



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025

Secondo lo standard Equalitas



**CANTINE DELLA
BARDULIA**

INDICE

| | |
|---|----|
| LA NOSTRA STORIA..... | 3 |
| I nostri vitigni..... | 5 |
| I nostri prodotti..... | 7 |
| I nostri vini in bottiglia..... | 8 |
| Le nostre Dame in vetro..... | 11 |
| I nostri PET..... | 12 |
| IL NOSTRO MODELLO DI GOVERNANCE | 13 |
| IL NOSTRO CODICE ETICO..... | 14 |
| LE NOSTRE CERTIFICAZIONI..... | 15 |
| LA NOSTRA IDEA DI SOSTENIBILITÀ..... | 16 |
| NOI E GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE, SDGs | 17 |
| IL COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER | 18 |
| L'AMBIENTE | 24 |
| Prodotti chimici: i detersivi..... | 24 |
| I nostri consumi: energia e acqua..... | 24 |
| I rifiuti..... | 25 |
| LE PERSONE..... | 27 |
| Le nostre risorse | 27 |
| La sicurezza sul lavoro | 28 |
| La formazione..... | 28 |
| Il legame con la comunità locale..... | 29 |
| L'ECONOMIA..... | 31 |
| Le nostre performance..... | 31 |
| GLI INDICATORI AMBIENTALI | 33 |
| Impronta carbonica | 33 |
| Impronta idrica..... | 34 |
| LE NOSTRE BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE | 35 |
| LE NOSTRE INIZIATIVE | 36 |
| I NOSTRI OBIETTIVI..... | 38 |

LA NOSTRA STORIA



La storia di Cantine della Bardulia ha inizio nel 1980 dall'idea di un gruppo di agricoltori che decide di vinificare le uve dei propri soci. Dieci anni dopo, visti gli ottimi risultati conseguiti, la cooperativa di coltivatori che si era creata, la Cantina di Puglia, dà vita a un proprio stabilimento che diviene operativo a partire dalla campagna del 1989.

Il nuovo progetto riscuote grande apprezzamento e soddisfazione da parte dei consumatori, incentivando così la produzione.

Oggi la Cantina possiede uno stabilimento di circa 17.000 mq e una capacità di stoccaggio pari a 200.000 Hl. Le uve lavorate superano i 300.000 quintali e sono prodotte su oltre 1.500 ettari con produzione di mosti, vini e vini I.G.T. che occupano ormai una fetta di mercato significativa. I prodotti realizzati, sia vinicoli che oleari, sono qualitativamente superiori e vantano una corretta informazione riguardo l'uso dei fitofarmaci, oltre che un loro corretto monitoraggio.

Grazie agli anni di esperienza sul campo, oggi i processi di lavorazione delle uve e dei mosti possono vantare l'utilizzo di tecniche modernissime e garantire processi di produzione all'avanguardia che contribuiscono a far vivere all'azienda una fase di notevole espansione. Ciò deriva anche dall'efficiente controllo di qualità possibile grazie al supporto di un attrezzato laboratorio enologico, il quale garantisce la genuinità dei prodotti e consente l'ottenimento di certificazioni.

Oggi Cantine della Bardulia vende i propri prodotti anche ai privati. A questo scopo è stato realizzato un punto vendita dotato di moderni erogatori situato all'interno del perimetro aziendale.

Il territorio

La Puglia

La **Puglia** è uno dei territori italiani con maggiore sviluppo costiero. I quasi 800 chilometri di coste sono caratterizzati da una spiccata eterogeneità. Si alternano tratti rocciosi (come sul Gargano), falesie (coste rocciose dalle pareti a picco), ma anche litorali sabbiosi (come lungo il Golfo di Taranto).

Al contrario, le aree interne della Puglia sono per la maggior parte omogenee, contraddistinte da terreni pianeggianti e collinari.

Il territorio pugliese è composto da otto aree differenti: il **Gargano** e il Sub-Appennino **Dauno**, uniche zone montuose della Puglia; il **Tavoliere delle Puglie**, che rappresenta la più estesa pianura d'Italia dopo la Pianura Padana; le **Murge**, un

altopiano di natura calcarea posto a sud del Tavoliere che si estende fino alle **Serre del Salento**; la **Terra di Bari**, tra la Murge e l'Adriatico, un'area pianeggiante o leggermente ondulata; la **Valle d'Itria**, nota anche come "Valle dei Trulli", depressione carsica situata a cavallo tra le province di Bari, Brindisi e Taranto, caratterizzata soprattutto da un'elevatissima percentuale di popolazione sparsa; l'**Arco ionico tarantino** segue la costa dell'intera provincia, estendendosi dal sistema murgiano, a nord, fino alla penisola salentina, a sud, abbracciando una zona collinare ed una vasta zona costiera pianeggiante.

