asti DOCG
- Monferrato DOC
- Dolcetto D'Acqui DOC
- Moscato d'Asti DOCG
- Piemonte DOC

vigneti 30 ha

■ terreni coltivati

I bianchi di Montalcino



I Supertuscan



Vini da dessert



I rossi di Montalcino



Bolgheri Costa Toscana



Toscana IGT



Novello



Chianti Collection



Centine Style



Spumanti Metodo Classico & Charmat



Spumanti dolci e vini da dessert



I rossi



I bianchi



Le produzioni Banfi: oltre il vino

GRI 102-2

La passione di Banfi e l'amore per il territorio di Montalcino ci raccontano una storia che va oltre il vino, incoraggiando produzioni altrettanto autentiche e prestigiose. Anche se la **vite** continua a rappresentare la principale coltura, negli anni l'azienda ha sviluppato altre attività produttive agricole, volte a valorizzare le aree della tenuta che si contraddistinguono per caratteristiche agronomiche specifiche e molto diverse tra loro, mantenendo sempre l'impronta variegata del paesaggio tipico toscano.

La seconda coltura arborea dell'azienda, per estensione, è, infatti, il **prugno**. I territori coltivati sono localizzati principalmente lungo i fiumi Orcia e Ombrone, e sono destinati alla produzione di prugne varietà Agen, di cui Banfi è il maggior produttore italiano. L'essiccazione e la calibratura hanno luogo presso il Centro Frutta aziendale. Successivamente il prodotto viene inviato a Modena, ad un centro cooperativo di confezionamento.

Inoltre, nelle colline del versante meridionale della tenuta, si estendono le **coltivazioni di olive** dalle quali nascono l'Olio d'Oliva Banfi e l'Olio Poggio alle Mura: due prelibati nettari, frutto di questa terra straordinaria.

Altra importante coltura è rappresentata dal **ciliegio**.

Del territorio destinato alle colture erbacee, tutto in regime biologico, si ricordano, infine, le coltivazioni in regime biologico di **grano duro** varietà Cappelli (iniziate nel 2016) e farro. Si aggiungono le **produzioni di pasta** a marchio per l'impiego interno nelle strutture ricettive e la vendita in esclusiva presso l'Enoteca e il Condimento Balsamico Etrusco.



CILIEGIE

40.516 kg



SUSINE (FRESCO)

2.084.643 kg



SUSINE (SECCO)

580.816 kg



FARRO DICOCCO

53.100 kg



FARRO MONOCOCCO

34.000 kg



GRANO SENATORE CAPPELLI

5.600 kg



SULLA

5.500 kg

Castello Banfi Il Borgo

GRI 102-2

“**Castello Banfi - Il Borgo**” è la struttura dedicata all’ospitalità, un complesso situato in un’area agricola a interesse storico e ambientale, che si estende su una superficie di circa tre ettari e comprende oltre al Castello di Poggio alle Mura, oggi conosciuto come il Castello Banfi, il boutique hotel “Il Borgo”, i ristoranti “La Taverna” e la “Sala dei Grappoli”, un’enoteca e la Balsameria. Presso l’intera struttura lavorano oltre 70 persone con compiti e mansioni differenti.

Il **Castello**, risalente ad un periodo compreso tra il IX e il XIII secolo, rappresenta il punto di riferimento non solo simbolico dell’intero complesso.

La struttura, benché non destinata a svolgere funzioni alberghiere, dispone internamente di due ampi saloni, la “Sala del Capitano” e la “Sala del Teatro” ideali per lo svolgimento di riunioni, ricevimenti o banchetti. Esternamente sono invece presenti due cortili anch’essi a disposizione dell’accoglienza degli ospiti. Il Castello è inoltre la sede del “Museo della Bottiglia e del Vetro”, un’area che si estende nella vecchia scuderia e nel frantoio e che accoglie un’importante collezione di antiche bottiglie da vino e bicchieri.

Il boutique hotel “**Il Borgo**” è la struttura dedicata al ricevimento degli ospiti. Si sviluppa sul versante sud, ai piedi del Castello e dispone complessivamente di 14 unità abitative, tra camere e suite, una piscina riscaldata e un pool bar.

Le camere sono così suddivise:

- 2 Camere Deluxe Riserva (40 m²)
- 7 Junior Suite (55 – 65 m²)
- 3 Classic Suite (70 – 80 m²)
- 1 Suite Riserva (75 m²)
- 1 Suite Poggio all’Oro (110 m²)

All’interno del complesso sono poi presenti i **ristoranti** “La Taverna” e la “Sala dei Grappoli”, aperti al pubblico oltre che agli ospiti dell’hotel e l’**enoteca** presso cui è possibile effettuare degustazioni e acquistare il vino.

Sotto l’ala nord del Castello trova infine posto la **Balsameria**, una piccola cantina in cui avviene la produzione del Condimento Balsamico Etrusco, un prodotto molto più raffinato rispetto ad un tradizionale aceto balsamico, ottenuto attraverso una procedura di invecchiamento del mosto che si protrae per dodici anni.





Gli Stakeholder di Banfi



Gli Stakeholder di Banfi



risorse umane



agenti



clienti, consumatori e ospiti



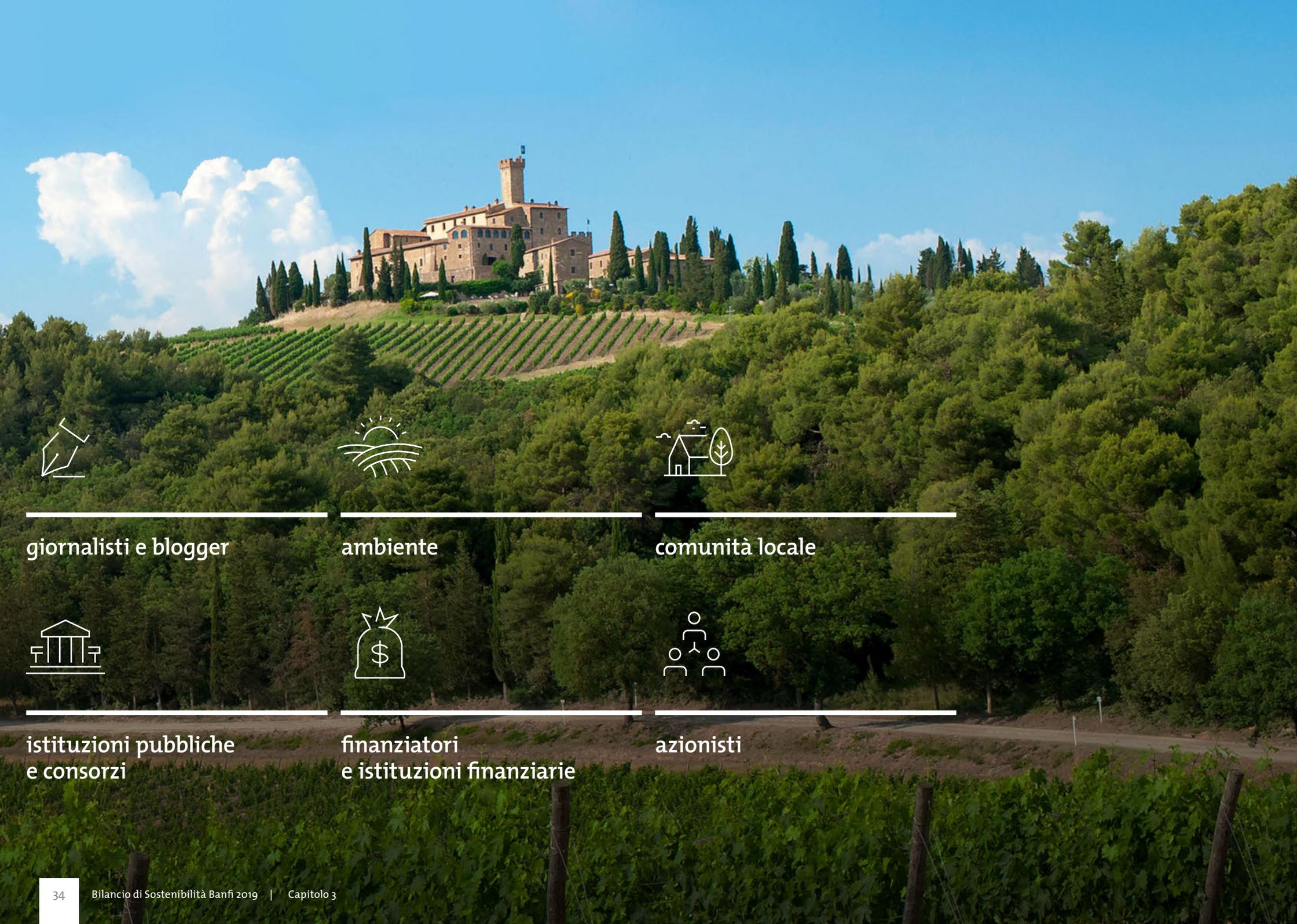
fornitori



competitor



organizzazioni sindacali



giornalisti e blogger



ambiente



comunità locale



istituzioni pubbliche
e consorzi



finanziatori
e istituzioni finanziarie



azionisti

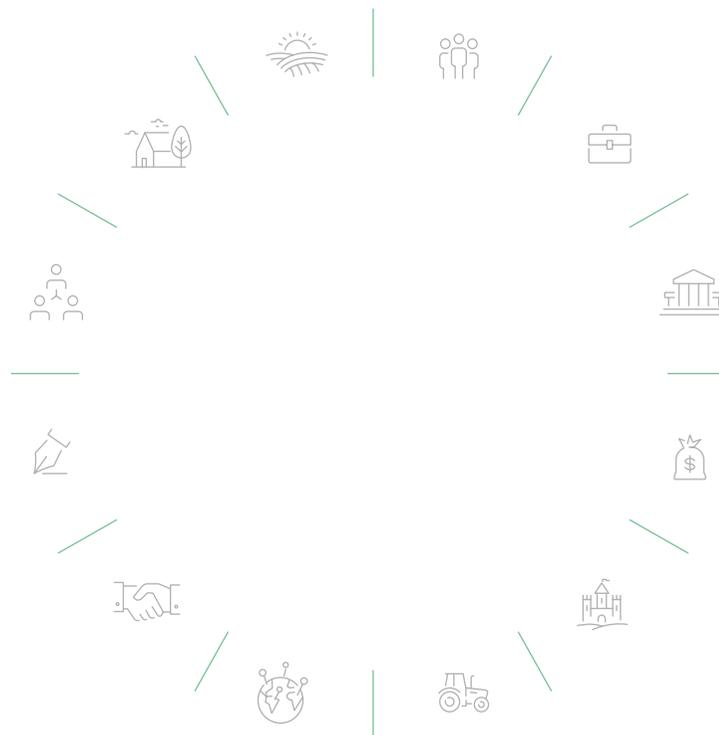
Identificazione degli stakeholder

GRI 102-42

Il processo di identificazione degli stakeholder ha coinvolto il senior management di Banfi attraverso un percorso di analisi che si è concentrato sulle seguenti dimensioni:

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

In tale ottica sono stati identificati tutti i soggetti che influenzano e/o sono influenzati dalle attività svolte da Banfi, dai suoi prodotti e servizi e dalle sue performance. Verso tali soggetti Banfi si impegna, con modalità e frequenza differenti, per cercare il loro coinvolgimento al fine di sviluppare e consolidare rapporti duraturi.



GLI STAKEHOLDER DI BANFI

stakeholder	temi materiali				natura del rapporto	tipologia di engagement
	Valorizzazione e sviluppo delle risorse umane	Tutela dell'ambiente	Difesa della qualità	Valorizzazione e sviluppo del territorio		
RISORSE UMANE	✓	✓	✓	✓	Senso di appartenenza ed elevata professionalità sono elementi distintivi delle risorse umane di Banfi.	Con le proprie risorse umane Banfi ha implementato modalità di comunicazione specifiche attraverso la predisposizione di un punto fisico in cui i lavoratori possono depositare in forma anonima le proprie segnalazioni. Le istanze dei lavoratori sono inoltre discusse nell'ambito delle riunioni periodiche del c.d. Social Performance Team, la struttura interna preposta alla supervisione delle criticità nella gestione dei rapporti con le risorse umane che si riunisce più volte all'anno.
AGENTI	✓	✓	✓	✓	Forte senso di appartenenza e relazioni stabili e durature nel tempo.	Il rapporto con gli agenti si realizza attraverso l'istituzione di momenti formali di incontro, con frequenza annuale, nei quali non solo vengono discusse tematiche di natura tecnica e commerciale ma sono anche portati all'attenzione aspetti sui quali Banfi ritiene opportuno sviluppare un coinvolgimento specifico. Inoltre, con gli agenti con cui si è sviluppato un rapporto lavorativo di oltre vent'anni, si è instaurato un momento d'incontro specifico, il c.d. "Comitato dei Saggi" che rappresenta un punto d'ascolto rispetto a lavoratori che hanno un rapporto di lunga durata con la Società.
CLIENTI, CONSUMATORI E OSPITI				✓	Continuità nel tempo e sviluppo di sinergie commerciali.	Con i clienti (soggetti a cui la società vende i propri prodotti per essere poi venduti ai consumatori finali) Banfi sviluppa momenti d'incontro periodici attraverso cui gestire i rapporti commerciali instaurati. Con i consumatori (la categoria che include i fruitori finali del prodotto, per i quali non è possibile una specifica identificazione) e gli ospiti (i clienti dei servizi di hospitality) Banfi non sviluppa iniziative specifiche di incontro ma coinvolge ugualmente tali soggetti nell'ambito di eventi, fiere o altre attività sviluppate in riferimento al proprio settore di business.
FORNITORI	✓	✓	✓	✓	Forte collaborazione e spinta innovativa.	I rapporti con i fornitori sono gestiti attraverso periodici momenti di incontro attivati in funzione delle esigenze di business.
COMPETITOR	✓	✓	✓	✓	Spirito di collaborazione per la valorizzazione dei territori e per la promozione del prodotto.	Con i competitor Banfi si relaziona principalmente nell'ambito delle iniziative periodiche sviluppate dalle organizzazioni e dai consorzi di appartenenza.
ORGANIZZAZIONI SINDACALI		✓			Forte partecipazione e spinta innovativa.	Le organizzazioni sindacali, attraverso i rappresentanti sindacali dei lavoratori, sono coinvolte nell'ambito degli incontri periodici del Social Performance Team.
OBIETTIVI SVILUPPO SOSTENIBILE		 	 	 		

GLI STAKEHOLDER DI BANFI

stakeholder	temi materiali				natura del rapporto	tipologia di engagement
	Valorizzazione e sviluppo delle risorse umane	Tutela dell'ambiente	Difesa della qualità	Valorizzazione e sviluppo del territorio		
GIORNALISTI E BLOGGER	✓	✓	✓	✓	Punto di riferimento ulteriore per conoscere l'andamento del proprio mercato e per diffondere nel consumatore l'immagine di Banfi.	Con giornalisti e blogger Banfi ha rapporti frequenti secondo tre principali modalità: l'attivazione di momenti d'incontro specifici, come ad esempio la partecipazione a manifestazioni, fiere o l'incontro presso i siti produttivi come le cantine; e lo sviluppo di iniziative sui social network.
AZIONISTI	✓	✓	✓	✓	Condivisione delle decisioni e della delega di potere.	I rapporti con gli azionisti si realizzano principalmente nell'ambito delle riunioni periodiche delle Assemblee dei Soci nelle quali, a seconda delle esigenze, vengono analizzati aspetti inerenti l'ambito economico-finanziario e di gestione della Società.
FINANZIATORI E ISTITUZIONI FINANZIARIE				✓	La fiducia con gli operatori del settore è alla base del rapporto di continuità tra gli stessi e Banfi.	Con i finanziatori e istituzioni finanziarie Banfi ha sviluppato rapporti consolidati nel tempo che si realizzano attraverso modalità di incontro specifiche in funzione delle esigenze di business.
ISTITUZIONI PUBBLICHE E CONSORZI	✓	✓	✓	✓	Frequenza, continuità nel tempo e comunione di intenti.	I rapporti con le istituzioni pubbliche e i consorzi sono realizzati nell'ambito di incontri ad hoc organizzati al fine di condividere aspetti rilevanti per lo sviluppo del territorio e delle comunità locali per quanto riguarda i rapporti con le istituzioni pubbliche, o tematiche comuni alle diverse aziende che operano nel territorio per quanto riguarda i rapporti con il Consorzio.
COMUNITÀ LOCALE	✓	✓	✓	✓	La tutela della comunità locale, lo sviluppo di iniziative culturali e la difesa del tessuto economico locale sono elementi qualificanti delle relazioni sviluppate da Banfi con tale stakeholder.	L'incontro con la comunità locale viene ricercato attraverso lo sviluppo di iniziative specifiche sul territorio. Ogni anno Banfi è impegnata nella realizzazione di molteplici iniziative a supporto del tessuto sociale locale e del proprio ambito territoriale.
AMBIENTE		✓			Riduzione degli impatti e valorizzazione del territorio di riferimento.	La difesa dell'ambiente si realizza attraverso lo sviluppo di iniziative specifiche che possono prevedere a seconda dei casi l'incontro con gli altri stakeholder di Banfi.

OBIETTIVI SVILUPPO SOSTENIBILE



Le principali iniziative attivate nell'anno

GRI 102-44

GRI 203-1

Nel corso del 2019 Banfi ha sviluppato diversi momenti di incontro con i propri stakeholder, avviando in particolare due nuovi progetti con focus specifico sulle tematiche di sostenibilità.

Nel mese di settembre è stata attivata un'indagine conoscitiva per comprendere la percezione delle tematiche di sostenibilità da parte degli stakeholder aziendali.

La rilevazione delle informazioni è stata realizzata attraverso l'invio di un questionario a cinque categorie di stakeholder, interessando oltre 500 persone. Il progetto continuerà in futuro con il coinvolgimento delle altre categorie di stakeholder. Nel mese di ottobre si è realizzato presso il Castello di Poggio alle Mura un evento sulla sostenibilità al quale hanno partecipato rappresentanti del mondo delle Istituzioni Pubbliche, dell'Università e dei Consorzi, oltre che professionisti del settore, amanti del territorio e giornalisti.

L'incontro, dal titolo "L'evoluzione sostenibile: territorio condivisione e crescita", è stato il momento in cui aprire una riflessione sulla centralità del territorio nel più ampio contesto della sostenibilità, di fronte ad una platea di interlocutori composita per sensibilità e competenze.

L'intenzione che ha spinto la realizzazione di questo evento è stata quella di istituzionalizzare questo momento come un appuntamento da rinnovare ogni anno, approfondendo tematiche differenti sempre sul tema della sostenibilità. Nel corso dell'incontro sono emersi i seguenti aspetti di riflessione:

- la necessità di sensibilizzare aziende e cittadini sulla riduzione delle emissioni di gas a effetto serra;
- l'importanza della condivisione da parte di sempre più produttori delle tematiche di sostenibilità;
- il bisogno di creare un riferimento normativo organico attorno alla sostenibilità in tutte le sue diverse espressioni e in particolare nel settore vitivinicolo;
- la centralità dello studio e della ricerca come momenti fondamentali attraverso cui comprendere come migliorare le produzioni salvaguardando il territorio.

Oltre allo sviluppo di questi progetti, nel corso del 2019 sono proseguite le attività di coinvolgimento degli stakeholder in particolare nell'ambito dei seguenti momenti:

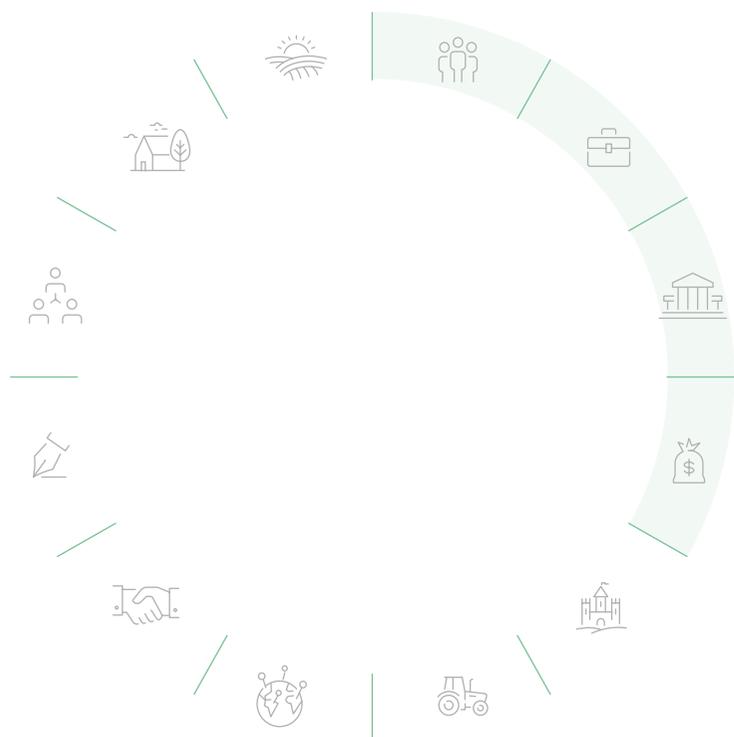
- incontri con le associazioni sindacali;
- riunioni periodiche del Social Performance Team;
- progetto "orti nelle scuole" in associazione con un partner locale, al fine di diffondere e far crescere la cultura del cibo e incoraggiare

un'alimentazione sana e corretta. Il progetto ha coinvolto alcuni bambini delle scuole elementari del territorio;

- progetto "Vino Veritas" sostenuto con la Polizia di Stato, per la realizzazione di bottiglie di Brunello di Montalcino con un'etichetta recante indicazioni specifiche sul bere responsabile;
- progetto della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le Province di Siena, Grosseto e Arezzo (SABAP-Si) per il recupero del fossile di balena ritrovato nel territorio di Montalcino e attualmente in custodia presso la Società, al fine di poter rendere lo stesso un bene da esporre al pubblico. Nel corso del 2019 si è conclusa una parte del progetto di restauro finanziata con la seconda tranche del programma Art Bonus. Quest'anno si sono registrate oltre due mila visite presso il sito di recupero;
- progetto PON (Programma Operativo Nazionale) per lo svolgimento di attività di didattica a distanza. In particolare, il progetto ha interessato alcuni studenti di un Istituto Scolastico Superiore e si è svolto presso il sito di recupero del fossile di balena per un periodo di due settimane.

Da tali incontri sono emerse istanze nell'ambito della tutela dei lavoratori, dello sviluppo di iniziative a supporto del territorio e a tutela del consumatore.

Indagine conoscitiva



STAKEHOLDER COINVOLTI

PARTECIPAZIONE



risorse umane

fra **30%** e **50%**



agenti

fra **30%** e **50%**



istituzioni finanziarie

superiore a **70%**



istituzioni pubbliche e consorzi

inferiore a **30%**

TEMATICHE EMERSE

risorse umane



mantenimento dei livelli occupazionali



tutela dell'ambiente

agenti



riduzione infortuni sul lavoro



riduzione di emissioni di gas a effetto serra

istituzioni finanziarie



riduzione infortuni sul lavoro



incremento degli investimenti in favore della comunità locale e del territorio

istituzioni pubbliche



incremento formazione dei dipendenti



incremento degli investimenti in favore della comunità locale e del territorio

consorzi



riduzione infortuni sul lavoro



risparmio energetico e riduzione dei consumi

I rapporti con le principali associazioni di categoria

Banfi partecipa attivamente con modalità differenti ad alcune associazioni di settore.

GRI 102-13

UNIONE ITALIANA VINI

attraverso la presenza nel Consiglio Direttivo e la presidenza della Sezione Alimentare

FEDERVINI

attraverso la presenza nel Consiglio Direttivo

CONFAGRICOLTURA

supportando molte delle iniziative che sono periodicamente attivate

CONFINDUSTRIA TOSCANA SUD

attraverso la presenza nel Consiglio Direttivo e nel coordinamento della Sezione Alimentare

CONSORZIO CHIANTI CLASSICO

attraverso la presenza nel Consiglio Direttivo

CONFCOMMERCIO

supportando molte delle iniziative che sono periodicamente attivate

DISTRETTO TOSCANA SUD

attraverso la vice presidenza partecipando a specifici progetti

DISTRETTO MONTALCINO

attraverso la partecipazione a specifici progetti

FONDAZIONE TERRITORIALE BRUNELLO DI MONTALCINO

attraverso la Presidenza del Consiglio di Amministrazione

L'analisi di materialità



L'analisi di materialità

22

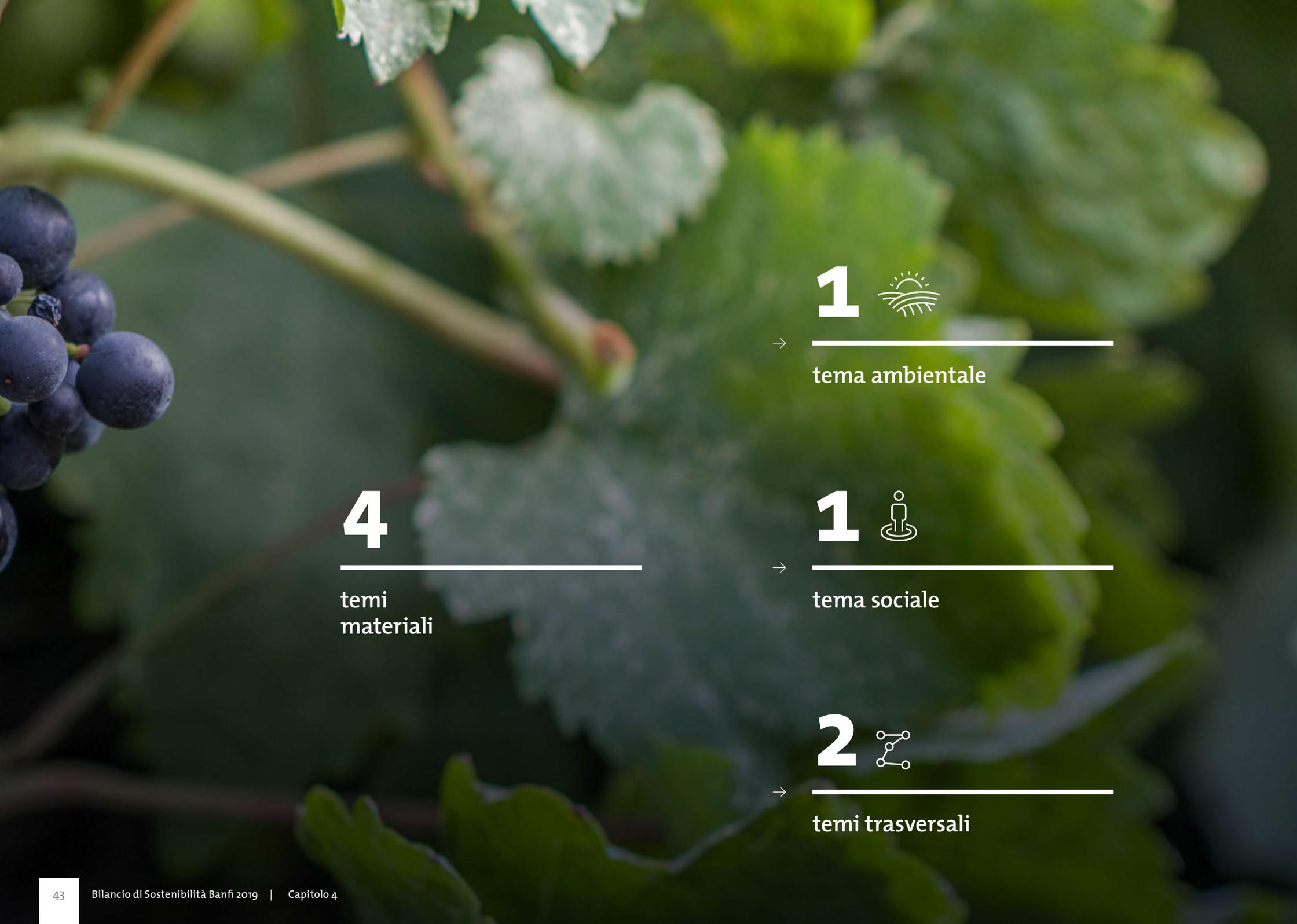
temi
analizzati

18

temi
rilevanti

8

obiettivi di sviluppo
sostenibile



4

temi
materiali

1 



tema ambientale

1 



tema sociale

2 



temi trasversali

L'analisi di materialità

GRI 102-47

Il processo di analisi di materialità ha preso avvio in Banfi nel corso del 2015, in occasione della redazione della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità. Tale processo ha coinvolto il senior management aziendale e ha portato alla definizione della matrice di materialità di Banfi. Il percorso si è sviluppato partendo dalle risultanze emerse in sede di identificazione ed analisi degli stakeholder aziendali, indagando la rilevanza che ciascuno stakeholder attribuisce alle attività svolte ed al ruolo ricoperto da Banfi.

Dal confronto tra il punto di vista aziendale e quello degli stakeholder sono stati quindi identificati i temi rilevati e quelli materiali. La matrice di materialità rappresenta in forma grafica tali elementi, considerando materiali i temi che rivestono una rilevanza alta sia per gli stakeholder sia per l'azienda. Il processo di analisi di materialità viene sottoposto periodicamente ad attività di aggiornamento, per validarne i contenuti e riflettere eventuali variazioni che possono determinarsi nel corso del tempo. All'interno del documento, per ogni tema materiale viene dedicato un capitolo specifico.

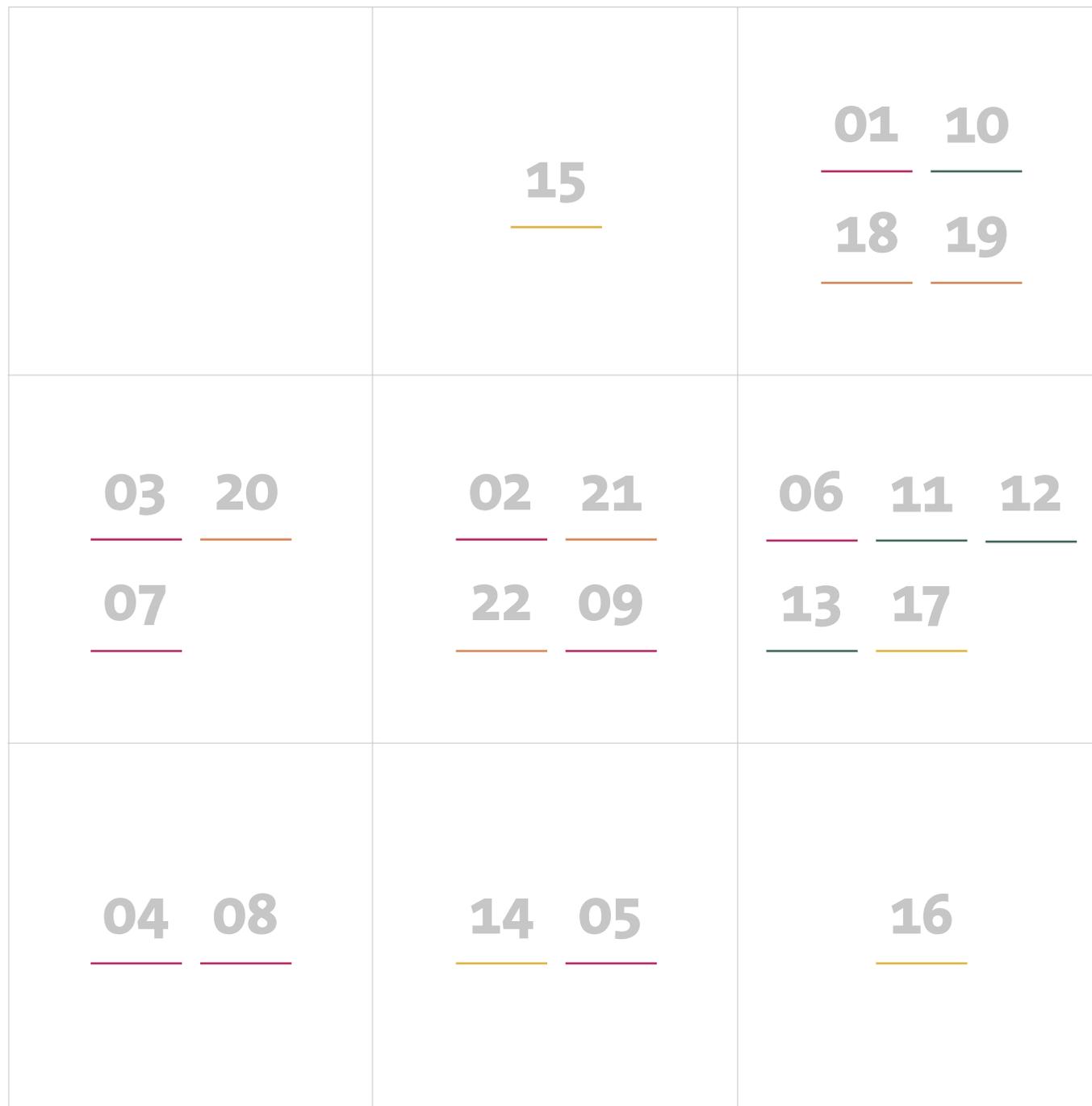
Nel corso del 2018 la matrice di materialità è stata integrata con le risultanze emerse dall'analisi degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). In particolare, per ciascuna tematica materiale, sono stati identificati gli SDGs che maggiormente impattano sulla stessa, come rappresentato nel grafico.

RILEVANZA PER GLI STAKEHOLDER

ALTO

MEDIO

BASSO



BASSO

MEDIO

ALTO

RILEVANZA PER BANFI

Temi materiali

01	La valorizzazione e lo sviluppo delle persone	10	La tutela dell'ambiente	18	La difesa della qualità	19	La valorizzazione e lo sviluppo del territorio
----	---	----	-------------------------	----	-------------------------	----	--

Obiettivi di sviluppo sostenibile



Temi rilevanti

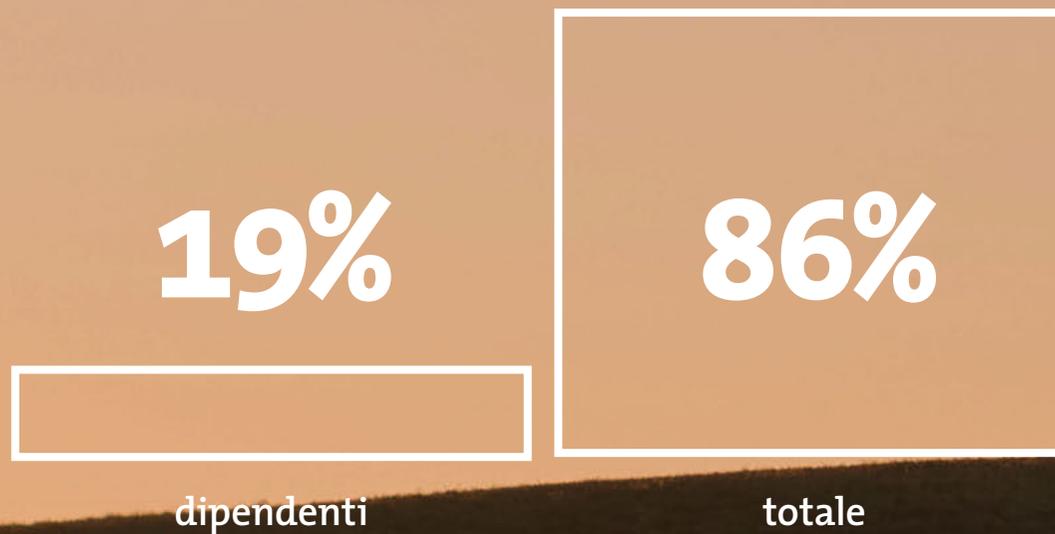
	TEMI SOCIALI	TEMI AMBIENTALI	TEMI ECONOMICI	TEMI TRASVERSALI			
02	Educazione dei consumatori	11	Cambiamento climatico	14	Sostegno alla produzione del vino	20	Logistica
03	Carenza di manodopera qualificata	12	Tutela della biodiversità	15	Impatti economici generati	21	Selezione dei fornitori
04	Welfare aziendale	13	Intensità delle coltivazioni	16	Valore d'impresa	22	Lotta alle frodi e falsificazioni
05	Diversity			17	Brand		
06	Valutazione delle prestazioni						
07	Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera						
08	Attrazione talenti						
09	Mantenimento dei livelli occupazionali						

Gli aspetti di governance e la creazione del valore



Gli aspetti di governance e la creazione del valore

Valore economico distribuito 2019



Banfi Società Agricola S.r.l.

14%



dipendenti

98%



totale

Banfi S.r.l.

La struttura di governance

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

BANFI HOLDING CO.

99,8%

VILLADCO

0,2%



REMO GRASSI
Presidente

CRISTINA MARIANI-MAY
Consigliere

PHILIP CALDERONE
Consigliere

ENRICO VIGLIERCHIO
Vicepresidente

Sindaci revisori

SINDACO UNICO
Francesco Bonelli

SINDACO SUPPLENTE
Marco Turillazzi

Revisori dei conti

PRICEWATERHOUSECOOPERS

Organo di vigilanza

PRESIDENTE
Marco Turillazzi

MEMBRO
Lorenzo de Martino

GRI 102-1 GRI 102-5 GRI 102-18

Banfi Società Agricola S.r.l. e Banfi S.r.l. sono le due realtà che si occupano della gestione del business. Entrambe le società sono rette da un Consiglio di Amministrazione composto da quattro membri, ai quali si unisce con funzione consultiva la figura di John Mariani presidente onorario.

La struttura di governance

BANFI S.R.L.

BANFI HOLDING CO.

BANFI PRODUCTS CO.

VILLADCO

89,5%

10,3%

0,2%

GRI 102-5

GRI 102-18

In capo al Presidente e al Vicepresidente del Consiglio di Amministrazione sono state conferite specifiche deleghe operative, così come anche ad alcuni dirigenti sono stati conferiti specifici poteri per la gestione delle attività di pertinenza.

Le società hanno nominato anche sindaci unici e un revisore dei conti, separando le attività di controllo contabile e di revisione del bilancio. Entrambe le società hanno infine nominato un organismo di vigilanza.



ENRICO VIGLIERCHIO

Presidente

CRISTINA MARIANI-MAY

Consigliere

PHILIP CALDERONE

Consigliere

REMO GRASSI

Vicepresidente

Sindaci revisori

SINDACO UNICO
Emanuela Giorgini

SINDACO SUPPLENTE
Marco Turillazzi

Revisori dei conti

PRICEWATERHOUSECOOPERS

Organo di vigilanza

PRESIDENTE
Marco Turillazzi

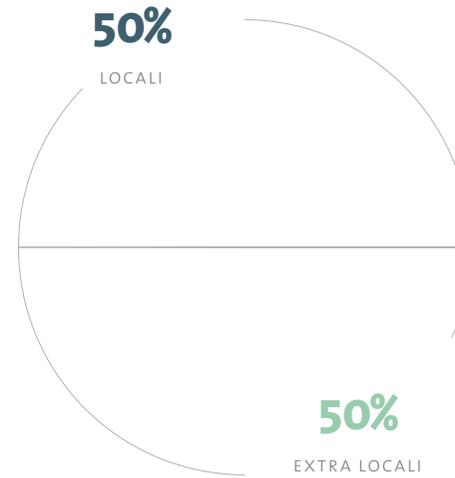
MEMBRO
Lorenzo de Martino

Senior manager locali

GRI 202-2

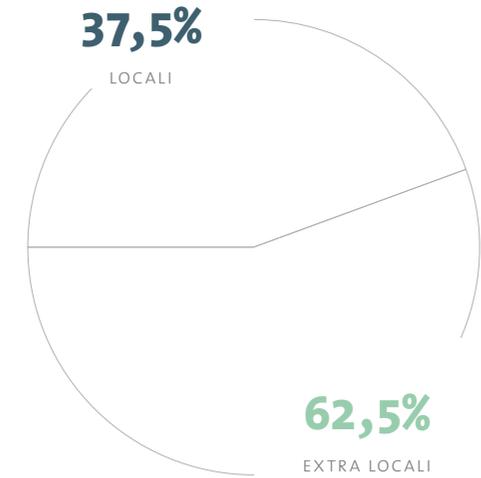
A fianco del Consiglio di Amministrazione opera il Comitato Operativo composto dai responsabili di reparto, con il duplice compito di trasformare le linee strategiche provenienti dagli organi di governance e come luogo per proporre e discutere nuove iniziative e innovazioni.

Le competenze e le attitudini sono molto varie, mentre nei seguenti grafici possiamo analizzarne la provenienza con la quota delle persone nate nei rispettivi territori di appartenenza delle società.



BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

senior manager	2019	2018	2017
locali	1	1	1
extra locali	1	1	2
totale	2	2	3



BANFI S.R.L.

senior manager	2019	2018	2017
locali	3	4	4
extra locali	5	5	5
totale	8	9	9

Fatturato e patrimonio netto

GRI 102-7

Banfi Società Agricola S.r.l. ha chiuso il 2019 con un fatturato pari a 37,4 mln, in aumento dell'1,5% rispetto all'anno precedente. Il valore della produzione registra invece una flessione del 3,62 % e si attesta a 40,5 mln.

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

	2019	2018	2017
patrimonio netto	96,3	95,4	94,7
fatturato	37,4	36,9	38,9

Valori in mln Euro

96,3

MLN €
PATRIMONIO
NETTO

Banfi S.r.l. ha registrato un lieve calo del fatturato rispetto all'anno precedente, attestandosi a 52,2 mln. Medesimo trend si registra per il valore della produzione che subisce una diminuzione dell'1,56% rispetto a quanto registrato a chiusura dell'esercizio 2018.

BANFI S.R.L.

	2019	2018	2017
patrimonio netto	24,4	24,0	23,7
fatturato	52,2	53,2	53,0

Valori in mln Euro

24,4

MLN €
PATRIMONIO
NETTO

37,4

MLN €
FATTURATO

52,2

MLN €
FATTURATO

Il valore economico generato e distribuito

GRI 201-1

La creazione del valore viene rappresentata nella seguente tabella, nella quale sono riportati i dati distinti per società senza considerare i rapporti correlati. La tabella a lato evidenzia inoltre il dato medio del triennio relativo al valore totale distribuito, nonché la parte di valore economico generato destinata alle risorse umane.

Il percorso che porta alla creazione del valore viene raccontato all'interno del prossimo capitolo, dove viene fornita la rappresentazione dei fattori che complessivamente portano alla valorizzazione economica rappresentata. Per quanto riguarda tutti gli ulteriori aspetti economici, finanziari e patrimoniali si rimanda al bilancio di esercizio 2018 di entrambe le società, già depositato presso la Camera di Commercio.

	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.			BANFI S.R.L.		
valori economici [€/000]	2019	2018	2017	2019	2018	2017
valore economico generato	38.011	38.688	40.198	53.862	55.244	55.146
costi operativi	(25.425)	(28.676)	(30.115)	(44.226)	(45.121)	(46.043)
remunerazione dei collaboratori	(7.142)	(6.959)	(6.892)	(7.737)	(7.543)	(7.320)
remunerazione dei finanziatori	(386)	(325)	(315)	(402)	(519)	(611)
remunerazione della pubblica amministrazione	529	633	(311)	(297)	(450)	(518)
investimenti per la comunità	(88)	(80)	(42)	(153)	(133)	(51)
valore economico distribuito	32.511	35.407	37.675	52.815	53.766	54.544
valore economico trattenuto	5.500	3.281	2.523	1.048	1.478	603

Il valore economico generato e distribuito

GRI 201-4

Il settore agricolo prevede una variegata forma di incentivazione e contribuzione pubblica con particolare riferimento al rimodernamento degli impianti e delle colture. Sono inoltre previsti contenuti in conto esercizio per determinate colture o pratiche di lavoro. Si riportano nella tabella a lato, i principali finanziamenti ricevuti dalla Pubblica Amministrazione, dettagliate per le varie forme e modalità.

valori economici [€]	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.			BANFI S.R.L.		
	2019	2018	2017	2019	2018	2017
contributi pubblici	999.366	1.066.805	453.589	279.058	153.650	25.719
detrazioni fiscali	–	1.206.298	1.440.253	–	1.206.298	1.440.253
contributi c/capitale anticipati	–	114.484	105.631	–	133.983	90.961
defiscalizzazione oneri sociali	1.358.487	1.325.363	1.271.630	26.722	39.014	54.798
totale	2.357.853	3.712.949	3.271.104	305.779	1.532.944	1.611.731

La nostra catena del valore e il senso di appartenenza

La catena del valore

GRI 102-2

GRI 102-7

GRI 102-9

Da sempre Banfi opera nel settore dell'agricoltura, principalmente nell'ambito della produzione vitivinicola, e dell'Hospitality attraverso la gestione di Castello Banfi – Il Borgo.

Di seguito viene presentata la catena del valore di Banfi rappresentata attraverso la visione delle due aree di gestione sopra menzionate. La stessa offre una visione schematica dei principali numeri caratterizzanti il business.



La catena del valore nel settore vino



La catena del valore nel settore hospitality



AGRICOLTURA →

beni durevoli

MACCHINE AGRICOLE

BARBATELLE

MATERIALE COSTRUZIONE
IMPIANTO

IMPIANTI IRRIGAZIONE

beni di consumo

COMBUSTIBILI

CONCIMI

ANTIPARASSITARI
E FITOFARMACI

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

DIVISE

servizi

CONSULENZE

PRESTAZIONI
AGRICOLE

UTILITY

MANUTENZIONE

VINIFICAZIONE →

beni durevoli

ATTREZZATURE
ENOLOGICHE

SERBATOI

BOTTI

BARRIQUES

beni di consumo

MATERIALE ENOLOGICO

PRODOTTI PER ANALISI
DI LABORATORIO

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

**materie prime
e semilavorati**

UVA

VINO SFUSO

servizi

CONSULENZE

UTILITY

MANUTENZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO →

beni durevoli

IMPIANTI
IMBOTTIGLIAMENTO

ATTREZZATURE
DI GESTIONE DEL
MAGAZZINO

beni di consumo

BOTTIGLIE

PACKAGING

MATERIALE IMBALLAGGIO

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

servizi

CONSULENZE

UTILITY

MANUTENZIONE

DISTRIBUZIONE →

beni durevoli

AUTOCARRI

TIR

beni di consumo

PALLETS

MATERIALE SPEDIZIONE

CARBURANTE

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

prodotti finiti

ALTRI PRODOTTI
ALIMENTARI

VINI DA DISTRIBUIRE

servizi

TRASPORTO

UTILITY

Approvvigionamento

GRI 102-9

Banfi conta su un importante e selezionato numero di fornitori per lo sviluppo delle sue attività. A livello locale le principali tipologie di acquisti per le attività Agricoltura e Hospitality fanno riferimento a materie prime alimentari (uva, vino sfuso e prodotti locali).

A livello nazionale ed internazionale invece i rapporti di fornitura sono maggiormente concentrati sui servizi (come ad es. utility) e sui beni durevoli (come ad es. attrezzature e macchinari). Banfi si impegna ad un approccio sostenibile nel gestire il ciclo di approvvigionamento di beni e servizi, collaborando attivamente con i propri fornitori per la ricerca di pratiche tese al miglioramento continuo e all'innovazione e promuovendo quanto più possibile la certificazione dei propri processi aziendali.

Gli obiettivi che si prefigge Banfi nella gestione del ciclo di approvvigionamento sono i seguenti:

- gestire i principali rischi mitigandone gli effetti;
- collaborare con i propri partner per unire gli sforzi e migliorare i propri servizi e prodotti;
- incrementare la trasparenza come mezzo per espandere il principio di sostenibilità all'intera filiera.

Tra gli aspetti che caratterizzano il comportamento etico di Banfi nella gestione dei rapporti di fornitura, si evidenzia l'attenzione verso il rispetto puntuale degli elementi contrattuali con particolare attenzione agli obblighi assunti in riferimento alle scadenze di pagamento.

HOTEL →

beni durevoli

MOBILI

TAPPEZZERIE

MATERIALI ELETTRONICI

beni di consumo

PRODOTTI ALIMENTARI

PRODOTTI IGIENE

PRODOTTI DI CONSUMO

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

servizi

LAVANDERIA

NOLEGGI

UTILITY

ABBONAMENTI RIVISTE

MANUTENZIONE

RISTORAZIONE →

beni durevoli

MOBILI

ATTREZZATURE

IMPIANTI CUCINA

beni di consumo

BENI DI CONSUMO

PRODOTTI ALIMENTARI

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

servizi

LAVANDERIA

UTILITY

MANUTENZIONE

ENOTECA →

beni durevoli

MOBILI

ATTREZZATURE NEGOZIO

beni di consumo

PRODOTTI ALIMENTARI

VINO

CERAMICHE

PELLETTERIA

ATTREZZATURE E BENI
DI PROTEZIONE
PER I LAVORATORI

servizi

UTILITY

MANUTENZIONE

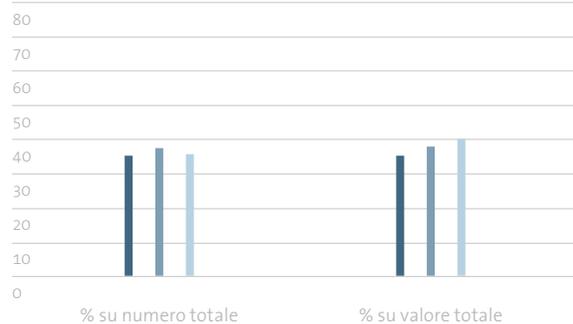
Fornitori locali

I grafici e le tabelle sotto riportati identificano l'importanza che i fornitori locali rivestono per Banfi, considerandone il peso degli stessi sul totale numero fornitori e sul valore delle loro forniture rapportato al totale.

GRI 102-9

GRI 204-1

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

fornitori locali	2019	2018	2017
numero fornitori locali	251	248	246
% su numero totale	35,81	38,63	37,96
% su valore totale	37,47	39,45	41,26

spesa su fornitori	29,5 mln		Euro
spesa su fornitori locali	11 mln		Euro

2019

BANFI S.R.L.



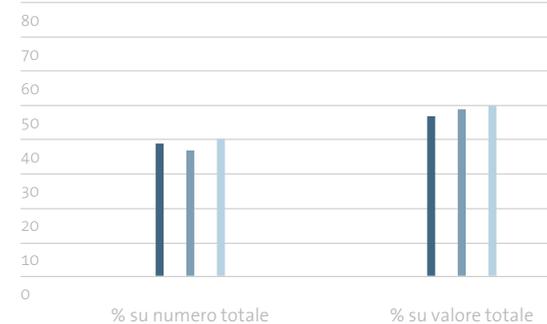
■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

fornitori locali	2019	2018	2017
numero fornitori locali	500	550	550
% su numero totale	23,78	25,53	25,98
% su valore totale	21,82	18,17	17,48

spesa su fornitori	23,5 mln		Euro
spesa su fornitori locali	5,1 mln		Euro

2019

HOSPITALITY BANFI S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

fornitori locali	2019	2018	2017
numero fornitori locali	149	140	157
% su numero totale	39,11	36,36	40,36
% su valore totale	48,52	49,8	49,92

spesa su fornitori	1,9 mln		Euro
spesa su fornitori locali	2,0 mln		Euro

2019

Per fornitori locali si intendono: per Banfi Società Agricola S.r.l. quelli con sede legale nelle province di Siena e Grosseto; per Banfi S.r.l. quelli con sede legale nelle province di Siena, Grosseto e Alessandria. Si precisa che in riferimento alla Banfi S.r.l. sono stati eliminati i rapporti intercompany.