Al largo della costa pugliese si trovano lo spettacolare arcipelago delle Tremiti, le piccole isole Cheradi e l'isola di Sant'Andrea. Dal punto di vista geografico la regione fisica pugliese include anche il piccolo arcipelago di Pelagosa, a nord-est delle Tremiti, che ad oggi è parte della Croazia.

Dove siamo: Barletta, Città della Disfida

Barletta, "Città della Disfida", è una delle città più grandi e caratteristiche della Puglia e nella quale storia e cultura sembrano intrecciarsi in ogni angolo. E qui che ha sede Cantine della Bardulia. Sulle origini della città affacciata sul mar Adriatico non si hanno solide certezze, ma fin da subito Barletta, originariamente chiamata Bardulos, è stata un luogo storico e pieno di fascino. Dall'importante ruolo marittimo rivestito al tempo dell'impero romano, alla vittoria di Annibale nella "Battaglia di Canne" durante la seconda guerra punica del 216 a. C. Al tempo dei Normanni Barletta divenne fortezza e centro commerciale. Nel 1194 Federico II di Svevia diede inizio alla costruzione del suo imponente castello diventato oggi uno dei simboli principali della città. Infine, sotto agli Angioini visse il periodo del suo massimo splendore.

Ma l'evento più significativo che ha reso la città famosa in tutto il mondo avvenne il 13 febbraio 1503 e fu la famosa Disfida di Barletta combattuta tra italiani e francesi. Oggi Barletta conta una serie di monumenti storici, teatro delle sue origini e del suo passato. Ne sono un esempio la Cattedrale e il Castello che domina la meravigliosa città dal mare. O ancora, Santa Maria Maggiore, che è una delle quattro basiliche palatine della Puglia e custodisce al suo interno numerosi tesori di grandissimo valore storico. Altri punti di interesse sono: il Colosso Eraclio, una gigantesca statua di bronzo alta 4,50 m, risalente al V secolo e raffigurante probabilmente l'imperatore Teodosio II.; la Cantina della Disfida, luogo di antichissime origini dove è avvenuto lo scontro della sfida tra italiani e francesi; la Chiesa del Sepolcro, Sant' Andrea e San Gaetano sono solo alcune delle chiese che costituiscono il mosaico storico di Barletta.



I nostri vitigni

Vitigno Trebbiano



Il Trebbiano è un vitigno a 'bacca bianca' che ha le sue origini, in Romagna, risalendo al periodo Etrusco e Romano. Col passare degli anni, dall'antico ceppo di Trebbiano sono nate varie famiglie di vitigni, tra cui quella pugliese, strettamente imparentata a quella romagnola. In questa regione dal trebbiano si ottengono vini leggeri, delicatamente profumati, sapidi e da bere giovani, freschi di temperature e di ardore giovanile.

Vitigno Malvasia

Vitigno autoctono a frutto bianco presente prevalentemente in uvaggio in numerose D.O.C. Puglia, presenta un leggero aroma che ricorda quello del Moscato, con sapore semplice e raffinato. L'origine del nome è da attribuirsi ad un vino che era prodotto a Malta, si trattava di un prodotto di pregio commercializzato da Venezia. Dopo la conquista da parte degli Arabi dell'isola nell'870 d.c. i commerci si interruppero.



Vitigno Merlot



Il Merlot è un vitigno a bacca nera, originario delle zone della Francia meridionale, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche. Il vitigno presenta una foglia media, pentagonale, trilobata e quinquelobata; il grappolo è medio, piramidale più o meno spargolo; l'acino medio, rotondo di colore blu-nero. Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo, il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon.

Vitigno Sangiovese

Il Sangiovese è uno dei vitigni più diffusi in Italia e pur non essendo originario della Puglia, è un vitigno abbondantemente coltivato nella regione e apprezzato in tutto il mondo per struttura, pienezza di gusto, eleganza e capacità d'invecchiamento. Il Sangiovese conosce in questi anni una grande popolarità anche in California, grazie al successo internazionale dei cosiddetti vini "super tuscans".



Vitigno Montepulciano



La sua origine non è pugliese, ma in Puglia ha trovato un clima e un territorio ottimale per il suo sviluppo. Il Montepulciano è molto diffuso nella zona di Foggia e nel barese, dove i terreni sono a medio impasto, profondi e con buona esposizione, con clima caldo e asciutto. Ha foglia media, pentagonale e quinquelobata, il grappolo è medio, di forma conica o cilindro-conica, con una o due ali, mediamente compatto, l'acino è medio, di forma sub-ovale e di colore nero-violaceo.

Vitigno Nero di Troia

Le origini del vitigno non sono certe, mentre certo è il legame con la città di Troia. Tra la leggenda che vuole Diomede sbarcato sulle rive del Gargano portando dei tralci di vite, che ha trovato qui il suo habitat naturale, a Federico II di Svevia che amava degustare il "corposo vino di Troia", fino ad arrivare ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di questa uva.



I nostri prodotti

I prodotti di Cantine della Bardulia sono realizzati prestando la massima cura nei confronti della tradizione, del territorio, dell'ambiente e delle persone.

I vini realizzati, bianchi e rossi, vengono confezionati in bottiglie e damigiane in vetro.



I nostri vini in bottiglia

SANTACROCE FRIZZANTE

FRIZZANTE BIANCO

Vino frizzante a fermentazione naturale.

Colore giallo con riflessi verdolini e sentori floreali.

Si abbina piacevolmente ad antipasti e piatti a base di pesce

FRIZZANTE ROSE'

Vino frizzante a fermentazione naturale.

Colore rosa cerasuolo, con sentori di ciliegia.

VINO SPUMANTE BIANCO BRUT

Colore bianco con riflessi iridescenti.

Perfetto da gustare con antipasti, taglieri di formaggi, affettati, piatti a base di pesce e frutti di mare



LINEA SELEZIONE

ROSATO - IGT

Ottenuto da una breve macerazione delle bucce e la successiva vinificazione in bianco condotta a 12°C, il Puglia Rosato IGT manifesta tutta la sua personalità con un colore rosa cerasuolo dai riflessi rubini.

Il bouquet fresco e piacevole, con sentori persistenti di ciliegia rossa e profumi di rosa, si equilibra al palato con la sua morbidezza e aroma di frutta fresca.

ROSSO BARLETTA - IGT

Ottenuto esclusivamente dai vitigni di Troia, un vino Rosso DOC complice, secondo leggenda, dell'accesso diverbio tra cavalieri francesi e italiani, scoppiato in una osteria e culminate nella celebre Disfida del XVI sec. Di colore rosso rubino con sfumature granato molto vive. Il profumo è ampio con sensazioni di caffè tostato e spezie. Si presenta equilibrato al palato, riportando sentori dei frutti di bosco

MALVASIA PUGLIA BIANCO - IGT

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca bianca. Le uve raccolte nella prima decade di settembre vengono sottoposte ad una pigiatura soffice e vinificate per 30 giorni a 12°C in modo da esaltare la finezza della Malvasia con profumi fruttati ed esprimere il gusto pieno sapido e morbido. Colore giallo paglierino tendente all'oro.



CUOR DI VINO



NERO DI TROIA PUGLIA - IG

Ottenuto esclusivamente da uve di Troia, esalta in pieno le sue caratteristiche accompagnato da carni rosse e selvaggina. Colore rosso rubino con sfumature granato ha profumo vinoso e sapore asciutto.

TREBBIANO PUGLIA - IGT

Vino di colore paglierino, con riflessi dorati, ottenuto da uve Trebbiano. Profumo delicato tendente al floreale. Sapido e asciutto al palato accompagna piacevolmente antipasti e piatti a base di pesce.

SANGIOVESE PUGLIA ROSSO PUGLIA- IGT

Vino di colore rosso granato, ottenuto da uve Sangiovese, con profumo vinoso intenso è fresco e al palato asciutto. Grazie a queste caratteristiche è facilmente apprezzabile sulla maggior parte delle pietanze.

ROSATO PUGLIA- IGT

Vino secco ottenuto da pressatura soffice di uve Montepulciano. Bouquet fresco e piacevole, di colore rosa cera- suolo con sentori di ciliegia rossa, si abbina ad antipasti, frutti di mare e carni bianche.