Le produzioni Banfi

Gli aspetti che caratterizzano la produzione di Banfi si differenziano in funzione delle aree di business:

- **produzione agricola**

l'area agronomica sovrintende la gestione degli impianti produttivi (vigneti, frutteti, cereali), mentre l'area enologica si occupa della trasformazione delle uve in vino e delle successive lavorazioni fino all'ottenimento del prodotto finito;

- **servizi di hospitality**

la direzione preposta in collaborazione con gli altri settori aziendali gestisce le attività di ristorazione, accoglienza e vendita al pubblico.

Tra gli aspetti che caratterizzano il comportamento etico di Banfi nella gestione della sua produzione si evidenziano principalmente i seguenti:

- **in riferimento agli impatti ambientali**

la costante attenzione al rispetto e alla tutela dell'ambiente, con un particolare impegno al contenimento dei consumi di materiali, di acqua, di energia e alla riduzione quanto più possibile della produzione di rifiuti e CO₂;

- **in riferimento alla gestione delle risorse umane**

elemento determinante per le attività produttive, il rispetto dei contratti di lavoro e la relativa normativa, l'attenzione agli standard di sicurezza e un impegno diretto nel promuoverla in ogni forma nonché la cura verso le tematiche di formazione sono gli elementi che maggiormente caratterizzano la visione di Banfi e che sostengono lo sviluppo di un elevato senso di appartenenza.

I temi sopra menzionati, rappresentando elementi di materialità per Banfi, sono affrontati diffusamente all'interno dei capitoli a loro dedicati.



Le produzioni Banfi: il vino

La primaria produzione di Banfi è il vino. Fin dai suoi inizi Banfi ha sempre ritenuto centrale, per il suo sviluppo strategico e per perseguire la sua vision, costruire il suo ruolo di produttore concentrandosi nei due territori di Montalcino e Strevi, impiantando vigneti delle varietà più importanti, affiancandoli con produzioni di varietà minori che potessero ampliare le opportunità derivanti dai territori di riferimento.

Nel 2019 la produzione di uva in Toscana è concentrata per circa il 70% sui vini rossi, con una predominanza del Sangiovese (circa 42%) che rappresenta la varietà più coltivata. Pinot Grigio, Vermentino e Chardonnay sono invece le varietà più rappresentative tra i vini bianchi. Il 63% della produzione è rappresentato da IGT, il 32% da DOCG e il 5% da DOC. In Piemonte la produzione si concentra invece sui vini bianchi che nel 2019 rappresentano circa il 77% del totale, con una predominanza delle varietà Cortese e Chardonnay. L'82% della produzione è rappresentato da DOCG, il 17% da DOC e l'1% da vino da tavola.



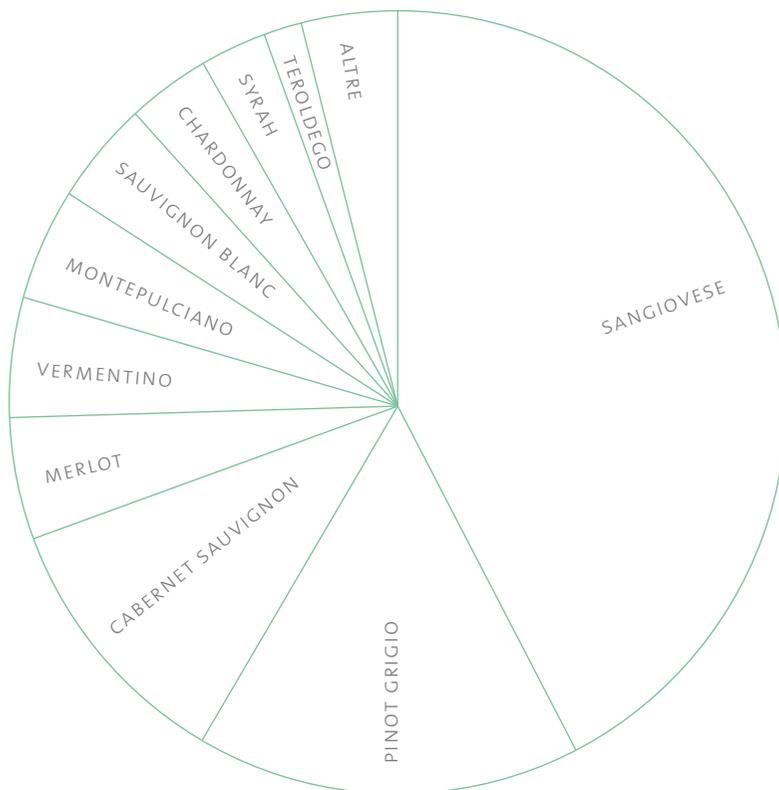
Le produzioni Banfi: il vino

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Sangiovese	42%
Pinot Grigio	16%
Cabernet Sauvignon	11%
Merlot	5%
Vermentino	5%
Montepulciano	5%
Sauvignon Blanc	4%
Chardonnay	3%
Syrah	3%
Teroldego	2%
altre *	4%
totale	100%

*
Cabernet Franc (1,0%)
Moscadello (0,9%)
Lambrusco Maestri (0,5%)
Petit Verdot (0,5%)
Ancellotta (0,4%)
Alicante Bouschet (0,4%)
Carmenere (0,2%)
Mondeuse (0,1%)

PER VARIETÀ

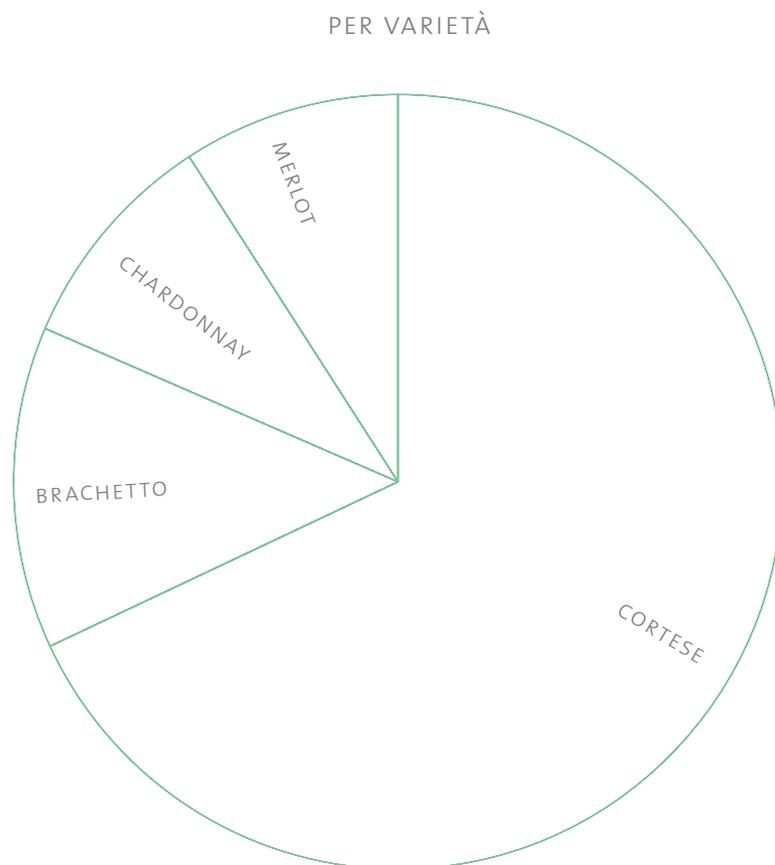


PER DENOMINAZIONE

IGT Toscana Rosso	34%
IGT Toscana Bianco	29%
Brunello di Montalcino DOCG	16%
Chianti DOCG	6%
Chianti Colli Senesi DOCG	5%
Rosso di Montalcino DOC	4%
Chianti Superiore DOCG	3%
Chianti Classico DOCG	2%
Bolgheri DOC	0,6%
Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva DOC	0,4%

Le produzioni Banfi: il vino

BANFI S.R.L.	
Cortese	68%
Brachetto	14%
Chardonnay	9%
Merlot	9%
totale	100%



PER DENOMINAZIONE

Gavi DOCG	68%
Brachetto d'Acqui DOCG	14%
Chardonnay Piemonte DOC	9%
Monferrato Rosso DOC	8%
Vino da Tavola Rosso	1%

Distribuzione

GRI 102-6

Gli aspetti che caratterizzano la distribuzione dei prodotti e dei servizi di Banfi sono anch'essi differenziati nelle due aree di business:

- **produzione agricola**

la distribuzione del prodotto avviene attraverso una rete di intermediari/agenti/importatori in 94 paesi del mondo. A supporto dell'attività distributiva, la struttura logistica presidia la movimentazione e la disponibilità del prodotto, mentre la struttura di marketing gestisce gli aspetti connessi alla promozione;

- **natura dei servizi di hospitality**

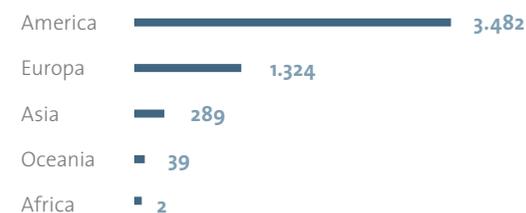
(erogati al Castello di Poggio alle Mura), la distribuzione degli stessi avviene attraverso la collaborazione con agenzie italiane ed estere e la partecipazione ad eventi e fiere promozionali, nonché attraverso il proprio sito internet e i servizi online specifici del settore.

Tra gli aspetti che caratterizzano il comportamento etico di Banfi nella gestione della distribuzione dei propri prodotti e servizi si evidenzia la particolare attenzione nella selezione delle controparti commerciali ricercando soggetti che condividano e promuovano i principi cardine della lotta alle contraffazioni, alle frodi, alla corruzione e che garantiscano il rispetto dei diritti dell'uomo e tutelino i propri lavoratori.

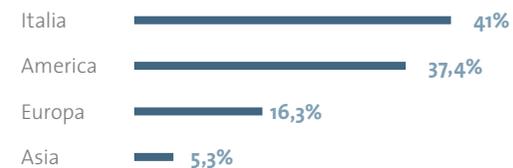
Ulteriore elemento ricercato nelle relazioni commerciali è l'attenzione delle controparti verso la promozione di comportamenti responsabili per l'assunzione ed il consumo di alcool.

Infine, Banfi si impegna anche in riferimento agli aspetti della distribuzione, a costruire nel tempo consolidati rapporti con le proprie controparti, ponendo anche in tal caso l'accento sull'importanza dello sviluppo del senso di appartenenza.

HOSPITALITY | SUDDIVISIONE PRESENZE HOTEL | 2019



AGRICOLTURA | SUDDIVISIONE % VENDITE VINO | 2019



Il senso di appartenenza

Con le categorie di fornitori, dipendenti, agenti e clienti, Banfi ha sviluppato e consolidato nel tempo rapporti di fiducia che hanno generato un profondo senso di appartenenza da parte di queste categorie. I numeri che meglio testimoniano tale sentimento sono rappresentati in questa infografica, in cui, relativamente alle categorie: dipendenti, fornitori, agenti e clienti, riportiamo il numero di coloro che hanno avuto, con Banfi, un rapporto continuativo nel tempo.

Relativamente alla categoria dipendenti, si fa riferimento a partire dalla prima data di assunzione e considerando l'effettiva presenza nel tempo.

APPROVVIGIONAMENTO →



512

FORNITORI

Con cui si ha un rapporto da oltre 10 anni (18% del totale)

PRODUZIONE →



129

DIPENDENTI

Presenti in azienda da oltre 20 anni (32% del totale)



52

DIPENDENTI

Presenti in azienda da oltre 30 anni (13% del totale)

DISTRIBUZIONE →



21

AGENTI

Con cui si ha un rapporto da oltre 20 anni (21% del totale)



4

AGENTI

Con cui si ha un rapporto da oltre 30 anni (4% del totale)



1.071

CLIENTI

Con cui si ha un rapporto da oltre 10 anni (15% del totale)



La valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane



La valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane

66%

presenze in Banfi
uomini

34%

presenze in Banfi
donne

371

dipendenti medi
Toscana

35

dipendenti medi
Piemonte

43

anni

età media
dipendenti

8

mesi

15

anni

permanenza
media

598.175

ore lavorate

Overview

GRI 103-1

GRI 103-2

GRI 103-3

PERCHÉ MATERIALE?

Banfi è convinta che la qualità della propria produzione sia legata fortemente allo sviluppo ed al mantenimento di una forza lavoro formata e motivata.

La creazione di un forte senso di appartenenza nelle persone che lavorano in Banfi rappresenta un elemento fondamentale attraverso cui sviluppare meccanismi di accrescimento e valorizzazione delle persone.

QUALI CONFINI

La valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane rappresentano un tema che ha un impatto maggiore sui confini interni dell'organizzazione che deriva direttamente dalle modalità aziendali identificate per la gestione dello stesso.

MODALITÀ DI GESTIONE

Le modalità di gestione della tematica mirano a incrementare gli impatti positivi derivanti dalla creazione di un ambiente lavorativo in grado di sviluppare il benessere per le proprie risorse umane. In Banfi la valorizzazione e lo sviluppo delle persone si concretizzano attraverso l'implementazione di azioni specifiche che mirano alla creazione di un forte senso di appartenenza alla Società.

Tra di esse si indicano le seguenti:

- introduzione di sistemi premianti;
- sviluppo di percorsi di carriera tesi a valorizzare le specifiche competenze;
- sviluppo di percorsi formativi specifici oltre a quanto previsto per legge;
- attenzione continua alla creazione di un ambiente lavorativo che favorisca la comunicazione e la collaborazione.

A conferma della validità dell'attuale modalità di gestione, Banfi Società Agricola e Banfi S.r.l. hanno ottenuto nel 2005 la certificazione del proprio sistema di responsabilità sociale ai sensi dello standard SA 8000. Inoltre, nel 2017, Banfi S.r.l. ha ottenuto la certificazione del proprio sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori ai sensi dello standard OHSAS 18001.

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO

Il sistema di responsabilità sociale viene sottoposto a verifiche periodiche al fine di garantire le condizioni per il mantenimento della certificazione.

A tali momenti specifici di valutazione si affiancano i seguenti meccanismi di monitoraggio:

- analisi delle ore di formazione svolte e del numero dei dipendenti formati;
- analisi e condivisione dei risultati e degli obiettivi raggiunti.

Chi siamo

GRI 102-7

GRI 102-8

Le risorse umane rappresentano il punto dal quale vogliamo partire nel raccontare il nostro approccio alla sostenibilità.

Banfi è una realtà che comprende una forza lavoro molto variegata, rappresentata da circa 400 persone che sono impegnate costantemente per rendere possibile la realizzazione dei traguardi aziendali, superare le sfide quotidiane e perseguire la ricerca dell'eccellenza.

Banfi riconosce il valore, unico e insindacabile, di ogni singolo individuo quale portatore di conoscenze, cultura ed esperienze differenti che rendono ancor più stimolante l'ambiente di lavoro. Le risorse umane sono, infatti, caratterizzate da peculiarità legate al territorio e alla tipologia di attività.

L'indissolubile unione che lega i prodotti e i servizi erogati ai territori di appartenenza è l'elemento centrale che caratterizza la combinazione tra la cultura, espressione del territorio, e al contempo quella ricercata e apportata dall'esterno.

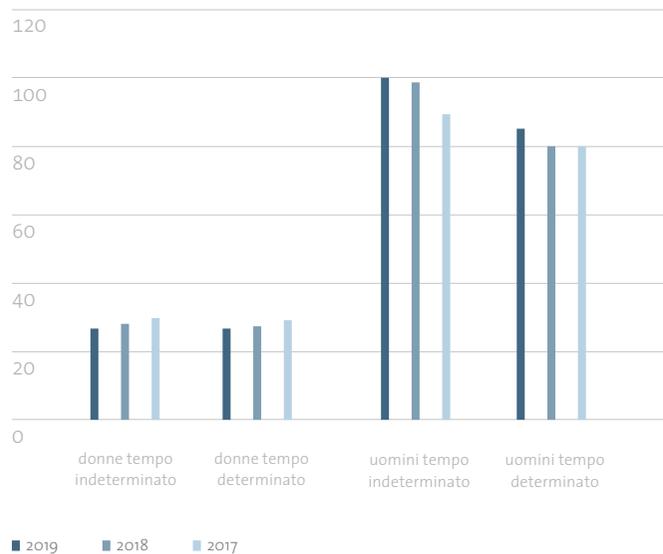


Risorse umane

GRI 102-8

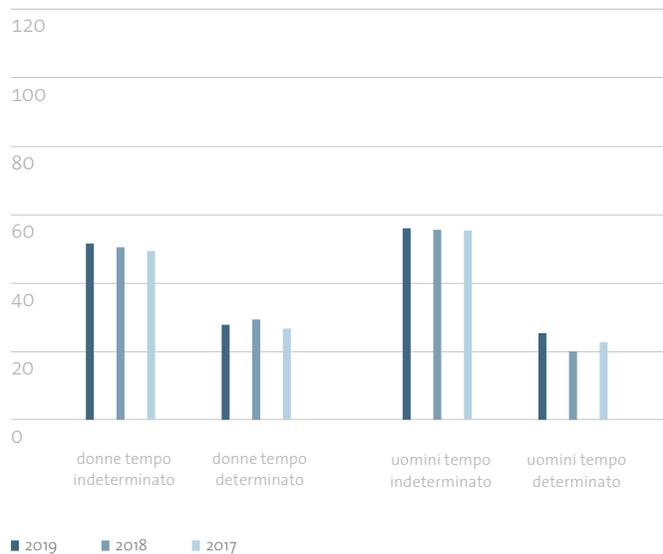
totale dipendenti annui medi

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



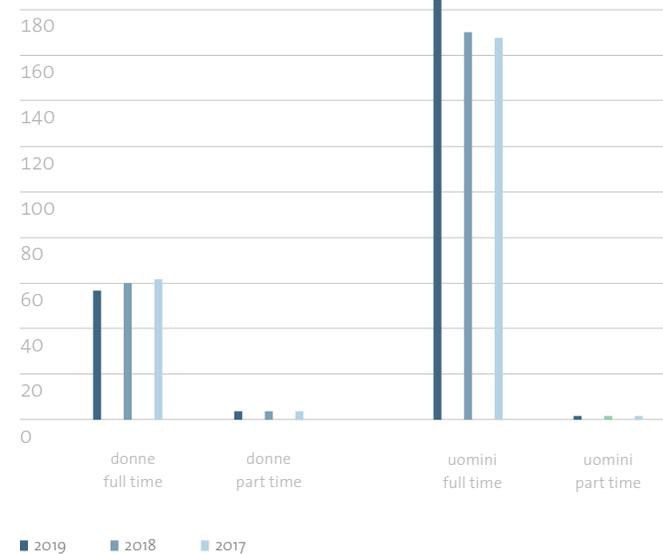
totale n° dipendenti	2019	2018	2017
tempo indeterminato	133	131	129
donne	33	33	35
uomini	100	98	94
tempo determinato	116	113	114
donne	31	33	34
uomini	85	80	80
totale	249	244	243

BANFI S.R.L.



totale n° dipendenti	2019	2018	2017
tempo indeterminato	110	107	105
donne	53	51	49
uomini	57	56	56
tempo determinato	47	46	46
donne	23	26	24
uomini	24	20	22
totale	157	153	151

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



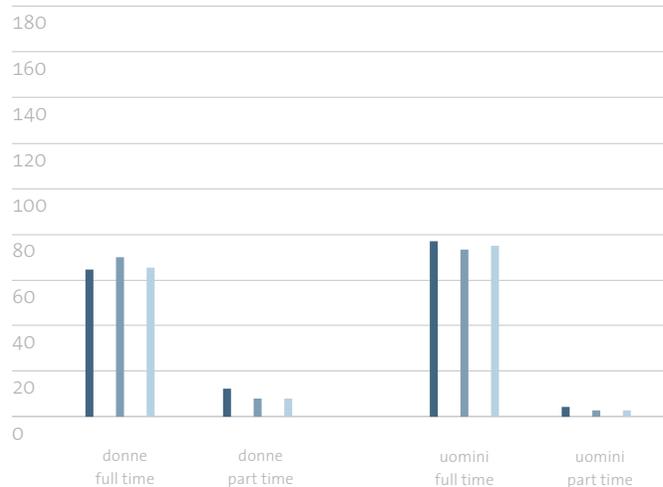
totale n° dipendenti	2019	2018	2017
full time	245	240	238
donne	61	63	66
uomini	184	177	172
part time	4	4	5
donne	3	3	3
uomini	1	1	2
totale	249	244	243

Risorse umane

GRI 102-8

totale dipendenti annui medi

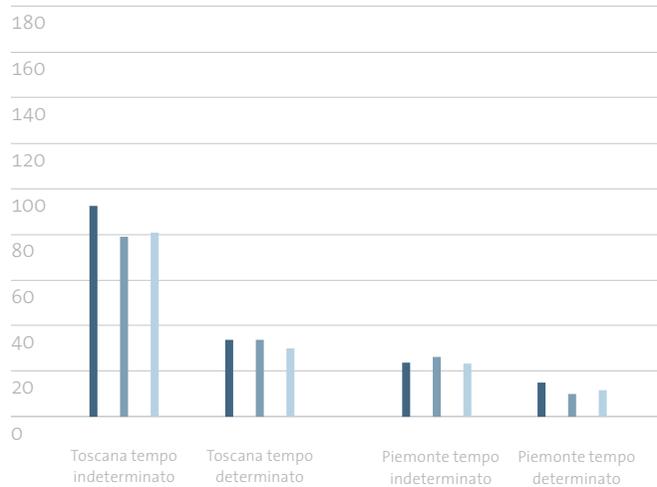
BANFI S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
full time	144	143	140
donne	67	70	66
uomini	77	73	74
part time	13	10	11
donne	9	7	7
uomini	4	3	4
totale	157	153	151

BANFI S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
tempo indeterminato	110	107	105
Toscana	88	84	83
Piemonte	22	23	22
tempo determinato	47	46	46
Toscana	34	36	35
Piemonte	13	10	11
totale	157	153	151

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

altri rapporti lavorativi	2019	2018	2017
amministratori	2	2	2
donne	-	-	-
uomini	2	2	2
lavoratori in stage	-	-	-
donne	-	-	-
uomini	-	-	-
totale	2	2	2

BANFI S.R.L.

altri rapporti lavorativi	2019	2018	2017
amministratori	2	2	2
donne	-	-	-
uomini	2	2	2
lavoratori in stage	3	1	3
donne	2	1	2
uomini	1	-	1
totale	5	3	5

Andamento forza lavoro

GRI 102-8

GRI 102-41

Un altro fattore che caratterizza fortemente le risorse umane di Banfi è rappresentato dalla stagionalità tipica del settore agricolo e dell'ospitalità. Tale caratteristica si evidenzia nell'assunzione di personale durante determinati periodi dell'anno, in corrispondenza dei picchi di attività.

La gestione della stagionalità si caratterizza in modalità differenti per le due società: per quanto riguarda Banfi S.r.l. l'assunzione del personale è concentrata all'inizio dei periodi di stagionalità, mentre per Banfi Società Agricola S.r.l., l'assunzione del personale avviene normalmente nel mese di gennaio, attraverso il ricorso a contratti con scadenza entro la fine dell'anno, al fine di garantire la possibilità da parte dei dipendenti di effettuare le necessarie giornate lavorative, gestendo in tal modo l'eventuale concentrazione/diluizione delle lavorazioni derivanti dall'influenza delle condizioni meteorologiche.

Tale differente modalità di gestione è determinata dalla numerosità e dalla diversità delle lavorazioni che hanno a riferimento attività di impianto, espianto, allevamento e coltivazione. Da ciò consegue la forte presenza di personale a tempo determinato che rende variabile la forza lavoro nei diversi periodi dell'anno.

Ciò si riflette nelle analisi riportate all'interno del capitolo in cui generalmente il punto di partenza sono i dati relativi all'analisi della forza media.

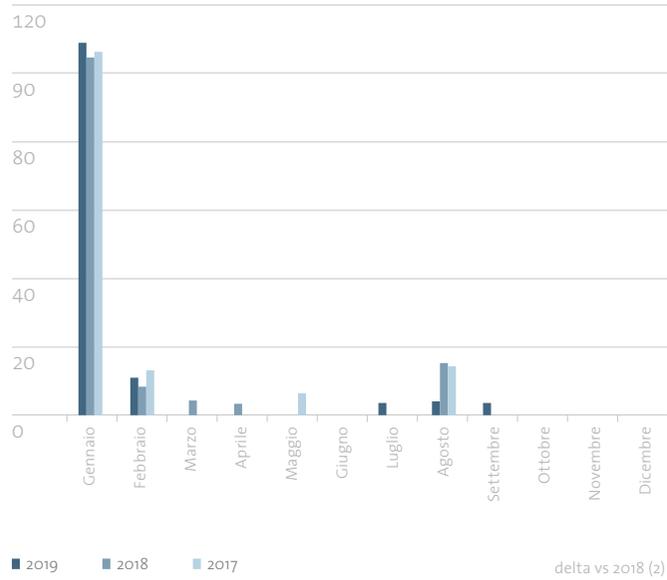
Il periodo di riferimento dei nostri approfondimenti è l'anno solare. Il 100% dei dipendenti è coperto da contratti di lavoro nazionale o provinciale, è assente una contrattazione aziendale.