ROSSO PUGLIA- IGT

Ottenuto esclusivamente dai vitigni di Troia, coltivati nell'agro di Barletta, in contrada San Nicola, un vino Rosso DOC complice, secondo leggenda, dell'acceso diverbio tra cavalieri francesi e italiani, scoppiato in una osteria e culminato nella celebre Disfida del XVI sec. Di colore rosso rubino con sfumature granato molto vive. Il profumo è ampio con sensazioni di caffè tostato e spezie. Si presenta equilibrato al palato riportando sentori di frutti di bosco.

DE NITTIS – Rosso Barletta DOC



Vino ispirato all'omonimo Pittore e prodotto con uva di Troia che viene scelta a mano e invecchiata per 12 mesi in botti di rovere di Allier. Presenta un colore rosso rubino, un profumo intenso e sentori di frutta matura. È un vino armonico al palato.

Le nostre Dame in vetro



Dame in vetro Trebbiano Puglia

Dame in vetro Puglia Rosato

Dame in vetro Puglia Rosso

Dame in vetro Sangiovese Puglia

I nostri PET



SANGIOVESE PUGLIA

NERO DI TROIA PUGLIA

ROSSO PUGLIA

ROSATO PUGLIA

TREBBIANO BIANCO

IL NOSTRO MODELLO DI GOVERNANCE

Cantine della Bardulia è una società cooperativa. Il modello governance è di tipo tradizionale, costituito da Assemblea dei Soci, Consiglio di Amministrazione, Collegio Sindacale e Revisore Legale.

Il Consiglio di Amministrazione è l'organo che gestisce l'azienda e ne definisce l'indirizzo strategico. È responsabile delle decisioni rilevanti per lo sviluppo dell'impresa, approva i piani industriali e finanziari e valuta i principali rischi e opportunità.

È costituito da undici membri:

- il Presidente del Consiglio di Amministrazione, Dilillo Luigi
- il Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione, Cascella Gioacchino
- nove consiglieri, Francavilla Luigi, Defazio Salvatore, Torre Michele, Dibenedetto Salvatore, Dagostino Marco, Porcella Francesco, Cavaliere Sante, Carpentiere Vito, Dibenedetto Giuseppe.

Il Collegio Sindacale è l'organo di controllo della Società. Vigila sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla Società, nonché sul suo concreto funzionamento.

Il collegio sindacale è costituito da cinque membri:

- il Presidente del Collegio Sindacale, Scricco Pietro Luigi
- due Sindaci, Ricco Salvatore e Falconetti Michele
- due Sindaci Supplenti, Filannino Domenico e Fiorentino Giuseppe.

Un'altra figura chiave è rappresentata dal Direttore Masia Salvatore, responsabile del Sistema di Sostenibilità Equalitas.

IL NOSTRO CODICE ETICO

Cantine della Bardulia considera un elemento imprescindibile l'attenzione e il rispetto delle buone pratiche etiche, ritenendo necessaria l'adozione di misure volte a garantire il rispetto dei diritti dei lavoratori e assicurarne la continua tutela. L'azienda considera indispensabile monitorare la soddisfazione dei propri lavoratori e fornire loro strumenti di welfare aziendale. Si impegna costantemente a mettere in atto pratiche utili a evitare ogni tipologia di discriminazione etica, di genere, di credo, di orientamento sessuale, di età e di disabilità fisica o psichica.

Le aree a cui l'azienda presta maggiore attenzione sono:

- **Sicurezza e salute dei lavoratori:** Cantine della Bardulia è consapevole di tutti gli obblighi di legge in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro e ne garantisce piena conformità e soddisfazione.
- **Lavoro infantile:** in azienda è vietato il ricorso al lavoro minorile. La politica aziendale prevede che, qualora dovessero essere inserite risorse in età adolescenziale, ad esempio nell'ambito della alternanza scuola-lavoro, debbano essere identificati dei tutor aziendali che si occupino del loro percorso, che abbiano competenze dimostrabili anche in materia di salute e sicurezza e che presentino un chiaro programma di formazione per il periodo del rapporto di lavoro. Nel caso di presenza di bambini in età scolare che vivono in azienda, l'organizzazione assicura che abbiano libero accesso alla scuola dell'obbligo.
- **Lavoro forzato ed obbligato:** in azienda è vietata qualsiasi forma di lavoro forzato e obbligato.
- **Libertà di associazione e contrattazione collettiva:** Cantine della Bardulia rispetta e garantisce il diritto dei lavoratori ad aderire e/o a formare sindacati, o di eleggere un rappresentante per la contrattazione collettiva.
- **Discriminazione:** in azienda è vietata qualsiasi forma di discriminazione fondata sul sesso, la razza, il colore della pelle o l'origine etnica, la religione, le opinioni di natura politica, l'appartenenza a una minoranza o l'orientamento sessuale.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