La varietà delle attività svolte in Banfi nelle varie sedi operative si traduce in una pluralità di CCNL adottati:

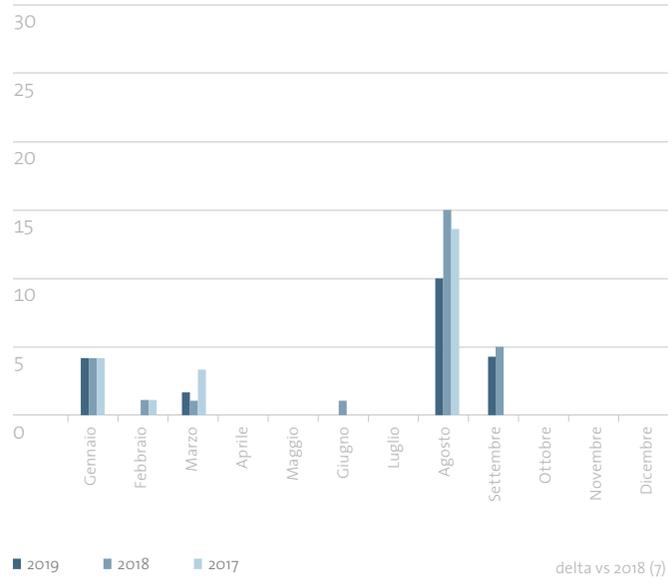
- **Operai Agricoli** (nelle sedi di Montalcino e Novi);
- **Impiegati Agricoli** (nelle sedi di Montalcino e Novi);
- **Dirigenti Agricoli** (nella sede di Montalcino);
- **Terziario Confcommercio** (nella sede di Montalcino);
- **Dirigenti Terziario Confcommercio** (nella sede di Montalcino);
- **Pubblici Esercizi** (nella sede di Montalcino);
- **Industria Alimentare** (nella sede di Strevi).

In conseguenza a quanto sopra, l'intera gestione del personale è affidata ad un Ufficio del Personale interno, le cui competenze includono: la gestione amministrativa (rilevazione presenze, redazione buste paga, relazioni con gli enti, budget e analisi statistiche delle risorse umane) e la definizione e valutazione dei percorsi formativi e di sviluppo delle carriere (anche attraverso il ricorso a sistemi di incentivazione).

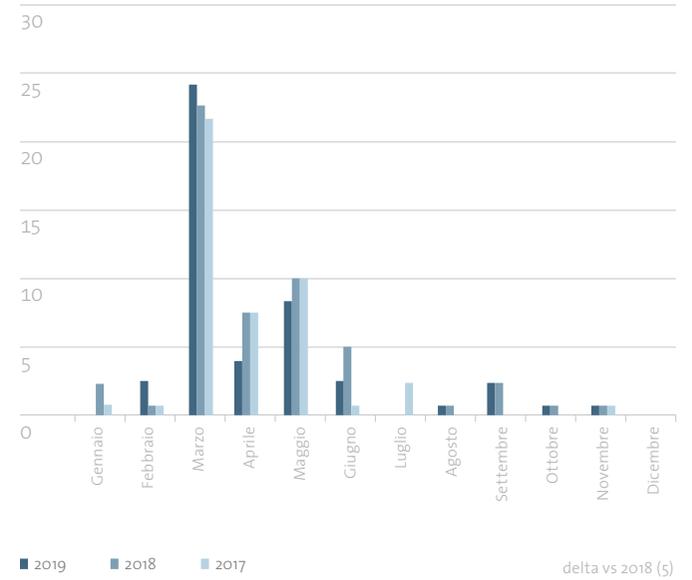
VINO TOSCANA BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



VINO PIEMONTE BANFI S.R.L.



HOSPITALITY BANFI S.R.L.



Integrativo aziendale

GRI 202-1

L'impegno di Banfi nel riconoscere e valorizzare le proprie risorse si traduce in un'attenzione totale verso tutti i dipendenti, senza distinzione tra i più "anziani" ed i nuovi assunti. Tra le azioni più importanti possiamo ricordare l'incremento medio sul CCNL di oltre il 20% riconosciuto dall'azienda ai propri dipendenti e, nella maggioranza dei casi, l'aumento del livello di primo ingresso per le nuove assunzioni. Tale politica risulta evidente dalla lettura dei dati riportati di seguito.

% incremento su CCNL	2019	2018	2017
Banfi Società Agricola S.r.l.	11,32	11,63	13,93
Banfi S.r.l.	39,48	39,50	39,12
incremento medio	21,93	22,25	23,79

qualifica	contratto	livello aziendale	livello minimo CCNL	% incremento
impiegato	alimentari industria	4° livello	6° livello	12,81
	pubblici esercizi	3° livello	7° livello	27,39
	terziario confcommercio	1° livello	7° livello	178,26
operaio	terziario confcommercio	3° livello	7° livello	39,85
	pubblici esercizi	4° livello	7° livello	20,25
	pubblici esercizi	5° livello	7° livello	12,62
	terziario confcommercio	6° livello	7° livello	9,95

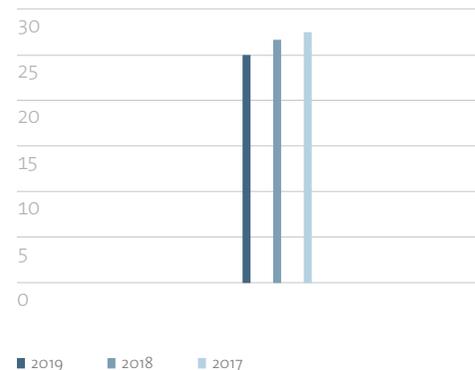
I dati riportati in questa tabella fanno riferimento ai neo assunti dell'anno 2019.

Rapporti con le associazioni sindacali

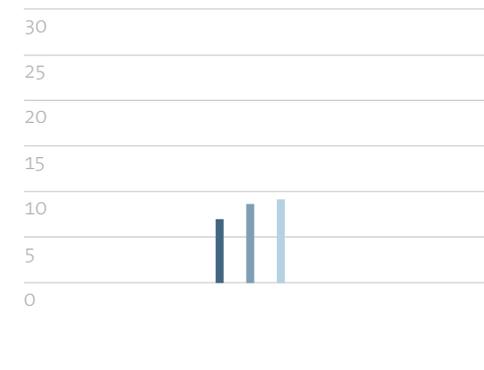
Il rapporto con i sindacati rappresenta un fondamentale momento di confronto attraverso il quale raccogliere e condividere informazioni importanti relativamente alla gestione delle risorse umane. Trasparenza, fiducia e partecipazione muovono il rapporto tra le parti. Nel grafico è rappresentato il trend triennale della partecipazione dei lavoratori alle associazioni sindacali.

% iscrizione sindacato	2019	2018	2017
Banfi Società Agricola S.r.l.	25,18	27,47	27,60
Banfi S.r.l.	6,44	8,49	8,68

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



BANFI S.R.L.



La variazione della forza lavoro

La costante attenzione di Banfi volta all'attrazione ed al mantenimento delle competenze necessarie alla realizzazione delle differenti attività di business si è tradotta, anche nel 2019, nel positivo trend di assunzioni già riscontrato nei precedenti esercizi.

Gli inserimenti sono in aumento rispetto al 2018 del 68% con un totale di 42 nuove risorse, 23 delle quali con età inferiore ai 30 anni.

Anche per le cessazioni si riscontra un incremento pari al 33% rispetto al 2018, con un totale di 24 persone in uscita. Circa il 42% del totale delle cessazioni è dovuto al pensionamento, una percentuale che se consideriamo solo Banfi Società Agricola risulta del 60%.

L'età media dei dipendenti al netto delle cessazioni resta sostanzialmente invariata rispetto al dato 2018. L'età più bassa in azienda è di 18 anni mentre quella più alta è di 73 anni. Il dato relativo alla permanenza media risulta stabile, sostanzialmente allineato al dato del 2018 (15 anni).

Si riscontra infine che anche nel 2019, il 100% dei dipendenti è rientrato al lavoro al termine del congedo parentale.

I dati sono calcolati sul totale nuovi assunti e cessati delle due Società.



14

NUOVI ASSUNTI DONNE

33%



28

NUOVI ASSUNTI UOMINI

67%



8

CESSATI DONNE

33%



16

CESSATI UOMINI

67%

7,4%

TURNOVER BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

11,8%

TURNOVER BANFI S.R.L.

La variazione della forza lavoro

GRI 102-8 GRI 401-1

nuovi assunti

	2019						2018						2017					
	uomini	tasso % medio	tasso % fine anno	donne	tasso % medio	tasso % fine anno	uomini	tasso % medio	tasso % fine anno	donne	tasso % medio	tasso % fine anno	uomini	tasso % medio	tasso % fine anno	donne	tasso % medio	tasso % fine anno
Banfi Società Agricola S.r.l.																		
Toscana	12	4,8%	1,5%	4	1,6%	0,7%	9	3,7%	1,5%	–	–	–	11	4,5%	0,8%	1	0,4%	0,8%
Età < 30 anni	4	1,6%	–	1	0,4%	–	3	1,2%	–	–	–	–	3	1,2%	0,8%	–	–	–
Età 30-50 anni	7	2,8%	1,5%	2	0,8%	0,7%	6	2,5%	1,5%	–	–	–	8	3,3%	–	1	0,4%	0,8%
Età > 50 anni	1	0,4%	–	1	0,4%	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Banfi S.r.l.																		
Toscana	11	4,4%	1,7%	8	5,1%	0,8%	7	4,6%	2,7%	7	4,6%	1,8%	7	4,7%	1,8%	8	5,3%	1,8%
Età < 30 anni	8	5,1%	–	4	2,6%	–	2	1,3%	–	3	2,0%	0,9%	4	2,7%	0,9%	5	3,3%	0,9%
Età 30-50 anni	2	1,3%	0,8%	4	2,6%	0,8%	5	3,3%	2,7%	4	2,6%	0,9%	3	2,0%	0,9%	3	2,0%	0,9%
Età > 50 anni	1	0,6%	0,8%	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Piemonte	5	3,2%	2,5%	2	1,3%	0,8%	1	0,7%	0,9%	1	0,7%	–	3	2,0%	0,9%	–	–	–
Età < 30 anni	5	3,2%	2,5%	1	0,6%	0,8%	1	0,7%	0,9%	–	–	–	3	2,0%	0,9%	–	–	–
Età 30-50 anni	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	0,7%	–	–	–	–	–	–	–
Età > 50 anni	–	–	–	1	0,6%	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Totali	28			14			17			8			21			9		

La variazione della forza lavoro

GRI 102-8

GRI 401-1

cessati

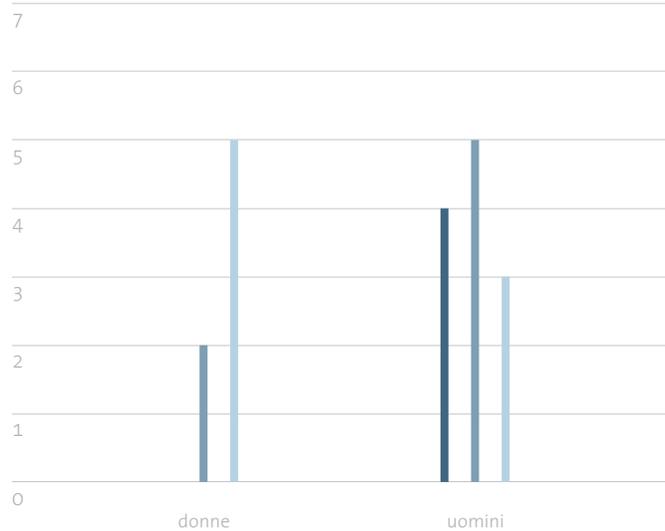
	2019						2018						2017					
	uomini	turnover % medio	turnover % fine anno	donne	turnover % medio	turnover % fine anno	uomini	turnover % medio	turnover % fine anno	donne	turnover % medio	turnover % fine anno	uomini	turnover % medio	turnover % fine anno	donne	turnover % medio	turnover % fine anno
Banfi Società Agricola S.r.l.																		
Toscana	8	3,2%	5,9%	2	0,8%	1,5%	3	1,2%	2,2%	2	0,8%	1,5%	5	2,1%	3,9%	4	1,6%	3,1%
Età < 30 anni	1	0,4%	0,7%	–	–	–	–	–	–	1	0,4%	0,7%	–	–	–	–	–	–
Età 30-50 anni	1	0,4%	0,7%	1	0,4%	0,7%	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	1,2%	2,3%
Età > 50 anni	6	2,4%	4,4%	1	0,4%	0,7%	3	1,2%	2,2%	1	0,4%	0,7%	5	2,1%	3,9%	1	0,4%	0,8%
Banfi S.r.l.																		
Toscana	4	1,6%	3,4%	3	1,9%	2,5%	7	4,6%	6,3%	3	2,0%	2,7%	8	5,3%	7,1%	4	2,7%	3,5%
Età < 30 anni	2	1,3%	1,7%	–	–	–	3	2,0%	2,7%	1	0,7%	0,9%	3	2,0%	2,7%	3	2,0%	2,7%
Età 30-50 anni	1	0,6%	0,8%	2	1,3%	1,7%	3	2,0%	2,7%	2	1,3%	1,8%	4	2,7%	3,5%	1	0,7%	0,9%
Età > 50 anni	1	0,6%	0,8%	1	–	–	1	0,7%	0,9%	–	–	–	1	0,7%	0,9%	–	–	–
Piemonte	4	2,6%	3,4%	3	1,9%	2,5%	3	2,0%	2,7%	–	–	–	1	0,7%	0,9%	–	–	–
Età < 30 anni	1	0,6%	0,8%	1	0,6%	0,8%	1	0,7%	0,9%	–	–	–	1	0,7%	0,9%	–	–	–
Età 30-50 anni	1	0,6%	0,8%	1	0,6%	0,8%	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Età > 50 anni	2	1,3%	1,7%	1	0,6%	0,8%	2	1,3%	1,8%	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Totali	16			8			13			5			14			8		

La variazione della forza lavoro

GRI 401-3

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

congedo parentale

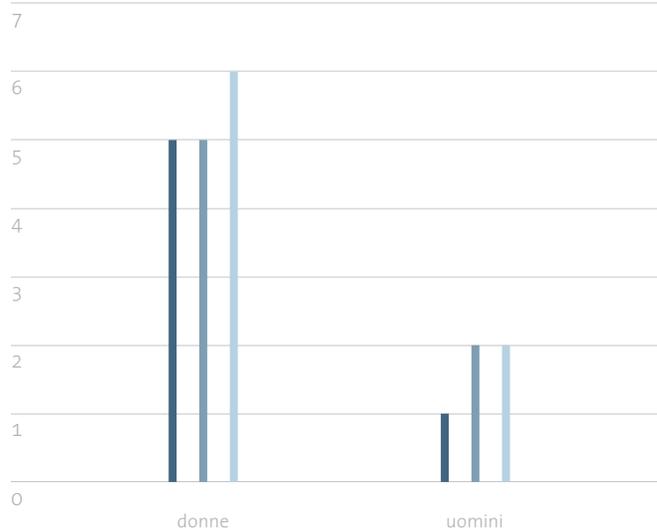


■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

congedo parentale	2019	2018	2017
donne	0	2	5
uomini	4	5	3
totale	4	7	8

BANFI S.R.L.

congedo parentale



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

congedo parentale	2019	2018	2017
donne	5	5	6
uomini	1	2	2
totale	6	7	8

Si riporta il dato relativo alle persone rientrate al lavoro al termine del periodo di congedo parentale.

Salute, sicurezza e formazione

GRI 403-2

Il settore agricolo rappresenta una realtà intrinsecamente esposta ad un alto livello di rischio per la salute e la sicurezza delle persone che vi operano. La varietà delle attività svolte sia in campo (ad es. potatura, vendemmia, trattamenti, ecc.), sia in cantina (ad es. vinificazione, travasi, imbottigliamento, analisi di laboratorio, ecc.), presenta un **elevato livello di manualità** oltre a richiedere l'utilizzo di specifici prodotti.

Analogamente, anche per il settore dell'ospitalità, la natura di alcune lavorazioni (ad es. cucina, cura del verde, ecc.) evidenzia un rilevante livello di rischio. Banfi, consapevole di questa forte esposizione al rischio, da sempre, pone un'attenzione primaria e costante alla riduzione del pericolo attraverso l'implementazione di percorsi di formazione. In questo modo si promuove la diffusione delle buone pratiche e delle competenze necessarie alla riduzione del rischio, affidandosi non solo a docenti e formatori ma, anzitutto, ai colleghi che hanno maturato una maggiore anzianità aziendale.

Oltre a quanto disposto normativamente in tema di salute e sicurezza dei lavoratori, l'azienda ha implementato un sistema capillare di deleghe dirigenziali attraverso cui presidiare, quanto più localmente possibile, la gestione di tali aspetti.

tasso di assenteismo (AR)	2019		2018		2017	
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne
Banfi Società Agricola S.r.l.	3,7%	5,3%	2,6%	8,1%	4,3%	6,2%
Toscana	3,7%	5,3%	2,6%	8,1%	4,3%	6,2%
tasso medio	4,1%		4,1%		4,8%	
Banfi S.r.l.	1,6%	3,3%	1,2%	2,5%	1,7%	2,1%
Toscana	0,3%	2,9%	0,7%	1,6%	1,2%	1,8%
Piemonte	5,0%	7,1%	2,4%	10,1%	2,8%	4,5%
tasso medio	2,4%		1,8%		1,9%	

tasso d'infortunio (IR)	2019		2018		2017	
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne
Banfi Società Agricola S.r.l.	–	–	0,1%	0,4%	0,3%	1,1%
Toscana	0,01%	0,03%	0,1%	0,4%	0,3%	1,1%
tasso medio	0,01%		0,2%		0,5%	
Banfi S.r.l.	0,03%	0,94%	–	0,1%	0,1%	0,6%
Toscana	0,04%	1,05%	–	0,1%	–	0,6%
Piemonte	0,00%	0,00%	–	–	0,2%	–
tasso medio	0,5%		0,1%		0,3%	

tasso giorni persi (LDR)	2019		2018		2017	
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne
Banfi Società Agricola S.r.l.	–	–	0,1%	0,4%	0,2%	0,9%
Toscana	0,01%	0,02%	0,1%	0,4%	0,2%	0,9%
tasso medio	0,01%		0,2%		0,4%	
Banfi S.r.l.	0,02%	0,83%	–	0,1%	0,1%	0,5%
Toscana	0,03%	0,92%	–	0,1%	–	0,6%
Piemonte	0,00%	0,00%	–	–	0,2%	–
tasso medio	0,4%		0,0%		0,3%	

Infortuni

GRI 403-2

Uno degli obiettivi più importanti che Banfi si è prefissata di raggiungere in tema di salute e sicurezza è ridurre a zero il numero di infortuni. Analizzando i dati relativi al triennio 2019 – 2017 si evidenzia come il numero degli infortuni sia in costante calo.

Tra le due società si registra tuttavia una differenza nella durata media degli infortuni: mentre per Banfi Società Agricola S.r.l. questo valore prosegue il trend di decrescita già registrato lo scorso anno, per quanto riguarda Banfi S.r.l. il dato subisce un forte incremento rispetto all'esercizio precedente.

Analogamente anche le ore di infortunio hanno un andamento differente nelle due società: in Banfi Società Agricola S.r.l. si registra un record positivo con solo 38 ore di infortunio mentre in Banfi S.r.l. il dato è in forte aumento a causa di un infortunio occorso durante operazioni di pulizia.

Nel 2019 si sono registrati 2 infortuni in Banfi Società Agricola S.r.l. e 3 in Banfi S.r.l..

Banfi Società Agricola S.r.l.

- 1 infortunio nell'ambito delle operazioni agricole, comportando in media una prognosi di 3 giorni;

- 1 infortunio nelle attività in cantina, comportando in media una prognosi di 5 giorni.

Banfi S.r.l.

- 2 infortuni nell'ambito delle attività presso la cucina, comportando in media una prognosi di 44 giorni;
- 1 infortunio nell'ambito delle operazioni di pulizia comportando una prognosi di 113 giorni.

infortuni	2019			2018			2017		
	numero	durata (gg)	durata media (gg)	numero	durata (gg)	durata media (gg)	numero	durata (gg)	durata media (gg)
Banfi Società Agricola S.r.l.	2	8	4	6	131	21,8	9	208	23,1
Banfi S.r.l.	3	200	66,7	2	22	11	3	128	42,7
totale	5	208	41,6	8	153	19,1	12	336	28

La formazione

GRI 404-1

Le ore medie di formazione presentano un andamento differente nelle due Società. In Banfi Società Agricola S.r.l. si è registrato un brusco incremento rispetto al dato del 2018 nel quale si è avuto un elevato numero di ore in conseguenza del rinnovo dei corsi di sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e dell'attivazione di corsi esterni di specializzazione su competenze tecnico professionali che hanno coinvolto lo staff tecnico.

In Banfi S.r.l. si registra invece un dato in contro tendenza rispetto al triennio 2016 – 2018 nel quale le ore di formazione hanno registrato un costante incremento. Tale situazione è imputabile alla riduzione del numero di ore di formazione non obbligatoria che ha riguardato in generale tutte le categorie contrattuali.

ore medie	2019		2018		2017	
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne
Banfi Società Agricola S.r.l.	7,2	3,8	3,7	2,9	12,9	4,9
dirigenti	–	–	–	–	1,7	–
quadri	6,5	–	8,5	–	36,0	–
impiegati	12,3	5,2	9,0	0,2	15,1	0,7
operai	6,8	3,6	3,2	3,4	12,6	5,7
Totale Banfi Società Agricola S.r.l.	6,4		3,5		10,7	
Banfi S.r.l.	6,7	5,4	13,5	12,9	10,2	8,6
dirigenti	15,0	5	103,0	2	57,5	16,0
quadri	1,2	1,5	9,1	34,0	16,4	15,8
impiegati	7,6	6,2	11,1	15,5	12,5	10,8
operai	6,2	4,5	8,9	6,9	3	3,9
Totale Banfi S.r.l.	6,1		13,2		9,4	

Appendice dati fine anno

GRI 102-8

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
tempo indeterminato	132	131	126
donne	32	33	35
uomini	100	98	91
tempo determinato	4	3	3
donne	1	–	2
uomini	3	3	1
totale	136	134	129

BANFI S.R.L.

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
tempo indeterminato	112	106	104
donne	53	51	48
uomini	59	55	56
tempo determinato	7	5	9
donne	3	2	6
uomini	4	3	3
totale	119	111	113

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
full time	132	130	125
donne	30	30	34
uomini	102	100	91
part time	4	4	4
donne	3	3	3
uomini	1	1	1
totale	136	134	129

BANFI S.R.L.

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
full time	109	102	104
donne	48	46	48
uomini	61	56	56
part time	10	9	9
donne	8	7	6
uomini	2	2	3
totale	119	111	113

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

rapporti lavorativi	2019	2018	2017
amministratori	2	2	2
donne	–	–	–
uomini	–	2	2
lavoratori in stage	1	–	–
donne	1	–	–
uomini	–	–	–

BANFI S.R.L.

rapporti lavorativi	2019	2018	2017
amministratori	2	2	2
donne	–	–	–
uomini	–	2	2
lavoratori in stage	–	–	1
donne	–	–	1
uomini	–	–	–

GRI 102-8

BANFI S.R.L.

totale n° dipendenti	2019	2018	2017
tempo indeterminato	112	106	104
Toscana	90	85	82
Piemonte	22	21	22
tempo determinato	7	5	9
Toscana	4	3	8
Piemonte	3	2	1
totale	119	111	113



La tutela dell'ambiente



La tutela dell'ambiente

48%

rifiuti
recuperati

52%

rifiuti
smaltiti

54 mila

m³ di acqua depurata
e reimpressa nel fiume Orcia



Sustainable
Development
Goals

56%

vetro riciclato
in media per ogni bottiglia

84%

cartone riciclato
in media per ogni confezione*

*non tutte le confezioni sono realizzate con cartone riciclato

Overview

GRI 103-1

GRI 103-2

GRI 103-3

PERCHÉ MATERIALE?

La tutela dell'ambiente rappresenta un elemento centrale nell'ambito delle attività svolte in Banfi.

Il rispetto, la tutela e la salvaguardia dell'ecosistema sono principi di riferimento che guidano ed ispirano le attività della Società nella consapevolezza che solo attraverso tali attenzioni è possibile garantire continuità, crescita e sviluppo della produzione.

QUALI CONFINI

La tutela dell'ambiente rappresenta un tema che ha un impatto maggiore sui confini esterni dell'organizzazione. Tale impatto è determinato sia dalle attività operative poste in essere dall'azienda nella gestione del business, sia dalle attività esercitate dai fornitori con cui sono stati intrapresi rapporti commerciali.

MODALITÀ DI GESTIONE

Le modalità di gestione della tematica mirano a mitigare gli impatti ambientali del business incrementando l'attenzione verso la protezione dell'ecosistema. In Banfi la tutela dell'ambiente si concretizza attraverso l'implementazione di specifiche azioni e procedure che si prefiggono il conseguimento dei principali seguenti obiettivi, in stretto e coordinato legame con la difesa della qualità:

- **contenimento dei consumi e dello sfruttamento delle risorse naturali** (es. acqua, energia, suolo);
- **sviluppo e utilizzo di tecniche agronomiche alternative** (es. lotta integrata, biologico) in sostituzione delle tecniche tradizionali altamente impattanti sull'ambiente;
- **sostenimento e partecipazione a progetti di ricerca e sviluppo** (es. sperimentazione vitigni resistenti);
- **condivisione e diffusione dei principi di riferimento** per la tutela dell'ambiente sia all'interno sia all'esterno dell'organizzazione, attraverso il ricorso anche a momenti di formazione e istruzione.

A conferma della validità dell'attuale modalità di gestione, Banfi Società Agricola ha ottenuto nel 2001 la certificazione del proprio sistema di gestione ambientale ai sensi dello standard ISO 14001.

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO

Il sistema di gestione ambientale viene sottoposto a verifiche periodiche al fine di garantire le condizioni per il mantenimento della certificazione.

A tali momenti specifici di valutazione si affiancano periodici meccanismi di monitoraggio, controllo e verifica in merito all'effettiva capacità dell'organizzazione di raggiungere gli obiettivi prefissati nella tutela dell'ambiente.

L'utilizzo del nostro laboratorio interno di analisi, affiancato dalla collaborazione con istituzioni universitarie e professionisti esterni, rappresenta un costante ed evoluto presidio nella misurazione dell'efficacia delle azioni implementate.

La centralità dell'ambiente per Banfi

GRI 102-11

Lavorare in armonia con l'ambiente, rappresenta per Banfi un valore fondamentale che ha portato negli anni a realizzare una perfetta integrazione con il territorio e la comunità locale, nel rispetto e nella valorizzazione del variegato ecosistema che caratterizza la nostra realtà. Un impegno che si ispira alla sfida globale che numerosi Paesi hanno abbracciato aderendo ai principi definiti dai diversi accordi internazionali sul clima: Accordi di Rio sull'ambiente – 1992, Protocollo di Kyoto – 1997, Accordo di Parigi – 2015.

Il contrasto al cambiamento climatico rappresenta, infatti, un elemento centrale che guida le scelte ed i comportamenti aziendali nella gestione delle tematiche ambientali, nella consapevolezza dei rilevanti impatti che il clima determina sulla produzione agricola, condizionando fortemente la disponibilità, la quantità e la qualità della stessa, nonché il prezzo di vendita dei propri prodotti.

Per questo Banfi ritiene necessario, come primo passo, analizzare e comprendere i rischi e le opportunità che in tal senso caratterizzano il proprio business, al fine di poter assumere scelte consapevoli e definire azioni concrete di contrasto o di sviluppo. Nella tabella seguente sono descritti i principali rischi/opportunità, connessi al cambiamento climatico, che possono impattare su Banfi, definendo gli effetti che gli stessi possono determinare e le azioni conseguenti.

Evolgere nel rispetto dell'ambiente significa avere cura della realtà circostante, preservarne le caratteristiche per poter conservare in futuro gli aspetti di unicità che caratterizzano il territorio. Banfi opera in un'area a forte rischio di erosione per l'orografia, le caratteristiche geo-pedologiche dei terreni e la forte stagionalità delle piogge.

Per ovviare al negativo impatto ambientale derivante da tali aspetti, l'azienda da sempre si impegna in azioni di contenimento dei fenomeni erosivi, e negli anni 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 e l'inerbimento programmato delle vigne.

L'attenzione all'ambiente deriva inoltre da precise scelte di contenimento dei consumi, come ad esempio accade nelle operazioni in agricoltura e in cantina dove viene dedicata grande attenzione alla riduzione dei consumi di gasolio e di acqua. Banfi inoltre è sensibile al tema dell'energia rinnovabile, acquistando solo energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili. Tali aspetti, unitamente all'attenzione verso l'acquisto di materiali meno impattanti per l'ambiente nell'ambito della produzione, incidono inoltre sulla riduzione delle emissioni di gas a effetto serra.

RISCHIO (R)/OPPORTUNITÀ (O)	TIPOLOGIA	IMPATTI POTENZIALI	AZIONE
Cambiamenti legislativi in materia ambientale (R)	Legislativo	Sanzioni per ritardo nell'adeguamento	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio continuo degli adempimenti normativi da rispettare • Partecipazione attraverso le associazioni di categoria ad attività informative e di supporto • Implementazione interna di specifiche procedure
Eventi atmosferici estremi (R)	Fisico	Danni al patrimonio aziendale e fermo delle attività Default in base all'entità del danno e alla mancanza di sufficienti risorse finanziarie per affrontare l'emergenza	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione di specifiche procedure di Business Continuity & Disaster Recovery non solo informatiche • Protezione delle strutture e diversificazione territoriale dove possibile per la produzione • Rapporto trasparente e collaborativo con le istituzioni finanziarie per sufficienti linee di credito • Opere interne di consolidamento del territorio e cura anche della parte non produttiva
Eventi atmosferici estremi (R)	Fisico	Perdita produzione annuale	<ul style="list-style-type: none"> • Sottoscrizione di prodotti assicurativi multirischi sugli eventi climatici • Delocalizzazione della produzione dove possibile • Costruzione di propri impianti di irrigazione per il supporto e il sostentamento delle colture
Sviluppo nuove tecniche e sperimentazione colturale (O)	Fisico/Legislativo	Miglioramento/incremento della qualità/quantità di prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Sperimentazione colture resistenti e ufficiali introduzioni nelle varietà coltivabili • Sostituzione di tecniche di trattamento tradizionali con nuove e meno impattanti • Difesa della biodiversità e della multicultutralità invece della specializzazione

La tutela della biodiversità

Il paesaggio che caratterizza il territorio di Banfi presenta una spiccata complessità dal punto di vista morfologico, caratterizzandosi per un continuo susseguirsi di suoli molto vari che si posizionano a differenti quote, dagli 80-100 m s.l.m. fino ai 330 m s.l.m. I boschi e la macchia mediterranea costituiscono una caratteristica fondamentale di questo paesaggio che si estende da aree pianeggianti e a debole pendenza sino ad aree prevalentemente collinari e collinari.

Un territorio quindi variegato nel quale si sviluppa una ricca e diversificata fauna naturale, che trova nutrimento nella macchia, nei prati (naturali e seminati) e nelle coltivazioni di cereali e foraggio, inserite negli habitat naturali e non raccolte a maturazione (c.d. colture a perdere).

A completamento di questo articolato ecosistema, si inserisce un altrettanto ricca flora naturale, costituita da oltre 120 specie erbacee spontanee, alcune delle quali ormai rare o pressoché estinte, oltre alla forte presenza di specie arboree e arbustive che caratterizzano il forteto, il tipico bosco di questa zona.

Una realtà questa che caratterizza l'intero territorio in cui Banfi opera e che si esprime in modo ancora più marcato all'interno dell'azienda faunistico venatoria, una superficie di 842 ha che Banfi da

sempre gestisce in aderenza alle disposizioni regionali, mantenendo l'ottimale rapporto tra fauna e territorio (in termini di estensione e caratteristiche), attraverso mirati piani di abbattimento selettivo, cattura e trasferimento in altri areali delle specie presenti.

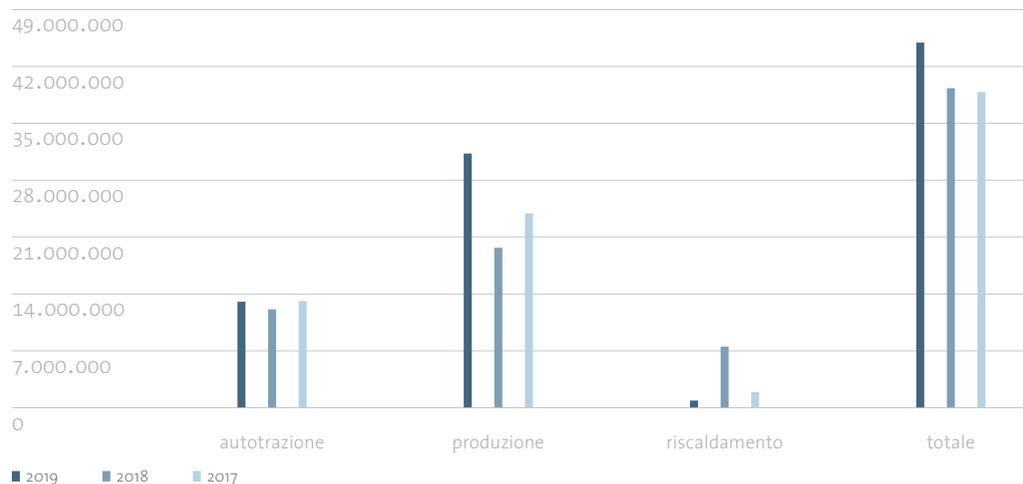
Al fine di preservare e tutelare questa importante e vasta biodiversità, in particolar modo quella vegetale, Banfi da quest'anno si è impegnata nella salvaguardia delle api, attraverso l'installazione di dieci arnie con cui sostenere la presenza di questo importantissimo insetto impollinatore.

La presenza delle api è un forte indicatore della salubrità di un ecosistema e la loro protezione rappresenta un fondamentale strumento per garantire nel tempo la conservazione di una vasta gamma di colture e piante selvatiche. La presenza delle api ha inoltre avviato una piccola produzione di miele che crescerà nel tempo in vista di un progetto di ampliamento del numero delle arnie.



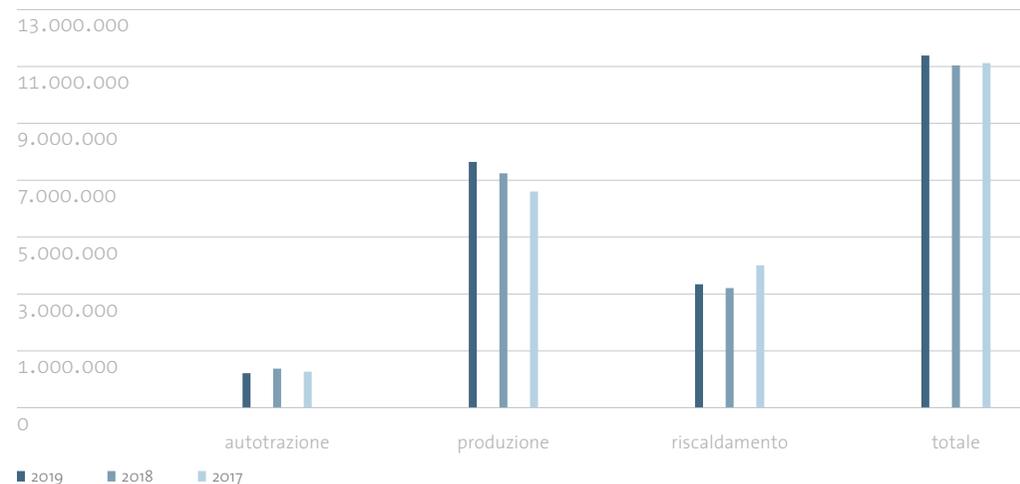
I consumi: energia

GRI 302-1



BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

consumi energetici per uso e fonte (MJ)	2019	2018	2017
autotrazione	12.989.513	12.863.420	13.677.617
benzina	186.254	248.339	124.169
gasolio	12.803.259	12.615.082	13.553.447
produzione	30.988.958	18.815.250	23.373.779
energia elettrica	16.461.803	16.099.729	18.192.762
energia elettrica prodotta	(58.476)	(58.476)	(58.476)
GPL	14.585.632	2.773.997	5.239.493
gasolio	-	-	-
benzina	-	-	-
riscaldamento	1.056.809	7.582.576	2.113.611
gasolio	1.002.464	590.738	966.662
GPL	54.345	6.991.838	1.146.950
metano	-	-	-
pellet	-	-	-
totale	45.035.280	39.261.246	39.165.007



BANFI S.R.L.

consumi energetici per uso e fonte (MJ)	2019	2018	2017
autotrazione	558.408	639.823	562.132
benzina	-	-	-
gasolio	558.408	639.823	562.132
produzione	7.608.272	7.195.727	6.766.204
energia elettrica	7.597.717	7.187.656	6.759.374
energia elettrica prodotta	-	-	-
GPL	-	-	-
gasolio	-	-	-
benzina	10.554	8.071	6.829
riscaldamento	3.215.456	3.197.609	3.844.096
gasolio	42.963	75.185	64.444
GPL	266.422	254.329	280.746
metano	2.240.823	2.086.132	2.587.443
pellet	665.248	781.963	911.462
totale	11.382.136	11.033.158	11.172.431

I consumi: acqua

Per la natura delle sue numerose e diverse attività, l'azienda utilizza ingenti quantitativi di acqua che variano in misura importante di anno in anno, soprattutto a causa delle variazioni climatiche. Tali consumi sono principalmente generati dal **settore agricoltura**, dal **settore cantina** e dal **settore hospitality**. In agricoltura l'acqua viene principalmente utilizzata per l'irrigazione delle colture, per il lavaggio dei mezzi e nell'ambito del processo di essiccazione delle susine, per la pulitura delle stesse.

Per garantire un consumo più sostenibile di risorsa, limitando quindi gli attingimenti dai fiumi Orcia e Ombrone e fronteggiare eventuali crisi idriche in annate particolarmente aride, Banfi si è dotata di un importante **sistema di bacini artificiali** (laghi e vasche di raccolta di acqua piovana) tra loro collegati, disposti nel territorio Montalcinese. La capacità totale degli invasi è di circa 605.500 m³.

In cantina l'acqua viene maggiormente utilizzata nell'attività di lavaggio e pulizia degli spazi e dei macchinari oltre che, nell'ambito della produzione, per il lavaggio degli impianti, delle tubazioni, dei serbatoi, delle botti e delle barriques. L'acqua impiegata in queste attività viene prelevata dai pozzi aziendali (analogamente all'acqua utilizzata in agricoltura per il lavaggio delle susine).

Sempre nell'ottica di contenimento dei consumi e di riduzione dell'impatto ambientale, Banfi si è dotata fin dagli inizi della propria attività, di un impianto per la depurazione delle acque di tipo biologico, in grado di bonificare le acque utilizzate in cantina e nel processo produttivo e renderle quindi all'ecosistema attraverso l'immissione nel fiume Orcia.

Grazie a un costante impegno nel rinnovamento tecnologico e nella ricerca e sviluppo, quest'anno è entrato in funzione un nuovo **impianto per il trattamento e recupero delle acque** in uscita dal depuratore che, attraverso un sistema di ultrafiltrazione ed osmosi inversa, ne permette il riutilizzo per irrigazione di parchi, giardini, e per gli usi tecnologici della cantina.

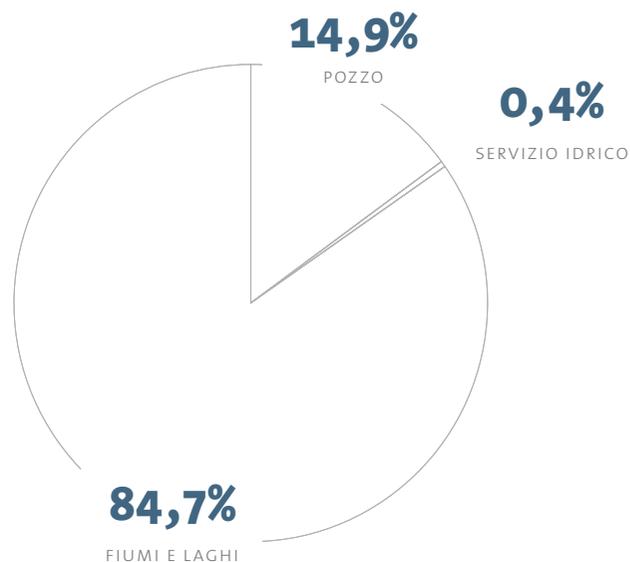
Questo sistema permetterà di ridurre il consumo di acqua, consentendo il riutilizzo della stessa.

Nel settore **hospitality** oltre che per usi domestici presso i ristoranti e le camere dell'albergo, l'acqua viene utilizzata anche per l'irrigazione delle aree verdi, attingendo, in quest'ultimo caso, dalla risorsa accumulata nei bacini artificiali.

I consumi: acqua

GRI 303-1

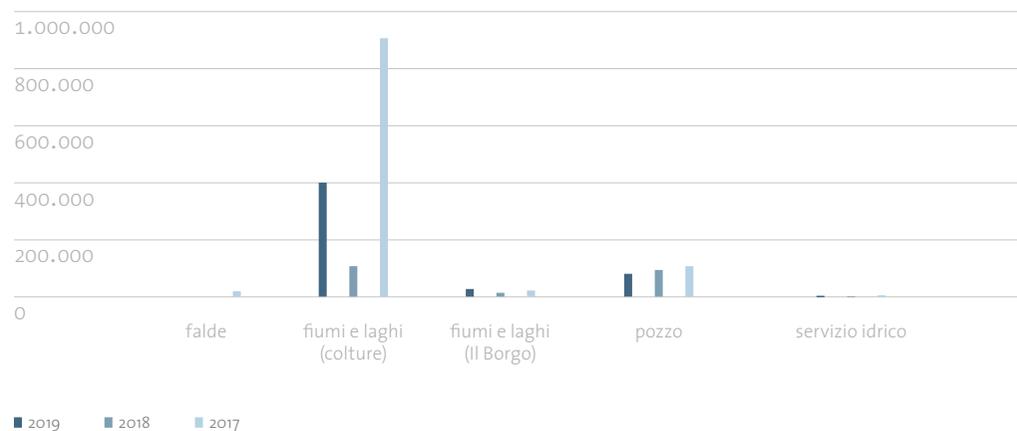
GRI 303-3



L'andamento climatico del 2019 ha favorito in Toscana un minore consumo idrico a causa delle abbondanti precipitazioni che si sono registrate alla fine del mese di luglio e che hanno garantito il necessario apporto di acqua limitando gli attingimenti dai bacini. Il 2018 è stato invece un anno caratterizzato da precipitazioni più frequenti che hanno consentito un'ancor più marcata riduzione degli attingimenti.

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

consumi netti acqua (m³)



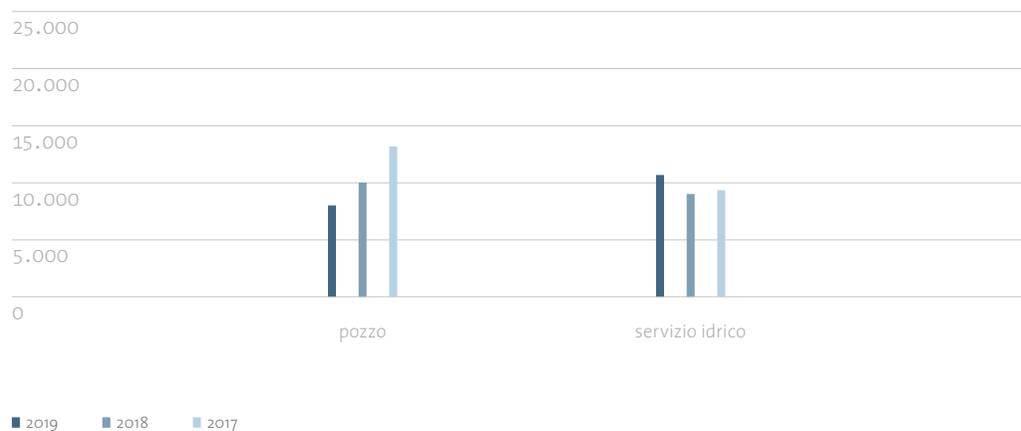
consumi acqua (m³)	2019	2018	2017
falde	–	–	7.041
fiumi e laghi (uso irrigazione colture)	398.221	104.519	929.368
fiumi e laghi (uso irrigazione aree verdi Il Borgo)	9.150	5.230	8.950
pozzo	71.488	73.538	81.895
servizio idrico	1.744	1.321	2.282
acqua depurata e immessa nel fiume Orcia	(53.943)	–	–
acqua depurata e riutilizzata a fini tecnologici e irrigazione	(5.782)	–	–
totale	420.878	184.608	1.029.536

I consumi: acqua

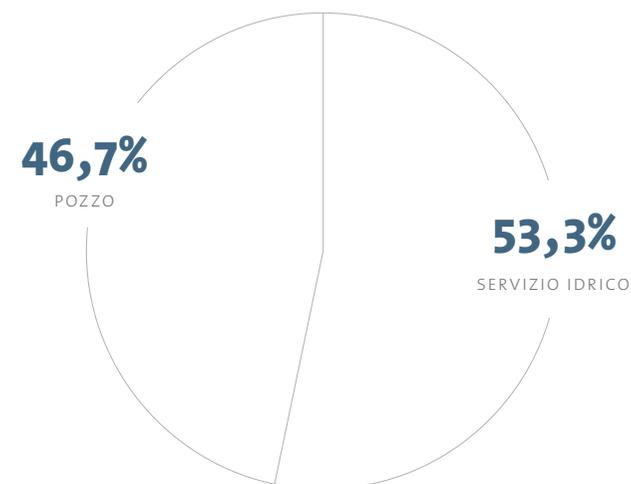
GRI 303-1

BANFI S.R.L.

consumi netti acqua (m³)



consumi acqua (m³)	2019	2018	2017
falde	-	-	-
fiumi e laghi	-	-	-
pozzo	9.030	10.023	13.592
servizio idrico	10.304	8.966	9.424
totale	19.334	18.989	23.016

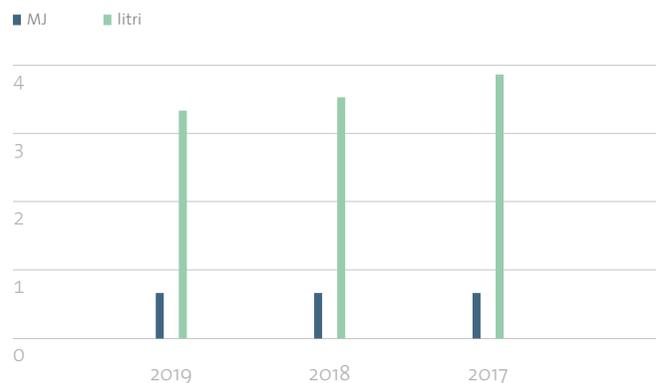


I consumi: acqua ed energia

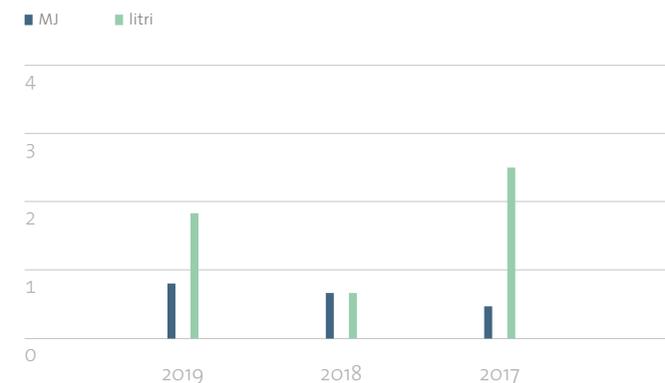
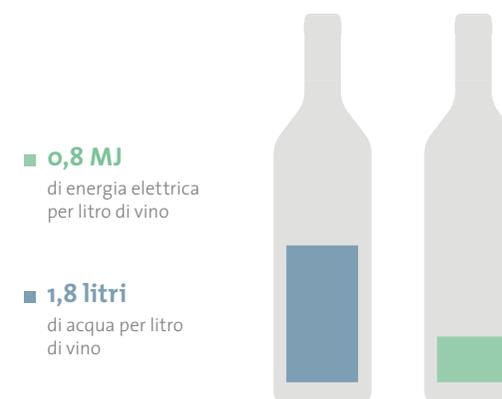
Riportiamo di seguito i dati relativi al consumo di acqua (litri) e di energia elettrica (MegaJoule) necessari per la produzione di un litro di vino, in quanto ritenuti gli indicatori migliori per misurare l'efficacia e l'efficienza del processo produttivo. Tali dati sono influenzati da diversi fattori tra cui le caratteristiche di ciascuna annata: le condizioni meteorologiche, così come le temperature, possono determinare infatti importanti variazioni nelle quantità prodotte, generando una conseguente variazione del dato dovuto alla stabilità dei consumi fissi. Negli ultimi anni Banfi si è impegnata nella riduzione e contenimento del consumo di acqua ed energia elettrica investendo con quest'ottica nelle cantine di Montalcino e Strevi. Facendo riferimento ai consumi di acqua del 2007 pari a 5,05 litri per Montalcino e 2,21 litri per Strevi, anno di partenza dei più importanti progetti, ad oggi il consumo si attesta rispettivamente vicino ai 3 litri per Banfi Società Agricola S.r.l. e a 1,6 per Banfi S.r.l.

Nel 2019 si registra una riduzione dei valori per Banfi Società Agricola S.r.l., conseguente all'aumento nelle quantità prodotte e alla riduzione nei consumi di acqua ed energia elettrica. Situazione differente per quanto riguarda Banfi S.r.l. dove si registra un incremento sia nelle quantità prodotte sia nei consumi di energia elettrica e acqua.