La massima soddisfazione del cliente nel rispetto delle sue aspettative ed esigenze: questo è l'obiettivo che muove l'operato di Cantine della Bardulia, ottenuto grazie alla elevata qualità dei prodotti e dei servizi offerti. A garanzia dei più elevati standard qualitativi e dell'intento dell'azienda di perseguire il miglioramento continuo dei propri prodotti, Cantine della Bardulia ha conseguito nel corso del tempo diverse certificazioni.



Certificazione IFS Food
Conformità dei processi produttivi



Certificazione BRC
Sicurezza alimentare



Certificazione ISO 2200
Sistema di gestione della sicurezza alimentare



Certificazione Biologica
Conformità al Reg. UE 2018/848



Certificazione Kosher
Conformità alle leggi dietetiche ebraiche (Kashrut) contenute nella Torah



Certificazione ISO 22005
Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

LA NOSTRA IDEA DI SOSTENIBILITÀ

Cantine della Bardulia è pienamente consapevole dell'importanza e della necessità di condividere la propria visione e il proprio approccio alla sostenibilità tra gli stakeholder interni ed esterni all'organizzazione, al fine di incentivare le aziende del gruppo e i relativi fornitori ad approcciarsi alla sostenibilità a 360 gradi, nonché promuovere un miglioramento continuo dell'organizzazione e della supply chain.

Proprio in funzione di questa visione, la sostenibilità viene intesa e trasmessa come:

- **sostenibilità economica:** capacità di creare ricchezza per sé e per la comunità, lavoro, investimenti;
- **sostenibilità sociale:** capacità di rispettare i diritti umani e del lavoro, salute e sicurezza;
- **sostenibilità ambientale:** capacità di mantenere la riproducibilità delle risorse, valutazione degli impatti.

L'organizzazione crede che rispettando e promuovendo i principi dello **sviluppo sostenibile** si possano perseguire e raggiungere traguardi quali il benessere economico e l'equità, il rispetto della dignità e libertà dell'uomo e, indubbiamente, il corretto utilizzo delle risorse naturali.

Un esempio concreto dell'impegno del Gruppo emerge dal suo operare nel riferimento costante alla Dichiarazione dei Diritti Umani dell'ONU e alle Convenzioni dell'ILO (International Labour Organization), rispetto alle quali si adopera per promuovere i diritti dei lavoratori, incoraggiare l'occupazione in condizioni dignitose, migliorare la protezione sociale e rafforzare il dialogo sulle problematiche del lavoro.

Cantine della Bardulia si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sulla sostenibilità attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione, il monitoraggio periodico e la verifica costante dei risultati ottenuti.

Al fine di valorizzare gli impegni intrapresi in materia di sostenibilità, l'azienda richiede che anche i propri fornitori rispettino i principi nei quali crede.

L'azienda, al fine di comunicare in modo trasparente la propria attività e il proprio impegno circa la sostenibilità, ha deciso di Certificare la propria organizzazione secondo lo Standard Equalitas e di rendicontare il proprio operato attraverso il bilancio di sostenibilità.

NOI E GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE, SDGs

Valorizzare le risorse e il territorio, supportare la comunità in cui si opera e salvaguardare l'ambiente, limitando la pressione derivante dalle proprie attività, sono i cardini del modo di fare impresa di Cantine della Bardulia.

Per questo l'azienda ha deciso di fare propri gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto dai Governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite nel 2015.

Cantine della Bardulia ritiene infatti fondamentale per intraprendere un percorso concreto verso la sostenibilità identificare gli obiettivi ai quali contribuisce con le proprie attività e quelli prioritari da perseguire e su cui concentrare i propri sforzi in materia di sostenibilità.