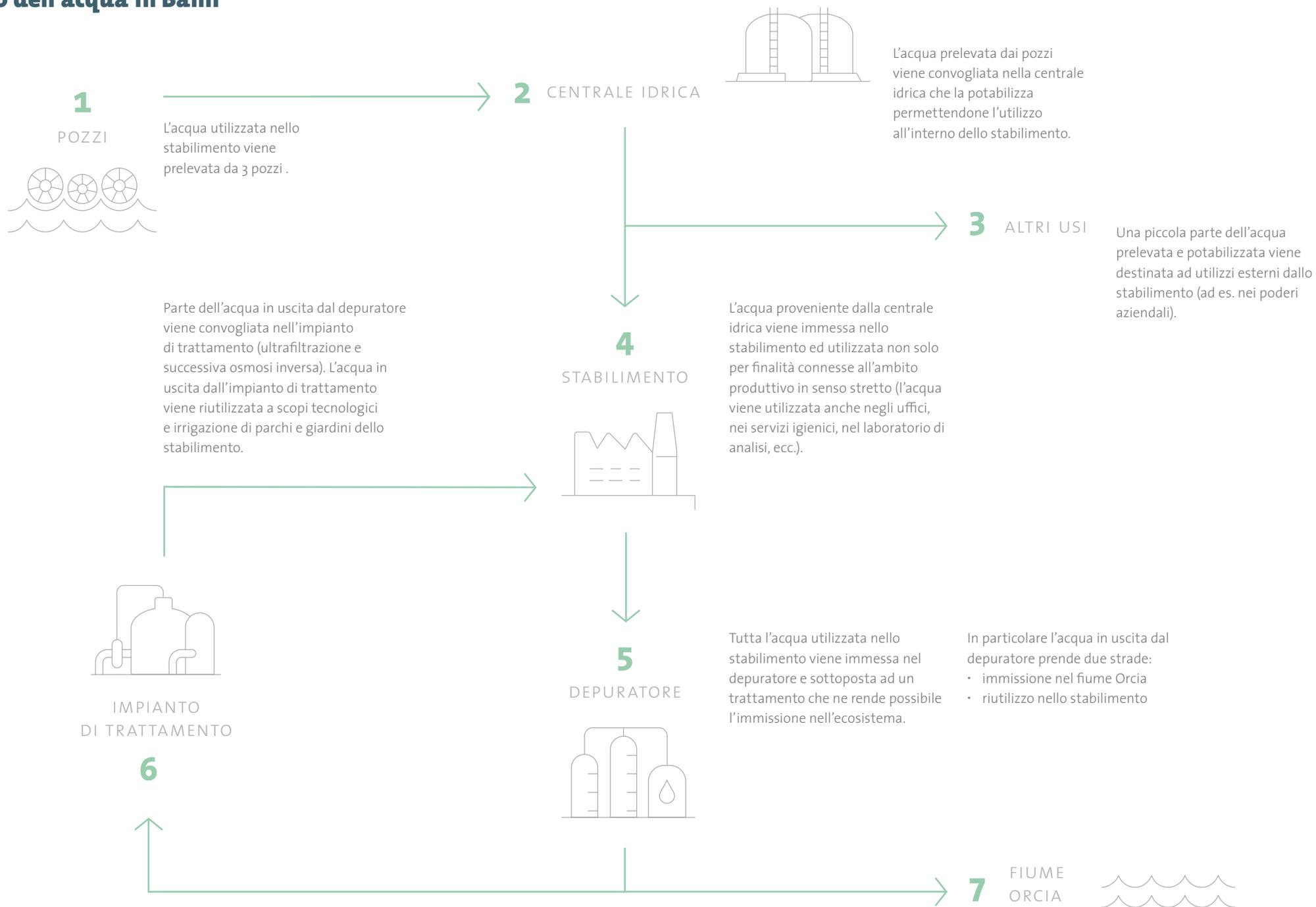
BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



BANFI S.R.L.



Il ciclo dell'acqua in Banfi



I consumi: materiali

GRI 301-1

Le caratteristiche della produzione del vino vedono una specificità tra i materiali caratterizzanti il processo produttivo, con una concentrazione importante verso il vetro, che rappresenta in media per le due Società circa l'84% dei consumi in peso come dimostrato dai successivi grafici e tabelle.

Per questo, l'impegno nell'utilizzo della bottiglia leggera e di vetro proveniente da processi di riciclaggio ha un forte impatto nel risparmio di energia e materiali a salvaguardia dell'ambiente.

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

materiali per composizione in T	2019	2018	2017
carta	373	410	439
colla	5	7	7
legno	48	70	70
lubrificanti	1	1	1
materiale biologico	411	295	339
metallo	8	10	11
plastica	11	15	16
sughero	41	43	51
tessuto	-	-	-
vetro	4.042	4.260	4.940
totale	4.940	5.111	5.875

materiali per tipologia in T	2019	2018	2017
bottiglie	4.043	4.261	4.941
capsule	8	10	11
etichette	14	16	16
imballaggi	407	463	493
materiale enologico	411	296	339
tappi	41	43	51
altri materiali	16	22	24
totale	4.940	5.111	5.875

BANFI S.R.L.

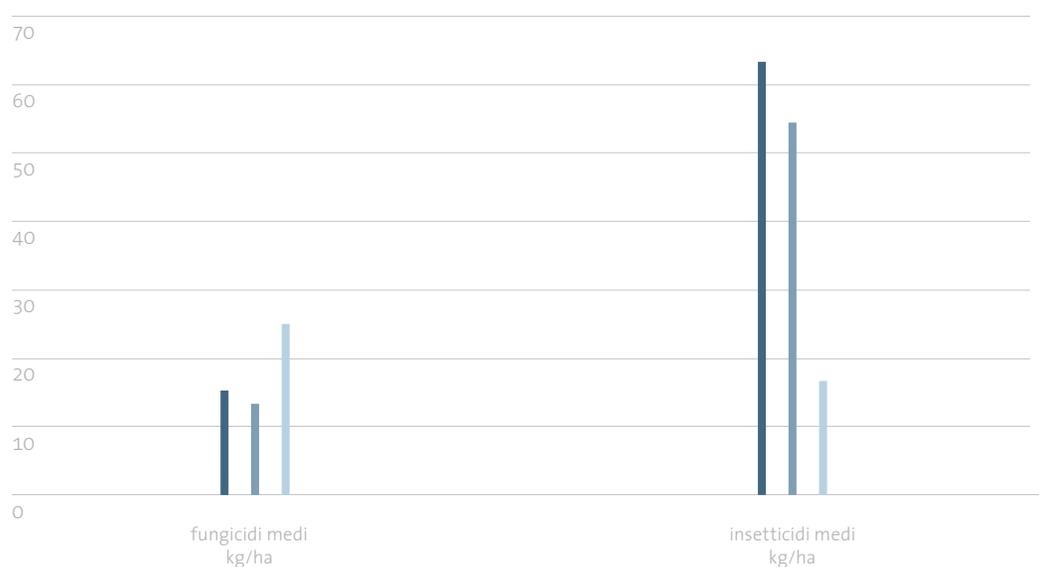
materiali per composizione in T	2019	2018	2017
carta	226	210	218
colla	2	1	1
legno	50	54	55
lubrificanti	-	-	-
materiale biologico	26	16	17
metallo	15	14	14
plastica	5	2	3
sughero	21	19	21
tessuto	7	8	9
vetro	2.409	2.230	2.271
totale	2.761	2.554	2.608

materiali per tipologia in T	2019	2018	2017
bottiglie	2.409	2.230	2.271
capsule	4	5	5
etichette	11	9	10
imballaggi	266	254	263
materiale enologico	33	24	26
tappi	31	28	30
altri materiali	7	3	4
totale	2.761	2.554	2.608

Trattamento frutteti

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

■ 2019 ■ 2018 ■ 2017



trattamento in kg	2019	2018	2017
fungicidi medi kg/ha	13,44	13,72	24,38
insetticidi medi kg/ha	58,44	55,00	17,32

La difesa delle colture e dell'ambiente: concimazioni e trattamenti

Fin dagli 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. La continua innovazione e calibrazione degli ultimi anni si basano su un approccio tecnico orientato all'utilizzo dei mezzi di difesa solo in caso necessario e non preventivo grazie, anche, all'ausilio del nuovo sistema di stazioni meteo.

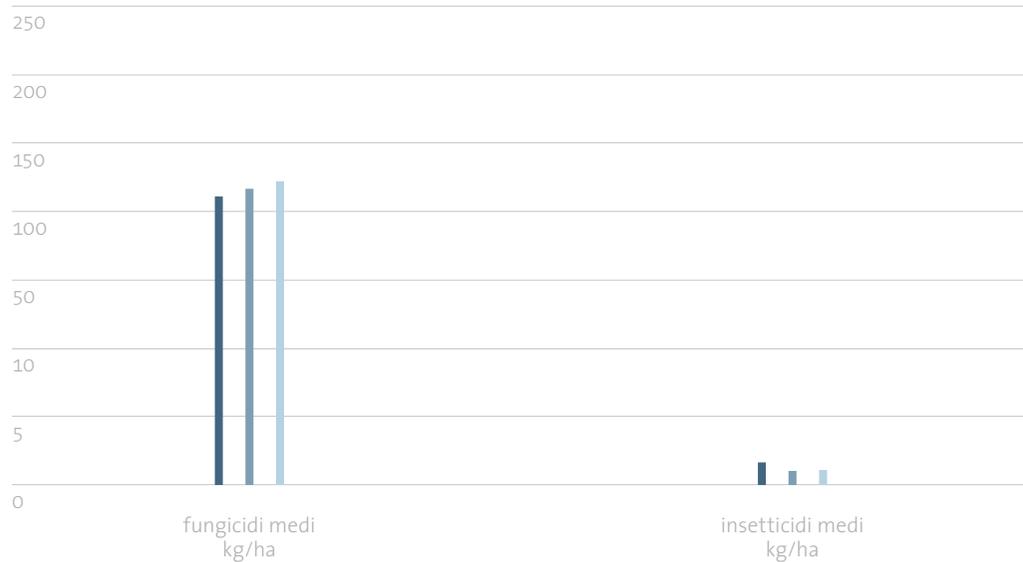
Il sistema di sensori per il rilevamento dei dati meteorologici, affidato a stazioni di rilevamento elettroniche, situate in 8 Località Aziendali (5 nell'Azienda di Montalcino e 3 nelle Aziende Esterne), consente di coprire, nella sua interezza, tutta la superficie aziendale. Le stazioni meteo trasmettono i dati ad un portale che permette di controllare la situazione meteorologica in tempo reale, direttamente dallo smartphone e PC. Il sistema di gestione delle stazioni meteo in più elabora, tramite i dati raccolti, dei modelli previsionali sulle condizioni di sviluppo di malattie fungine. Questi modelli sono di supporto ai tecnici. Infatti, uniti all'esperienza e al costante monitoraggio dei vigneti permettono di valutare lo stato fitosanitario delle vigne ed intervenire nei tempi e nelle modalità più consone a combattere le avversità, minimizzando sprechi e riducendo l'impatto di tali interventi sull'ambiente, gli operatori ed il consumatore. Affiancandosi alle operazioni di scouting, allo stretto controllo e

verifica dei quantitativi e limiti di ogni singolo prodotto, alla condivisione delle informazioni e conoscenze con i nostri partner e forti del progetto di zonazione e del database delle precedenti vendemmie, l'azienda riesce ad ottimizzare sia in numero che in efficacia i vari trattamenti alle proprie colture. La recente integrazione di produzioni biologiche cerealicole e foraggere ha permesso anche di affiancare nuove tecniche alle convenzionali utilizzate fino ad oggi e di poter continuare a studiare il tema del biologico anche per i frutteti e i vigneti.

La difesa delle colture e dell'ambiente: concimazioni e trattamenti

Trattamento vigneti

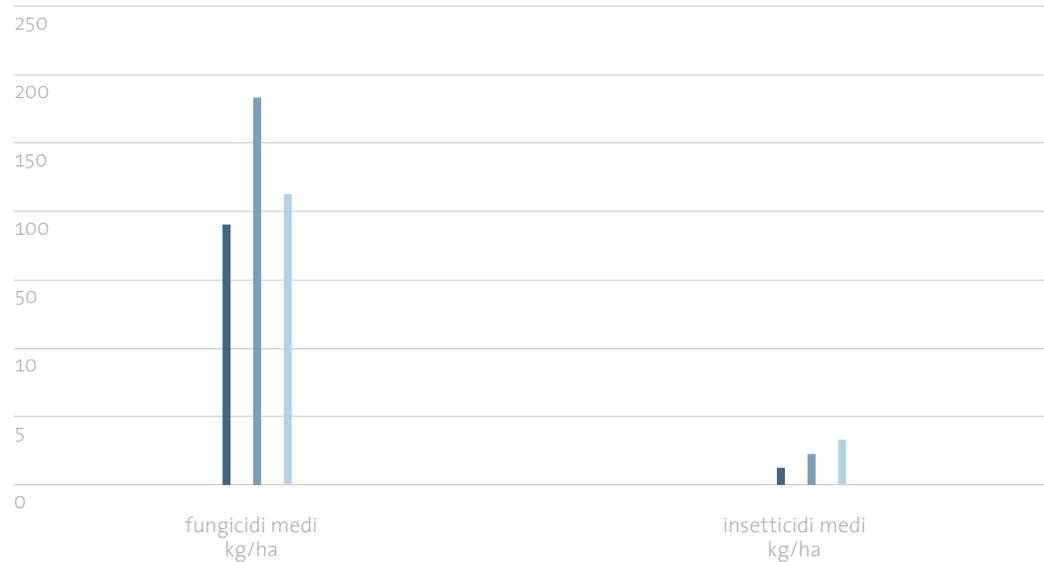
BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

trattamenti vigneti in kg/ha	2019	2018	2017
fungicidi medi kg/ha	118,24	117,24	121,64
insetticidi medi kg/ha	0,85	0,68	0,52

BANFI S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

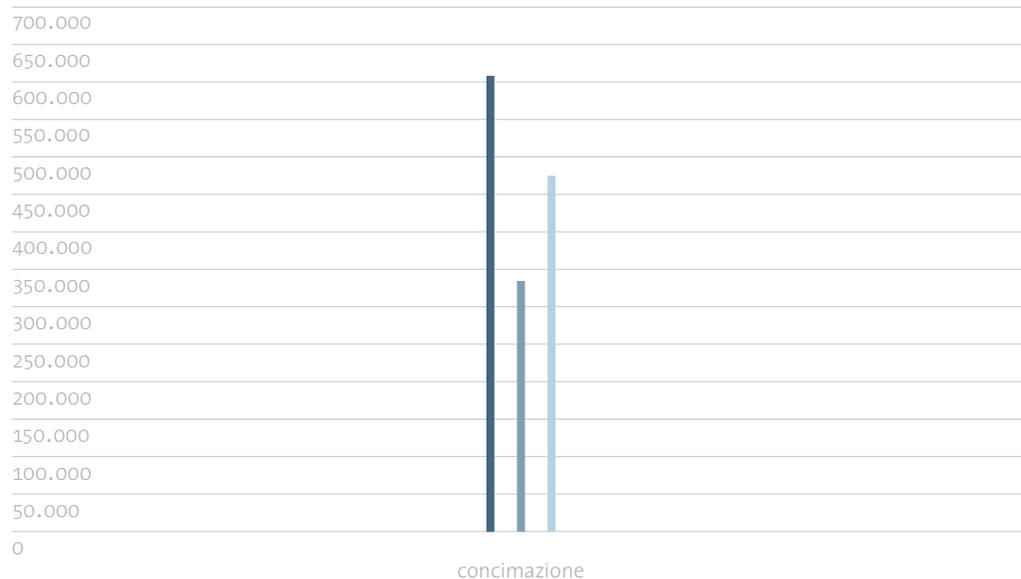
trattamenti vigneti in kg/ha	2019	2018	2017
fungicidi medi kg/ha	96,09	180,76	114,79
insetticidi medi kg/ha	1,29	1,71	2,26

I dati del triennio qui presentati sono calcolati a partire dai quantitativi utilizzati del prodotto commerciale e non del solo principio attivo. L'azienda è orientata per i prossimi anni a spostare la propria reportistica sul solo principio attivo in quanto sicuramente di più immediata lettura e comparazione con le condizioni, soprattutto meteorologiche, che ne determinano l'utilizzo.

La difesa delle colture e dell'ambiente: concimazioni e trattamenti

Concimazioni

BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

concimazioni in kg	2019	2018	2017
concimazione	603.902	335.042	474.703
totale	603.902	335.042	474.703

Il differente andamento climatico che si è registrato nel 2019 in Toscana e in Piemonte ha determinato forti differenze nelle quantità di concime utilizzato rispetto all'anno precedente.

In Toscana è stato infatti possibile effettuare le ordinarie attività di concimazione durante l'intero anno, a differenza del 2018 in cui le forti piogge

hanno impedito il completamento di tale attività, riducendo di conseguenza le quantità impiegate. In Piemonte, invece, si è registrata una situazione opposta, causata dalle abbondanti precipitazioni che si sono verificate nel mese di ottobre e che hanno impedito lo svolgimento della concimazione autunnale. Tale situazione ha comportato una riduzione delle quantità impiegate rispetto all'anno precedente.

BANFI S.R.L.



■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

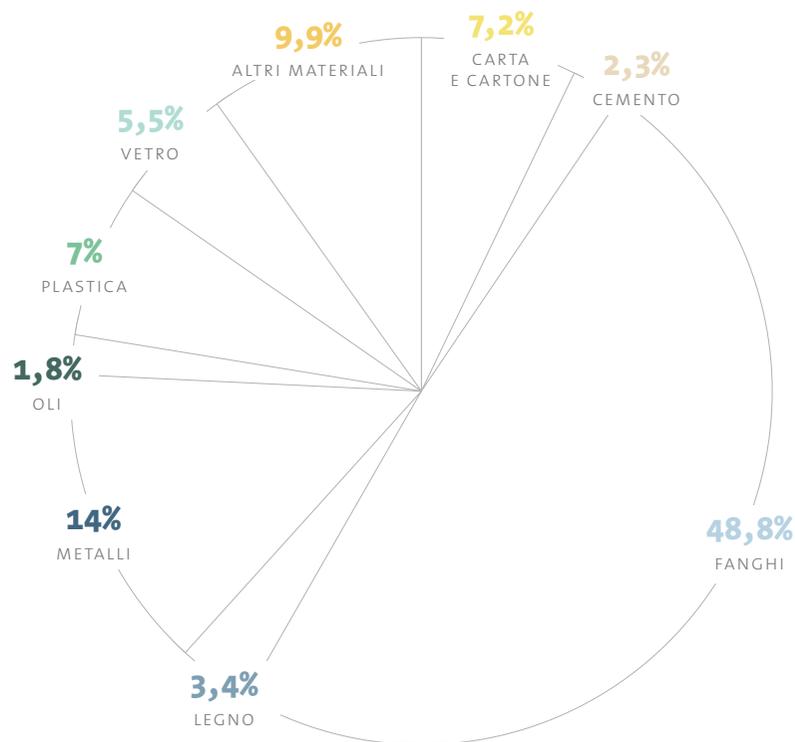
concimazioni in kg	2019	2018	2017
concimazione	9.656	20.335	14.616
totale	9.656	20.335	14.616

I rifiuti

GRI 306-2

La grande varietà di attività svolte dall'azienda nei diversi settori di operatività comporta l'inevitabile produzione di una importante quantità di **rifiuti** che varia di anno in anno a seconda delle operazioni che si effettuano e che da sempre Banfi gestisce secondo un approccio strutturato.

La quasi totalità dei rifiuti prodotti appartiene alla categoria dei non pericolosi e quasi la metà viene destinata a recupero. La maggior quantità fa riferimento ai **fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti**, un rifiuto non pericoloso comune alle attività che vengono svolte sia in agricoltura sia in cantina.



BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

rifiuti per tipologia in kg	2019	2018	2017
biodegradabili	-	-	14.760
carta e cartone	49.270	45.347	75.414
cemento	16.070	42.350	578.410
fanghi	335.030	245.530	238.530
legno	23.420	60.210	24.540
metalli	96.129	74.851	56.999
oli	12.370	4.067	10.090
plastica	48.375	48.080	38.145
resine	-	-	-
vetro	37.720	92.280	32.870
altri materiali	67.959	76.612	120.840
totale	686.343	689.327	1.190.598

rifiuti per tipo e smaltimento in kg	2019	2018	2017
non pericolosi totale	664.290	677.336	1.171.854
recupero	322.394	415.336	921.784
smaltimento	341.896	262.000	250.070
pericolosi totale	22.053	11.991	18.744
recupero	13.951	11.256	17.423
smaltimento	8.102	735	1.321
totale	686.343	689.327	1.190.598
% rifiuti pericolosi	3,21%	1,74%	1,57%

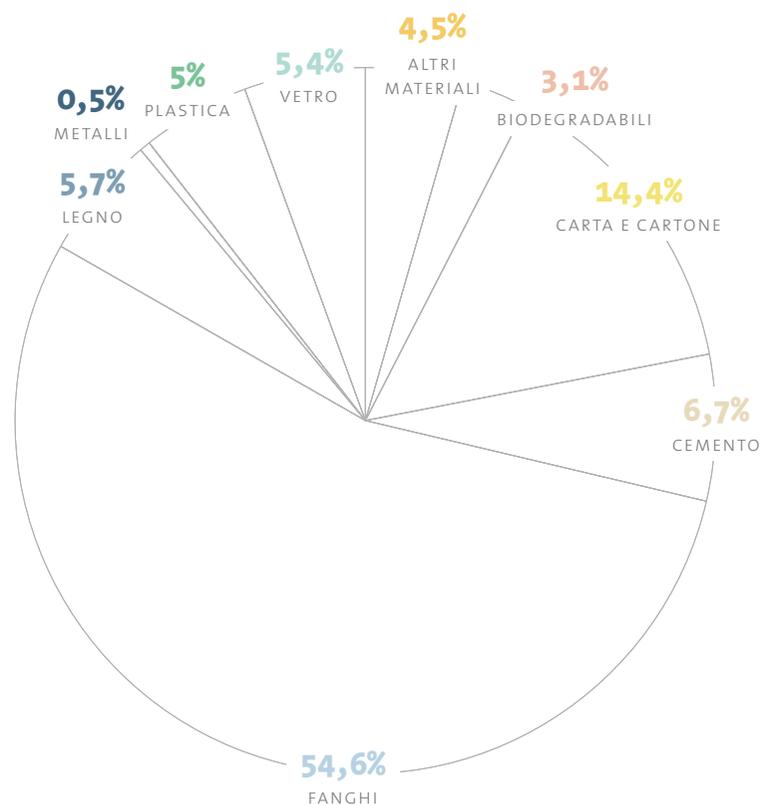
I rifiuti

GRI 306-2

Nel settore agricoltura una grande quantità di rifiuti fa inoltre riferimento a **metalli e cemento**, in conseguenza delle operazioni di impianto ed espianto dei vigneti che comportano la sostituzione dei pali in cemento con quelli di metallo e legno.

In conseguenza del ciclo di produzione del vino si generano infine diversi prodotti di scarto: mosto, raspi, vinacce e feccia.

Tale materiale viene ceduto all'esterno e riutilizzato sia nell'ambito della produzione di altre bevande alcoliche (grappa e altri distillati) sia nell'ambito della produzione di energia da biomassa.



BANFI S.R.L.

rifiuti per tipologia in kg	2019	2018	2017
biodegradabili	9.600	11.000	-
carta e cartone	45.060	12.310	15.238
cemento	21.120	77.420	-
fanghi	171.566	139.290	175.120
legno	17.760	9.120	20.550
metalli	1.650	11.050	6.630
oli	10	90	120
plastica	15.700	500	4.150
resine	-	-	-
vetro	17.500	13.660	9.280
altri materiali	14.014	17.001	22.488
totale	313.980	291.441	253.576

rifiuti per tipo e smaltimento in kg	2019	2018	2017
non pericolosi totale	313.443	290.740	252.848
recupero	139.357	140.450	59.478
smaltimento	174.086	150.290	193.370
pericolosi totale	537	701	728
recupero	391	397	570
smaltimento	146	304	158
totale	313.980	291.441	253.576
% rifiuti pericolosi	0,17%	0,24%	0,29%

Le iniziative di riduzione dei consumi

GRI 302-4

GRI 302-5

Il contributo di Banfi alla lotta ai cambiamenti climatici vede nelle azioni di risparmio energetico e diminuzione delle emissioni di CO₂ un importante indirizzo strategico da includere in ogni nuovo investimento strutturale e non. Negli anni si sono effettuati diversi interventi, in particolare tra il 2015 e il 2016:

- **nel settore hospitality** si è adottato un impianto di riscaldamento, per le camere di Castello Banfi – Il Borgo, con caldaia alimentata a pellet in sostituzione della precedente caldaia alimentata a GPL. Nella cucina dei ristoranti si è implementata una pompa di calore ad alta efficienza che ha rimpiazzato il boiler elettrico utilizzato sino ad allora. Infine, è stata introdotta una caldaia a condensazione a gasolio in sostituzione della precedente caldaia a camera di combustione che viene utilizzata in situazioni di emergenza;
- **nella balsameria** si è sostituito il precedente generatore di calore con una caldaia a condensazione a GPL;

- negli uffici dell'area amministrazione e nel centralino si è sostituita la **pompa di calore** a bassa efficienza con una ad alta efficienza utilizzata per la climatizzazione invernale ed estiva dei locali;
- negli uffici dell'area amministrazione è stata introdotta una nuova **stampante Toshiba** dotata di una tecnologia che consente il riutilizzo dello stesso foglio di carta per più stampe, grazie alla possibilità di cancellare quanto già stampato in precedenza.

Il contributo complessivo apportato da tali iniziative fa registrare ogni anno una riduzione di emissioni di CO₂ pari a 42,17 tonnellate e una riduzione nel consumo di energia elettrica pari a 328.476 MJ. Nel 2018 è stato completato il progetto di sostituzione dei corpi illuminanti nelle aree di produzione e magazzino con impianti a LED. Tale intervento ha comportato un risparmio di energia elettrica pari a 1.505.003 MJ e una riduzione di emissioni di CO₂ pari a 132 tonnellate.

Nel 2019 un analogo intervento è stato effettuato anche presso il **Centro Frutta aziendale** (l'area ove avviene l'essiccazione e la calibratura delle prugne). Inoltre, quest'anno è stato esteso il numero di stampanti Toshiba dotate della tecnologia di riutilizzo dei fogli di carta, sia nel caso di stampe in bianco e nero, sia nel caso di stampe a colori. Un'attenzione questa che Banfi ha dimostrato da tempo, abbracciando le soluzioni di stampa green di Toshiba e contribuendo già dal 2014 al progetto "Toshiba Carbon Zero Scheme" per la salvaguardia dell'ambiente.

Anche quest'anno è stato possibile ottenere risparmi nei consumi energetici e nelle emissioni di CO₂ grazie all'utilizzo di materiali realizzati in tutto o in parte con componenti riciclate. Per quanto riguarda il confezionamento, in quasi tutte le produzioni viene utilizzato cartone riciclato (in media circa l'84%

di materiale riciclato per ogni confezione). Analogamente anche le bottiglie di vetro utilizzate presentano una percentuale di materiale riciclato che varia da un minimo del 20% ad un massimo dell'85%.

L'utilizzo di tali materiali ha consentito quest'anno un risparmio, in termini di energia elettrica, pari a 39.023.465 MJ, corrispondenti ad una mancata emissione di CO₂ pari a 1.584 t. Grazie all'utilizzo del cartone riciclato è stato inoltre possibile evitare l'abbattimento di 6.058 alberi e risparmiare 176.971 m³ di acqua.

A partire dal mese di luglio è stato inoltre implementato il servizio di consegna attraverso automezzi **a zero impatto ambientale** anche nella città di Firenze, estendendo quindi l'area di interesse di tale servizio, fino a quel momento circoscritto alla città di Roma. Tale impegno ha permesso di evitare l'emissione di 3,1 t di CO₂ per quanto riguarda la città di Firenze e di 16,2 t di CO₂ relativamente alla città di Roma.

Il contributo dell'ospitalità al rispetto per l'ambiente

Da sempre il settore hospitality è attento nella gestione delle tematiche ambientali agendo a diversi livelli per il contenimento dei consumi e la riduzione degli impatti sul territorio.

Un primo aspetto di attenzione è quello rivolto alla **gestione responsabile della risorsa idrica**, attraverso iniziative di ottimizzazione dei consumi nelle camere e negli spazi esterni. Nel primo caso si interviene sui consumi generati dall'attività di **lavaggio della biancheria**, informando gli ospiti che il cambio di lenzuola e asciugamani sarà effettuato solo su richiesta. Nel secondo caso si interviene sullo sfruttamento della risorsa idrica generato **dall'irrigazione delle aree verdi**. Per tale attività viene utilizzata solamente l'acqua raccolta dai bacini artificiali, azzerando completamente i prelievi diretti dai fiumi.

Dal punto di vista della **riduzione delle emissioni inquinanti** le aree su cui si interviene sono molteplici. Per garantire un contenimento delle emissioni nell'ambito degli spostamenti interni presso la struttura da parte del personale di servizio, vengono utilizzate tre **golf car elettriche**.

È inoltre a disposizione, per i tragitti esterni, un **furgone elettrico**. Un ulteriore ambito di intervento per la riduzione delle emissioni è la gestione del riscaldamento dell'hotel che avviene attraverso l'uso di una **caldaia alimentata con pellet** di classe qualitativa A1 (derivante quindi da legna vergine o da residui legnosi non trattati e con un contenuto di ceneri estremamente ridotto).

Infine, nell'ambito delle operazioni di cura del verde, viene utilizzata la tecnica del **pirodisebo** che permette di controllare ed eliminare le erbe infestanti per mezzo del fuoco. Questa pratica ha un impatto ambientale estremamente ridotto in quanto la combustione del GPL genera esclusivamente vapore acqueo e anidride carbonica. La fiamma risulta inoltre trasparente ed esente da fenomeni di rilascio fumi. Non si creano inoltre rifiuti da smaltire o residui tossici.

Per quanto riguarda la **gestione dei rifiuti** un primo aspetto da considerare è l'attività di **raccolta differenziata** che viene realizzata in tutte le aree della struttura e per quanto riguarda le camere e le aree verdi viene effettuata dal personale di housekeeping. Un importante contributo alla riduzione dei rifiuti è stato inoltre generato dal completamento, quest'anno, del progetto di **riduzione dei consumi di plastica** iniziato nel 2017. Grazie all'installazione di macchine per la fornitura di acqua in tutte le aree (hotel, enoteca, uffici e mensa del personale) è stato possibile azzerare l'utilizzo di acqua in bottiglia.

In riferimento all'**attenzione ai consumi energetici**, oltre all'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili, è in corso una graduale sostituzione dei corpi illuminanti presenti nelle aree esterne con impianto a LED, già attualmente in uso in alcune aree della struttura.

Infine, una grande attenzione viene dedicata all'utilizzo di **prodotti e materiali certificati** dal punto di vista qualitativo e ambientale. La maggior parte dei prodotti utilizzati nell'ambito delle pulizie presentano tali certificazioni così come anche il pellet utilizzato per il riscaldamento. L'attenzione verso questi aspetti porterà alla completa sostituzione dei prodotti che ancora non presentano queste caratteristiche.

La difesa della qualità



La difesa della qualità

1 mln 

euro investiti
in progetti di R&D

15 mila 

ore interne
investite in R&D



Sustainable
Development
Goals

195 mila 

analisi sui prodotti
e impianti

Overview

GRI 103-1

GRI 103-2

GRI 103-3

PERCHÉ MATERIALE?

La qualità del prodotto rappresenta l'elemento più importante e distintivo che Banfi si impegna a perseguire quotidianamente nella convinzione che una produzione di elevata qualità, sia di prodotti sia di servizi, costituisce il miglior modo per affermarsi e crescere. La visione che guida tale impegno è racchiusa nel nostro pensiero:

“Lavoriamo con le mani, pensiamo con il cuore. Per un mondo del vino migliore”.

QUALI CONFINI

La difesa della qualità rappresenta un tema che ha un impatto maggiore sui confini interni dell'organizzazione. L'azienda è direttamente responsabile per il costante innalzamento del livello qualitativo dei propri prodotti e servizi attraverso le scelte che quotidianamente compie anche in relazione al rapporto con i propri fornitori.

MODALITÀ DI GESTIONE

Le modalità di gestione della tematica mirano ad incrementare la qualità dei prodotti e servizi oltre che dell'intero ciclo produttivo.

La qualità dei prodotti e dei servizi deriva dalla bontà della materia prima e dalla capacità di saperla trasformare nel prodotto finito. La difesa ed il miglioramento della qualità si realizzano principalmente attraverso il ricorso alle seguenti iniziative:

- ricerca di migliori pratiche produttive in campo;
- ricerca di migliori pratiche enologiche in cantina;
- ricerca di un servizio sempre più attento alle esigenze dei consumatori.

A conferma della validità dell'attuale modalità di gestione, Banfi Società Agricola e Banfi S.r.l. hanno ottenuto nel 2001 la certificazione del proprio sistema di gestione della qualità ai sensi dello standard ISO 9001. Inoltre nel 2006 Banfi Società Agricola e Banfi S.r.l. hanno ottenuto le certificazioni secondo gli standard BRC e IFS a garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori.

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO

L'utilizzo del nostro laboratorio interno di analisi, affiancato dalla collaborazione con istituzioni universitarie e professionisti esterni, rappresenta un costante ed evoluto presidio nella misurazione dell'efficacia delle azioni implementate. Il sistema di gestione della qualità viene sottoposto a verifiche periodiche al fine di garantire le condizioni per il mantenimento della certificazione.

A tali momenti specifici di valutazione si affiancano periodici meccanismi di monitoraggio, controllo e verifica in merito all'effettiva capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati nella difesa della qualità.

In particolare:

- internamente, attraverso la quotidiana misurazione dei parametri qualitativi che contraddistinguono i prodotti Banfi, viene validata la bontà dei processi produttivi;
- esternamente, attraverso l'analisi di posizionamento, le valutazioni dei consumatori, il conseguimento di premi, viene misurato l'apprezzamento del consumatore sia in riferimento ai prodotti, sia in riferimento ai servizi offerti.

La qualità e la sicurezza alimentare

L'obiettivo di perseguire una produzione di qualità e sicurezza dal punto di vista alimentare è un punto cardine della quotidianità di Banfi.

Soddisfare il bisogno del consumatore ed essere attenti alla sua salute e al consumo consapevole rivestono un ruolo primario, che si indentifica nelle seguenti metodologie di gestione:

- **il rispetto delle regolamentazioni legislative** nei vari settori agroalimentari e non;
- **un percorso di certificazione e revisione** esterna, sia sui prodotti sia sui processi;
- l'implementazione e lo sviluppo di un sistema integrato di **analisi dal campo al consumatore** in grado di aumentare la conoscenza e guidare le scelte aziendali verso più elevati standard;
- **un continuo ed intenso programma di investimento in ricerca e sviluppo**, sia di processo sia di prodotto, teso al rispetto della tradizione.



Le certificazioni

Banfi fin dall'inizio degli anni 2000 ha deciso di intraprendere un percorso caratterizzato da strumenti di gestione che hanno determinato un 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 e una visione orientata al miglioramento continuo, attraverso progetti di ricerca e sviluppo su qualità ed efficienza delle coltivazioni e dei processi di produzione. Inoltre, Banfi opera in conformità a due importanti standard qualitativi relativi alla sicurezza alimentare **IFS** e **BRC**, molto richiesti dal Mercato europeo, volti a garantire alta qualità e conformità dei prodotti. Entrambi prevedono audit di certificazione da parte di Organismi di Terza Parte.

Nel 2005 Banfi è stata la prima azienda vitivinicola al mondo ad ottenere la **certificazione etica SA 8000**, che garantisce e verifica l'equità e la correttezza dei rapporti di lavoro attinenti alla responsabilità sociale.

Per una gestione della responsabilità sociale è nato il **Social Performance Team**, costituito da un rappresentante della direzione, dai rappresentanti eletti dai lavoratori e dalle rappresentanze sindacali dei lavoratori.

Il Social Performance Team ha il compito di promuovere azioni positive per il miglioramento del sistema aziendale e per il supporto ai lavoratori, i quali possono segnalare eventuali problematiche che vengono analizzate e ove possibile risolte, promuovendo azioni di adeguamento. Banfi detiene il certificato **AEO (Full), Authorized EcoOperator**, rilasciato dall'agenzia doganale. Si tratta di uno "status" di affidabilità e di solvibilità che garantisce un rigoroso rispetto delle normative doganali e della sicurezza del prodotto. Banfi commercializza in Italia e in tutto il mondo per la maggior parte vini di produzione propria ma anche vini importati, tra cui i vini biologici; per poterli importare l'azienda ha istituito un rapporto di certificazione con **ICEA, Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**, che periodicamente assiste e controlla l'azienda nel suo operato di importatore.



DICEMBRE 2017

OHSAS 18001



SETTEMBRE 2001

ISO 14001



LUGLIO 2006

BRC E IFS



LUGLIO 2001

ISO 9001



SETTEMBRE 2005

SA 8000



● Banfi Società Agricola S.r.l.

● Banfi S.r.l.

Non conformità

Il percorso della certificazione e i suoi sistemi di gestione permettono una gestione migliore delle non conformità, cioè quelle prestazioni o prodotti non aderenti agli standard qualitativi o di rispetto dell'ambiente attesi.

Nella tabella vengono mostrati i trend di rilevazione delle non conformità suddivise per motivo, area di interesse e, soprattutto, se di rilevazione interna oppure durante il processo di verifica di organi esterni. Tutte le non conformità segnalate sono state correttamente gestite e risolte. Il trend di ogni voce risulta stabile e le poche variazioni dipendono da elementi ben identificati.

		2019		2018		2017	
		BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.
attività interne	controlli in accettazione prodotti/servizi fornitori	12	10	12	16	25	10
	controllo dei processi interni	27	9	15	14	17	13
	reclami sui prodotti da parte del consumatore	11	9	10	6	7	3
attività esterne	audit ente di certificazione	3	3	2	5	6	7

		2019		2018		2017	
		BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.
attività interne	controlli in accettazione prodotti/servizi fornitori	1	-	-	-	3	-
	controllo dei processi interni	10	-	8	-	9	-
attività esterne	audit ente di certificazione	1	-	-	-	-	-

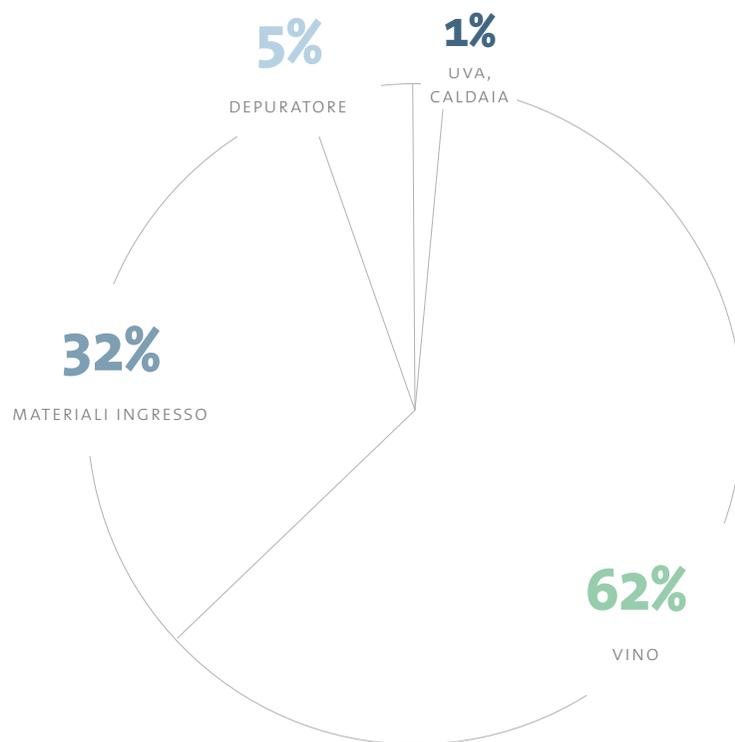
		2019		2018		2017	
		BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.	BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BANFI S.R.L.
attività esterne	audit ente di certificazione	-	2	-	3	-	5

Il processo di analisi interna: il ruolo dei laboratori di analisi

La presenza dei laboratori di analisi nelle cantine di Montalcino e Strevi, affiancati da **laboratori consulenti esterni**, è determinante per migliorare la qualità dei prodotti e, al contempo, la loro sicurezza alimentare. Il piano di controlli analitici svolto in azienda consente di seguire in modo dettagliato ogni fase della “vita” di un vino, a partire dalle uve sino al prodotto finito.

Per ogni fase di lavorazione si è scelto di controllare determinati **parametri** che indicano la correttezza dei vari passaggi nelle fasi di lavorazione, al fine di ottenere un prodotto corrispondente alle caratteristiche tecnico-enologiche del vino e riuscendo, contemporaneamente, a standardizzare un elevato livello di qualità sul prodotto finito.

Il **controllo microbiologico** sul vino imbottigliato, per poter escludere una possibile rifermentazione in bottiglia, consente di garantire la distribuzione sul mercato di un prodotto stabile, sia dal punto di vista microbiologico che organolettico. In aggiunta alle analisi interne, il controllo tramite laboratori esterni dei residui di fitofarmaci, ammine biogene e ocratossina A, nel pieno rispetto dei limiti imposti dalla legislazione, certifica la salubrità del prodotto verso il consumatore finale.



BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

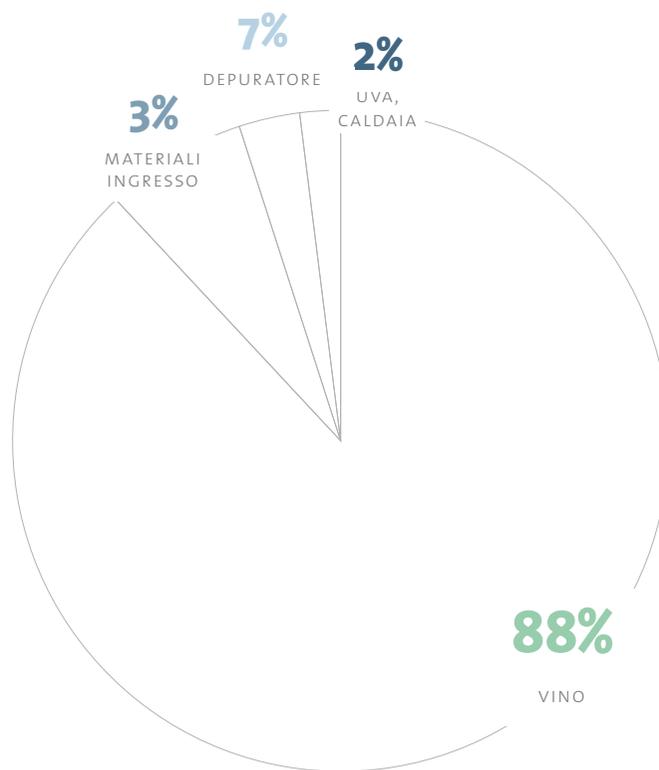
n° analisi interne	2019
uva	1.062
vino	113.277
materiali ingresso	58.160
depuratore	9.466
caldaia	276
totale	182.241

Il processo di analisi interna: il ruolo dei laboratori di analisi

In conclusione, attraverso un preciso piano di controlli analitici si garantisce la commercializzazione di un prodotto salubre, rispondente ai parametri previsti dalla legislazione, privo di effetti dannosi per l'uomo mantenendo al contempo un elevato standard di qualità, secondo la filosofia aziendale a beneficio del consumatore finale.

Le analisi sono effettuate, oltre che sul vino, anche sui materiali in entrata (tappi), sulla qualità delle acque del depuratore, sulle caldaie, estendendo di fatto le possibili applicazioni oltre che al prodotto anche al processo.

Per ciascuna delle categorie oggetto di analisi vengono testati, per un campione di riferimento, differenti parametri in funzione della categoria. Nelle tabelle che seguono viene riportato il numero di analisi effettuate nell'anno per ciascuna categoria.



BANFI S.R.L.

n° analisi interne	2019
uva	230
vino	11.050
materiali ingresso	340
depuratore	853
caldaia	100
totale	12.573

Ricerca e sviluppo

L'innovazione di prodotto/processo, che molte volte nel settore di produzione vini si confondono e si uniscono in un'unica logica, è 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 propri vigneti e della propria produzione, migliorandone continuamente la qualità è l'obiettivo primario della ricerca e dello sviluppo. Un importante capitolo è rappresentato dalla ricerca di consolidamento dei legami con i fornitori locali, in riferimento alla produzione di uva e/o vini sfusi.

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 terreni 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.

R&D	2019	2018	2017
BANFI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.			
numero di progetti	1	1	2
ore interne	9.649	11.320	10.665
valore investito (Euro)	729.141	821.323	762.366
BANFI S.R.L.			
numero di progetti	1	1	1
ore interne	6.047	5.446	3.891
valore investito (Euro)	305.249	375.413	289.370

Pionierismo e ricerca sono due valori fondamentali che caratterizzano la storia di Banfi fin dalle sue origini e che oggi, come sempre, continuano ad essere al centro della mission aziendale. La passione per lo studio, la ricerca e la sperimentazione animano la filosofia produttiva di Banfi e sono testimoniate da un percorso di approfondimenti e sperimentazioni lungo oltre quarant'anni che ha toccato diversi aspetti della conoscenza tecnica e agronomica.

Di seguito si riportano alcune tappe dei diversi studi condotti negli anni, il cui punto di partenza, ancora una volta, è il territorio, con le sue caratteristiche e le sue specificità ed il suo ambiente di riferimento.

LO STUDIO DEL CLIMA

Il clima rappresenta una variabile importantissima nella coltivazione della vite, incidendo in maniera marcata sulla resa e sulla qualità del prodotto. È quindi fondamentale approfondire i rapporti tra fattori climatici e caratteristiche della produzione. Attraverso le stazioni elettroniche di rilevamento dei dati meteorologici, giornalmente vengono analizzati diversi parametri: temperatura dell'aria (minima e massima), precipitazioni ed evapotraspirazione, durata del soleggiamento (eliofania), ventosità, bagnatura fogliare, umidità dell'aria e del terreno. Grazie allo studio di questi parametri e alla storicità delle informazioni raccolte è stato possibile determinare le caratteristiche climatiche del territorio.

L'ambiente si caratterizza come temperato-caldo, con temperatura media di 19,5°C nel periodo aprile-settembre. La media decennale delle rilevazioni meteorologiche evidenzia temperature minime al di sotto dei 5°C da dicembre a marzo, ma raramente al di sotto dello zero, e valori tra 10° e 18°C da maggio a settembre. Le massime sono comprese nell'intervallo 10-15°C nel periodo novembre-marzo, mentre a partire da maggio superano i 25°C, con punte di 35-37°C in agosto.

LO STUDIO DEL SUOLO

Grazie allo studio del suolo è stato possibile suddividere i territori vitati in quattro distinti ambienti o paesaggi:

- **Ambiente da pianeggiante a debolmente declive:** caratterizzato da forme geologiche di origine prevalentemente fluviale, i suoli si presentano profondi, pedologicamente conservati e ben sviluppati.
- **Aree di ambiente prevalentemente collinare:** si tratta di colline a pendenza moderata, caratterizzate da versanti rettilinei o leggermente convessi, i suoli sono moderatamente profondi, ma ben sviluppati, con scheletro (pietre e ciottoli) abbondante, talvolta con affioramenti di sedimenti sabbiosi più magri.
- **Aree di ambiente collinare:** caratterizzate da ripiani e versanti a debole pendenza hanno suoli più argillosi, magri, da moderatamente profondi a poco profondi, con meno scheletro, presenza di lenti argillose grigio-azzurre e stratificazioni sabbiose.
- **Aree di ambiente collinare modificate:** i suoli sono stati modificati da passati interventi di messa a coltura; spesso presentano scheletro abbondante e con evidente erosione superficiale nelle zone di versante a pendenza più alta. I suoli sono da moderatamente profondi a poco profondi.

Da questa analisi è evidente come i terreni risultano estremamente vari, sia come origine che composizione mineralogica, tanto da rendere l'azienda, da questo punto di vista, un vero e proprio insieme di unità produttive molto diverse.

Alle quote più elevate si ritrovano anche sedimenti tipici di un ambiente marino profondo. In questo contesto non deve sorprendere il ritrovamento avvenuto nel 2007, lungo la strada che porta al Castello di Poggio alle Mura, dello scheletro completo di una balena fossile pliocenica, testimonianza della presenza in passato di un'intensa vita marina.

La ricerca dell'eccellenza

LO STUDIO SUI VIGNETI

La ricerca per il miglioramento degli aspetti produttivi e qualitativi del vigneto si è realizzata a partire dalla selezione clonale e dalla zonazione aziendale.

La selezione clonale è una tecnica attraverso cui è possibile migliorare le caratteristiche delle varietà di vite, in funzione di esigenze specifiche. In Banfi a partire dal 1982 si sono avviati progetti di selezione clonale che hanno portato all'omologazione di 11 cloni specifici di Sangiovese, in grado di adattarsi a differenti condizioni pedoclimatiche ed esigenze enologiche.

La zonazione è lo studio multidisciplinare del territorio volto ad ottimizzare l'interazione tra il vitigno ed il suo ambiente di coltivazione. Grazie a tale attività, in Banfi, sono state definite le Unità Vocazionali, omogenee per prestazioni vegetative, produttive e qualitative, nell'intento di esaltare la tipicità dei singoli vitigni nei principali microambienti. Attraverso la zonazione aziendale è stato quindi possibile ottimizzare l'inserimento dei diversi vitigni nei differenti paesaggi di Banfi.

LO STUDIO SULLE FORME DI ALLEVAMENTO

Aspetto fondamentale per garantire non solo una produzione di qualità ma anche una efficiente modalità di gestione del vigneto, è la **forma di allevamento**. Nel tempo Banfi ha saputo sperimentare anche in quest'ambito, affiancando nuove forme di allevamento a quella tradizionalmente utilizzata per la coltivazione della vite ("**Cordone speronato**").

Il primo passaggio portò all'introduzione della forma di allevamento "**Casarsa**" grazie alla quale fu possibile razionalizzare la meccanizzazione in vigna e garantire una maggiore qualità del raccolto. Tale forma di allevamento venne adottata su gran parte dei vigneti aziendali. Attraverso successivi tentativi, si pervenne poi ad una nuova forma originale di allevamento, adatta a terreni difficili e condizioni di coltivazione a bassi input ed in grado di ottimizzare la gestione e la qualità dei vitigni rossi: la forma **Alberello Banfi**.

Tale forma di allevamento ha dimostrato nel tempo ulteriori aspetti positivi. In particolare, la minore incidenza di malattie del legno, una buona costanza produttiva anche nelle annate meno favorevoli, e, soprattutto, un'elevata qualità dell'uva perché prodotta su tralci importanti.

LO STUDIO SULLA NUTRIZIONE DELLE VITI

La **nutrizione** è un aspetto critico nel percorso di qualità della vite, perché influenza profondamente il processo di produzione e maturazione delle bacche. Al fine di assicurare una corretta nutrizione della pianta, è necessario partire dall'analisi del terreno per comprenderne le caratteristiche pedologiche e fisico chimiche e valutare il percorso di miglioramento agronomico più indicato da intraprendere. In Banfi, in base ai risultati di queste analisi possono passare diversi anni prima dell'effettivo impianto di una nuova vite.

Decisivo per il processo di maturazione è poi l'apporto di **risorse idriche** adeguate specialmente durante la fase di invaiatura. Per garantire ciò è stato realizzato un sistema di controllo dello stress idrico, sia a livello suolo (tramite diversi tipi di sonde) sia a livello di pianta (camere stomatiche, e immagini termiche) nell'intento di intervenire in modo molto preciso. Inoltre, per garantire l'adeguato apporto di acqua a tutte le piante, in considerazione delle diverse caratteristiche dei suoli coltivati (tessitura, contenuto di scheletro, profondità dello strato utile esplorabile dalle radici) è stata introdotta la tecnica della microirrigazione a rateo variabile in grado di garantire un uso mirato ed efficiente della risorsa idrica in funzione della pendenza e delle caratteristiche dei diversi terreni.

Infine, per identificare l'effettivo stato nutritivo delle piante in Banfi viene effettuata un'analisi specifica, quella del picciolo della foglia del nodo basale (opposta ad un grappolo) durante la fase di inizio allegagione.

Ogni anno, vengono controllate con questo metodo almeno il 25% delle superfici vitate. Tali analisi consentono di rilevare in anticipo l'andamento dello stato nutritivo complessivo delle piante e quindi, insieme alle rese ed alle caratteristiche qualitative, costituiscono la base per decidere eventuali correzioni nella concimazione precedentemente impostata.

IL VINIFICATORE HORIZON

La passione per lo studio e la ricerca hanno portato a grandi risultati non solo nell'ambito della produzione in campo ma anche dal punto di vista tecnologico in cantina, dove grazie alla partnership tra Banfi e due fra le aziende leader nella produzione di botti e vinificatori (Gamba per la parte in legno, Di Zio per quella in acciaio) è stato realizzato un nuovo concetto di vinificatore: il vinificatore Horizon. Si tratta di un tino in rovere ed acciaio la cui caratteristica principale è quella di unire i pregi di entrambi i materiali ossia la tecnologia dell'acciaio con i benefici derivanti dalla fermentazione in legno.

Dal 2007 in Banfi sono presenti 24 vinificatori Horizon della capacità di 177 hl.

Il vinificatore Horizon è costituito da:

- base in acciaio costituita da un cono col vertice rivolto verso l'alto sul quale si depositano, scivolando verso la base del piano inclinato, i vinaccioli che, all'occorrenza, possono essere rimossi;
- corpo centrale tronco conico in legno di rovere le cui doghe sono associate a un corpo cilindrico in acciaio munito di intercapedine per il riscaldamento del mosto o del vino;
- prolungamento terminale tronco conico in acciaio (c.d. "cappello"), con intercapedine che ne consente il raffreddamento.

Il vinificatore è posizionato su un apposito serbatoio in acciaio, utilizzato principalmente per ricevere i vini svinati dal serbatoio sovrastante (senza l'utilizzo di pompe di trasferimento, evitando quindi stress ossidativi) e anche come recipiente di deposito del mosto per operazioni di qualsiasi genere (ossigenazione del mosto, raffreddamento o riscaldamento in scambiatore di calore in vista di rimontaggi o di "delestages").

Questa struttura, viste le sue caratteristiche tecnologiche, presenta molti vantaggi:

- **passaggio nel vino di micro-quantità di ossigeno** con conseguente evoluzione ottimale degli antociani, del colore e del sapore del vino;
- **controllo sulla temperatura** del mosto in fermentazione grazie alla possibilità di raffreddare il cappello;
- **mantenimento della temperatura** dell'insieme mosto-parti solide, all'interno del tino, a livelli programmabili in funzione dello stile del vino;
- **gestione ottimale dei problemi della fermentazione**, della macerazione post-fermentativa, della fermentazione malolattica e dell'affinamento grazie all'integrazione dei sistemi di refrigerazione alla sommità e di riscaldamento alla base del tino;
- **possibilità di inviare il mosto sotto il cappello all'inizio della fermentazione** quando si voglia facilitare l'attività riproduttiva dei lieviti senza

coinvolgere le bucce, evitando così l'estrazione degli antociani, o sopra il cappello nel caso di normali rimontaggi;

- **possibilità di conseguire, anche per le vinificazioni "in rosso"** nei tini di legno, i risultati positivi evidenziati nella vinificazione "in bianco": vini più stabili, meno astringenti, dal sapore più morbido e più complesso.

Negli anni sono state effettuate prove di vinificazione adottando tecniche di macerazione diverse e mettendo a confronto i vinificatori tradizionali con i vinificatori Horizon. Dall'analisi dei dati analitici e delle valutazioni organolettiche è emerso che il tino Horizon Banfi ha dimostrato di poter condurre ad una migliore espressione del colore e dei profumi del Sangiovese.

Progetto campi sperimentali

Nel 2017 è stato avviato un progetto di ricerca pluriennale in collaborazione con l'Unità di Ricerca per la Viticoltura del CREA e la Fondazione Edmund Mach di San Michele dell'Adige, avente ad oggetto la sperimentazione di vitigni di nuova introduzione.

Il progetto ha lo scopo di analizzare gli aspetti fitosanitari, agronomici ed enologici, di alcuni promettenti genotipi ottenuti da incrocio o da selezioni di varietà che hanno manifestato elevati standard qualitativi e/o caratteri di ridotta sensibilità alle principali fitopatie fungine.

La realizzazione del progetto ha previsto l'impianto di due vigneti sperimentali, posti in zone pedoclimatiche distinte (in collina e in pianura), al fine di confrontare i risultati raggiunti in condizioni ambientali differenti. All'interno dei vigneti sono presenti 25 vitigni di cui 17 a bacca nera, 7 a bacca bianca e 1 a bacca grigia. La superficie occupata da questi impianti è di 1.75 ettari per il vigneto in collina (ove sono coltivati 24 dei 25 vitigni totali) e 1.50 ettari per il vigneto in pianura (ove sono coltivati 18 dei 25 vitigni totali). I vigneti sono gestiti con tecniche agronomiche innovative prevedendo una riduzione significativa nell'impiego di fitofarmaci.

All'interno dei singoli vigneti sono inoltre presenti stazioni meteo che tramite un programma previsionale individuano e segnalano i momenti critici per lo sviluppo di fisiopatie come la peronospora e l'oidio.

I vigneti sono entrati in parziale produzione quest'anno e resteranno oggetto di studio per i prossimi 3 anni, per una durata complessiva del progetto di 6 anni. Alla fine della sperimentazione i vitigni che risponderanno a determinate caratteristiche agronomiche ed enologiche verranno proposti per l'inserimento nel registro nazionale delle varietà di vite, se ancora non registrati e nell'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.

Ad oggi le piante non hanno completato la propria formazione e non sono distintamente valutabili le eventuali caratteristiche agronomiche di resistenza alle fisiopatie, e le caratteristiche enologiche. Tali caratteristiche, saranno evidenziate a partire della campagna 2020, dove la formazione completa delle piante permetterà di studiare le reali resistenze alle fisiopatie e la produzione sarà tale da poter eseguire delle vinificazioni mirate a capire le reali potenzialità enologiche.



L'ospitalità e la difesa della qualità

Offrire un'esperienza unica e far vivere emozioni. Sono questi i tratti che caratterizzano il servizio di ospitalità di "Castello Banfi – Il Borgo".

Un servizio dove la qualità si esprime prima di tutto nella profonda attenzione ai bisogni del cliente, valorizzando i rapporti umani e curando i dettagli. Un impegno portato avanti grazie all'attitudine ed alla passione del personale della struttura.

Qualità è anche la capacità di sviluppare un'offerta turistica che sia integrata nel territorio e in armonia con l'ambiente e che sappia proporre il meglio della cultura locale. Da questo punto di vista l'attenzione per i fornitori locali, privilegiando le eccellenze, e la ricerca di fornitori certificati sono aspetti ai quali si attribuisce un ruolo primario. Lo stesso spirito si ritrova inoltre in cucina, attraverso la ricerca di materie prime locali, il rispetto della stagionalità e le lavorazioni in grado di mantenere intatta la freschezza degli ingredienti.

Un'offerta di qualità riconosciuta anche dall'affiliazione a diversi circuiti di settore che si occupano di dare visibilità alle strutture turistiche e di promuovere i servizi offerti. Ad oggi le affiliazioni sono con **Virtuoso Hotels & Resorts, Signature Travel Network e Select Hotels & Resorts** utilizzate principalmente per il mercato americano. Attraverso tali soggetti i clienti possono ricevere consigli e gestire le prenotazioni delle camere oltre che dei percorsi di degustazione e delle visite in cantina. Fondamentale per il mantenimento dell'affiliazione è il continuo miglioramento qualitativo dei servizi offerti oltre che la presenza nelle principali fiere di settore. Per promuovere i servizi di hospitality, in particolare negli Stati Uniti, in America Latina e in Australia, si sono sviluppati inoltre rapporti con primarie agenzie di settore che curano anche la relazione con i diversi circuiti affiliati.

Grazie a queste tante attenzioni, quest'anno, "Castello Banfi – Il Borgo" è tra le 9 nuove strutture in tutto il mondo entrate a far parte del prestigioso circuito Relais & Châteaux, l'Associazione che raggruppa hotel e ristoranti di lusso.

A fianco a questo importante traguardo sono numerosi i premi ottenuti nel tempo dalla struttura che sempre quest'anno ha scalato due posizioni nella **Top 10 Resort Hotel in Italy** stilata dal magazine **Travel + Leisure**, passando dall'ottava alla sesta posizione.

Select
HOTELS & RESORTS

SIGNATURE
TRAVEL NETWORK

VIRTUOSO.
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL

TRAVEL+
LEISURE

RELAIS &
CHATEAUX

**La valorizzazione
e lo sviluppo
del territorio**

10

La valorizzazione e lo sviluppo del territorio

sport



3^a edizione
L'Eroica Montalcino

3^a edizione
Brunello Crossing

3^a edizione
Endurance

10^a edizione
Tuscan Rewind

musica



22^a edizione
Jazz&Wine

7^a edizione
Musicisti Nati





Sustainable
Development
Goals

cultura



3^a edizione
Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese

210 mila



euro

investimenti economici verso la comunità

2016: 160 mila euro
2017: 175 mila euro
2018: 200 mila euro



Overview

GRI 103-1

GRI 103-2

GRI 103-3

PERCHÉ MATERIALE?

Banfi è consapevole dell'importanza del territorio e delle comunità locali come elementi da sostenere e valorizzare.

Il legame che si crea con il territorio rappresenta un patrimonio da tutelare ed accrescere attraverso una visione che abbracci una realtà più ampia di quella aziendale in cui trasferire la cultura della sostenibilità.

QUALI CONFINI

La valorizzazione e lo sviluppo del territorio rappresentano un tema che ha un impatto maggiore sui confini esterni dell'organizzazione.

Attraverso lo sviluppo di iniziative e la diffusione di conoscenza, l'azienda riveste un ruolo determinante nella generazione di impatti sulla tematica in oggetto.

MODALITÀ DI GESTIONE

Le modalità di gestione della tematica mirano ad incrementare gli effetti positivi derivanti dall'azione costante esercitata sul territorio e sulla comunità locale da parte dell'Organizzazione.

Banfi è presente attivamente, sia a livello di organizzazione sia a livello di persone, negli Enti locali di tutela, promozione e sviluppo del prodotto e del territorio, come ad esempio i diversi consorzi di tutela nei quali la Società contribuisce con la propria esperienza all'accrescimento e valorizzazione della produzione.

Banfi promuove inoltre, sia direttamente sia indirettamente, eventi culturali e sportivi, contribuendo a supportare le attività del terzo settore. Riconoscendo infine un valore aggiunto all'appartenenza territoriale, Banfi privilegia la ricerca del personale e lo sviluppo di relazioni commerciali nell'ambito locale.

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO

La costante presenza sul territorio attraverso lo sviluppo di iniziative ed attività che si ripetono e si rinnovano ogni anno e **l'elevata fidelizzazione di dipendenti e fornitori** forniscono un costante riscontro attraverso cui valutare e monitorare l'impegno di Banfi nella valorizzazione e sviluppo del territorio e delle comunità locali.

Iniziative di sostenibilità

Banfi ha iniziato il suo viaggio a Montalcino oltre 40 anni fa, un viaggio ricco di esperienze, di sfide, di conquiste e di straordinari quanto durevoli successi. Anni che sono stati una continua scoperta delle incredibili potenzialità di questo territorio, un elemento da sostenere e valorizzare con impegno costante.

Con questa consapevolezza, l'azienda ha adottato un sistema produttivo sostenibile e attento alla salvaguardia dell'ambiente circostante, preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni. Il sostegno al territorio e alla sua collettività sono stati presupposto e impulso per la nascita e lo sviluppo dello straordinario successo, in tutto il mondo, del Brunello e di Montalcino, affermando la leadership dell'azienda.

In questi anni ha costantemente lavorato per rafforzare il radicamento nei territori di appartenenza, sostenendo numerose iniziative: nello sport, nella musica, nella cultura in tutte le sue varie declinazioni.

Tra queste il sostegno alla **Proloco di Montalcino** per i suoi vari eventi e attività e alle associazioni sportive locali, come la Scuola di Calcio di Montalcino e di Sant'Angelo Scalo, che Banfi supporta fin dai primi anni della sua presenza nel territorio.

Negli ultimi anni, grazie alla passione di alcuni Montalcinesi, sono nate nuove attività ben più strutturate e in cui l'azienda ha creduto da subito.

Anche nel **2019** si è mantenuto il sostegno alla **"Brunello Crossing"**, così come a **"L'Eroica® Montalcino"** e all'evento ippico **"Endurance"**. L'impegno di Banfi è incisivo anche nelle arti visive e musicali come il **Jazz&Wine**, uno dei festival jazz più longevi e di successo del nostro Paese, di cui l'azienda è partner principale, oltre che organizzatrice. Tra le altre attività culturali supportate da Banfi segnaliamo la **"Filarmonica Puccini Montalcino"** con la banda, la corale e la scuola di musica, oltre al progetto musicale **"Musicisti Nati"** che nel **2019**, per la settima edizione, con enorme successo, ha riunito a Montalcino artisti **"made in Tuscany"**.

Sotto l'egida delle attività culturali rientra senz'altro il sostegno alla Fondazione Banfi per il progetto **Sanguis Jovis – Alta Scuola del Sangiovese**, in cui rientrano la Winter e la Summer School, il **"Museo del Vetro e della Bottiglia"** ospitato in un'ala del Castello di Poggio alle Mura, oggi Castello Banfi, e il restauro della balena fossile rinvenuta nella proprietà nel 2007.

All'insegna dell'assiduo sostegno alla cultura locale, Banfi ha stretto un'importante sinergia con **O.C.R.A., Officina Creativa dell'Abitare**, supportandone le attività per l'organizzazione di corsi, eventi e seminari, oltre a sostenere il **"Laboratorio**

Winenews per l'educazione al gusto", un progetto che affonda le radici nel passato, nella fisionomia del nostro territorio, dove ancora si intravedono i vecchi orti nel cuore di Montalcino e dove si è creato un angolo di verde che rievocasse le forme, le usanze e la cultura di un tempo.

Banfi patrocina la **Misericordia di Montalcino**, importantissima associazione cittadina che offre pronto intervento e servizi sanitari e sociali nel territorio grazie al sostegno, volontario e gratuito, dei suoi membri.

Tra gli ultimi progetti che hanno visto Banfi impegnata nelle attività del territorio ricordiamo, inoltre, l'adesione alla **"Fondazione territoriale Brunello di Montalcino"** la cui missione è quella di reinvestire a Montalcino parte dei profitti ottenuti dalla produzione e dalla vendita del Brunello.



Nota metodologica



Nota metodologica

GRI 102-3

GRI 102-50

GRI 102-52

GRI 102-53

GRI 102-56

periodo di riferimento

gennaio 2019 / dicembre 2019

frequenza pubblicazione

annuale

data di pubblicazione

ottobre 2020

formato del documento

cartaceo, pdf

assurance del documento

non prevista assurance esterna sul presente documento.

perimetro del documento

Il bilancio è riferito alle due società consorelle Banfi Società Agricola S.r.l. e Banfi S.r.l.

contenuti del documento

I contenuti di questo bilancio si basano sui risultati del dialogo con i nostri stakeholder, sui requisiti del Global Reporting Initiative GRI STANDARD e su quelli dei rating di sostenibilità.

global reporting initiative (Gri)

Il bilancio è stato realizzato in accordo alle linee guida gri-standard – opzione core.

Se hai domande o vuoi approfondire alcuni temi, puoi scrivere al team che ha redatto il Bilancio di Sostenibilità ai seguenti indirizzi mail:

sustainability@banfi.it

hr_sustainability@banfi.it

stakeholder_sustainability@banfi.it

La tua opinione conta!

contatti Banfi / sede legale

Castello di Poggio alle Mura

53024 Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 840111

Fax +39 0577 840444

banfi@banfi.it

banfi.it



Nota metodologica

GRI 102-10 GRI 102-45 GRI 102-46 GRI 102-48 GRI 102-49 GRI 102-51 GRI 102-54

Nel 2015 con la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità (di seguito anche il “Bilancio”), il “numero zero”, le due aziende Banfi Società Agricola S.r.l. e Banfi S.r.l. iniziano il proprio percorso di rendicontazione, all’interno di un unico documento, delle tematiche di sostenibilità, arrivando nel 2016 alla pubblicazione del “numero uno”, ispirato alle linee guida GRI (Global Reporting Initiative) e diffuso a tutti i suoi stakeholder.

L’impegno di Banfi si è rinnovato negli anni, raggiungendo un’aderenza sempre maggiore alle linee guida di riferimento: nel 2017, con la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità, è stato raggiunto il livello “Core” delle linee guida GRI G4 mentre nel 2018 si è passati alle nuove linee guida GRI STANDARD, mantenendo sempre il livello “Core”. Quest’anno, in continuità con il precedente esercizio, è stata sviluppata la quarta edizione del documento anch’essa allineata alle linee guida GRI STANDARD, livello “Core”.

I contenuti del documento sono stati identificati dal management aziendale e sono riportati in aderenza ai principi di rendicontazione richiamati dalle linee guida GRI. Come nella precedente edizione, nel rispetto del principio di materialità, sono rendicontati i temi più importanti per la Società e per i suoi stakeholder, al fine di rappresentare in modo completo ed equilibrato il contesto di sostenibilità in cui Banfi opera. I dati e le informazioni sono veicolati il più possibile attraverso l’utilizzo di un linguaggio chiaro,

offrendo un’informativa completa, tempestiva e comparabile nel tempo, grazie all’indicazione dei valori anche degli anni precedenti (2018 e 2017). Il processo di raccolta dati mira infine a garantire l’accuratezza e l’affidabilità degli stessi.

Il presente documento rappresenta il frutto di un percorso articolato che ha coinvolto trasversalmente l’intera organizzazione, impegnata nella raccolta e verifica dei dati e delle informazioni da rendicontare.

A presidio dell’intero processo la Società ha costituito uno specifico comitato attivo nel consolidamento e nella verifica finale dei dati, con specifiche funzioni di indirizzo e supervisione del progetto.

I dati sono stati raccolti utilizzando i sistemi informativi aziendali attualmente in uso, oltre alla specifica documentazione interna disponibile ed alle altre fonti ufficiali.

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.

L’elenco degli indicatori rendicontati e la loro collocazione all’interno del Bilancio sono riportati nel GRI Content Index presentato in coda al documento.

Non si rilevano cambiamenti significativi nelle dimensioni, nella struttura, nell’assetto proprietario o nella catena di fornitura dell’organizzazione avvenuti nel periodo di rendicontazione.

Nel corso del 2019 è stata affinata la base dati per il calcolo degli indicatori e ciò ha portato ad un aggiornamento dei dati storici inseriti nelle tabelle. Tali variazioni non sono mai determinanti nell’analisi dei trend e nella comparazione con le precedenti edizioni. Non si rilevano cambiamenti di perimetro di analisi e obiettivi rispetto alle precedenti edizioni.

Content index



GRI 102-55

GENERAL DISCLOSURES

PAGINA

Profilo organizzativo

GRI 102: General Disclosures 2016	Cross reference
102-1 Nome dell'organizzazione	49
102-2 Principali marchi prodotti e servizi	28, 29, 30, 55
102-3 Sede centrale dell'organizzazione	129
102-4 Paesi in cui l'organizzazione opera	26, 27
102-5 Assetto proprietario e forma legale	49, 50
102-6 Mercati serviti	65
102-7 Dimensioni dell'organizzazione	52, 55, 72
102-8 Informazioni sui dipendenti e su altri lavoratori	72, 73, 74, 75, 79, 80, 85, 86
102-9 Descrizione della catena di fornitura	55, 58, 59, 60
102-10 Cambiamenti significativi nell'organizzazione e nella catena di fornitura	130
102-11 Spiegazione dell'applicazione dell'approccio prudenziale	91
102-12 Iniziative esterne	15, 16
102-13 Appartenenza ad associazioni	40

Strategia

GRI 102: General Disclosures 2016	Cross reference
102-14 Dichiarazione dell'Amministratore Delegato in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	9

Etica

GRI 102: General Disclosures 2016	Cross reference
102-16 Dichiarazione dei valori, dei principi, degli standard e delle norme di comportamento	15, 16

Governance

GRI 102: General Disclosures 2016	Cross reference
102-18 Struttura di Governance	49, 50

Stakeholder engagement

GRI 102: General Disclosures 2016	Cross reference
102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	36, 37
102-41 Dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	75
102-42 Principi per identificare e selezionare gli stakeholder da coinvolgere	35
102-43 Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder	36, 37
102-44 Argomenti chiave e criticità emerse dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder	38

Pratiche di reporting

GRI 102: General Disclosures 2016	Cross reference
102-45 Elenco delle società incluse nel bilancio consolidato	130
102-46 Processo di definizione dei contenuti del report	130
102-47 Elenco degli aspetti identificati come materiali	44, 45
102-48 Spiegazione degli effetti di modifiche nel report	130
102-49 Spiegazione di eventuali cambiamenti rispetto al precedente bilancio rispetto ai temi materiali e al perimetro	130
102-50 Periodo di rendicontazione	129
102-51 Data di pubblicazione del report più recente	130
102-52 Periodicità di rendicontazione	129
102-53 Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report e i suoi contenuti	129
102-54 Indicazione dell'opzione "In accordance" selezionata	130
102-55 Tabella dei contenuti GRI	132, 133, 134
102-56 Assurance esterna del report	129

TEMI MATERIALI

Performance economiche

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	71
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	71
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	71
GRI 201: Performance economiche 2016	Cross reference
201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	53
201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti a cambiamento climatico	92
201-4 Finanziamenti significativi ricevuti dalla Pubblica Amministrazione	54

Presenza sul mercato

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	90, 126
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	90, 126
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	90, 126
GRI 202: Presenza sul mercato 2016	Cross reference
202-1 Rapporto tra il livello retributivo minimo garantito dalla Società e quello previsto dalla legge per genere	77
202-2 Percentuale di Senior Management assunti dalla comunità locale	51

Impatti economici indiretti

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	126
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	126
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	126

GRI 203: Impatti economici indiretti 2016	Cross reference
203-1 Investimenti in infrastrutture e servizi sostenuti	38
Pratiche di approvvigionamento	
GRI 103: Management approach 2016	
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	126
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	126
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	126
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	Cross reference
204-1 Percentuale di spesa su fornitori locali	60

TEMI MATERIALI

Materiali

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	90, 111
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	90, 111
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	90, 111
GRI 301: Materiali 2016	Cross reference
301-1 Materiali utilizzati suddivisi per peso o volumi	100

Energia

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	90, 111
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	90, 111
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	90, 111

GRI 102-55

GRI 302: Energia 2016	Cross reference
302-1 Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	94
302-4 Quantità di energia risparmiata	106
302-5 Quantità di energia risparmiata nella produzione di beni e servizi	106

Acqua

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	90, 111
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	90, 111
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	90, 111

GRI 303: Acqua 2016	Cross reference
303-1 Acqua totale prelevata per fonte	96, 97
303-3 Acqua riciclata e riutilizzata	96

La percentuale di acqua riutilizzata sul totale di acqua prelevata è pari a 1,2% per Banfi Società Agricola S.r.l.

Rifiuti

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	90, 111
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	90, 111
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	90, 111

GRI 306: Rifiuti 2016	Cross reference
306-2 Rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento	104, 105

Occupazione

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	71
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	71
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	71

GRI 401: Occupazione 2016	Cross reference
401-1 Nuovi assunti e turnover dei dipendenti	79, 80
401-3 Congedo parentale	81

Salute e sicurezza

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	71
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	71
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	71

GRI 403: Salute e sicurezza 2016	Cross reference
403-2 Tipologia di infortuni e tasso di infortunio, malattie professionali, giorni di lavoro persi e assenteismo e numero di incidenti mortali collegati al lavoro	82, 83

Formazione

GRI 103: Management approach 2016	Cross reference
103-1 Spiegazione della materialità del tema e del suo perimetro	71
103-2 L'approccio di gestione e le sue componenti	71
103-3 Valutazione dell'approccio di gestione	71

GRI 404: Formazione 2016	Cross reference
404-1 Ore medie di formazione annue per dipendente	84



© 2020 Banfi S.r.l.
Questo libro è stato stampato
su carta certificata FSC
da Ecostampa, Bergamo