IL COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Cantine della Bardulia crede che il coinvolgimento continuo dei propri stakeholder sia uno strumento di prezioso in grado di offrire continui spunti di miglioramento per la propria attività.



La creazione di valore per tutti i portatori di interesse che interagiscono con la realtà aziendale è un elemento imprescindibile per il perseguimento della sostenibilità.

L'azienda ritiene pertanto fondamentale conoscere il punto di vista dei propri stakeholder.

Per rendere questo possibile, mette a disposizione delle parti interessate, in una sezione dedicata del sito internet aziendale, un sistema di comunicazione in forma riservata, attraverso il quale si offre la possibilità a queste di fornire suggerimenti, indicare le proprie aspettative e/o di avanzare delle specifiche richieste in merito ad aspetti legati a diverse aree, quali:

- sicurezza e violazione del codice etico;
- contesto ambientale;
- problemi con la collettività;
- strumenti di miglioramento dei rapporti con gli stakeholder per un dialogo più chiaro ed efficiente;
- sostenibilità.

Gli stakeholder rilevanti sono stati individuati dal personale aziendale avente una approfondita conoscenza dell'azienda e che ricopre posizioni di rilievo. Per ogni categoria di stakeholder sono state individuate delle sottocategorie e i meccanismi di coinvolgimento attivi.

| Categoria stakeholder | Sottocategoria | Meccanismi di coinvolgimento |
|------------------------------|---|--|
| Dipendenti | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tutti i lavoratori ➤ Direzione | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Questionario ➤ Codice etico ➤ Riunioni in presenza e/o online ➤ Politica per la sostenibilità |
| Clienti/consumatori | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande Distribuzione Organizzata (GDO) ➤ Consumatori | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sito web ➤ Social Network ➤ Partecipazione ad eventi ➤ Riunioni in presenza e/o online ➤ Politica per la sostenibilità |
| Fornitori | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agricoltori ➤ Fornitori materiali ausiliari (prodotti enologici) ➤ Fornitori imballaggi | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riunioni in presenza e/o online ➤ Politica per la sostenibilità |
| Istituzioni | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Enti di controllo e di certificazione | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Audit |
| Comunità locale | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Associazioni ➤ Cittadini | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sito web ➤ Social Network (es. Instagram) |
| Media | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Social network | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Social Network (es. Instagram) |

Nelle tabelle di seguito vengono riportate le tematiche di sostenibilità, ambientale, sociale ed economica, rilevanti per l'azienda.

AMBIENTE

IMPATTI EFFETTIVI

IMPATTI POTENZIALI

| Tematica | POSITIVI | NEGATIVI | POSITIVI | NEGATIVI |
|-----------------|--|---|--|-----------------|
| Energia | Produzione e utilizzo di energia elettrica da fonti rinnovabili (fotovoltaico) | Utilizzo di fonti energetiche non rinnovabili | - | - |
| Acqua | - | Consumo di acqua con conseguente depauperamento della risorsa | Riduzione dell'impatto ambientale attraverso il recupero e, quando possibile, il | - |

AMBIENTE

IMPATTI EFFETTIVI

IMPATTI POTENZIALI

| <i>Tematica</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> |
|--------------------------------|-----------------|--|--|-----------------|
| Rifiuti e sottoprodotti | - | Produzione di rifiuti derivanti dal processo produttivo. | riutilizzo delle acque di lavorazione, favorendo un uso più efficiente delle risorse idriche e contribuendo alla tutela dell'ambiente. Valorizzazione degli scarti di lavorazione attraverso il loro recupero e, quando possibile, riutilizzo, contribuendo alla riduzione dei rifiuti prodotti, all'ottimizzazione dell'impiego delle risorse e alla promozione di modelli produttivi più circolari. | - |

PERSONE

IMPATTI EFFETTIVI

IMPATTI POTENZIALI

| <i>Tematica</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> |
|-------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| Pari opportunità | Valorizzazione del capitale umano attraverso il monitoraggio e l'analisi di specifici parametri (assunzioni, turnover, tipologia impiego/contratto) favorendo una gestione più efficace delle risorse. | - | - | - |

PERSONE

IMPATTI EFFETTIVI

IMPATTI POTENZIALI

| <i>Tematica</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> |
|--|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| Salute e sicurezza sul lavoro | Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori attraverso il rispetto della normativa vigente e la realizzazione di percorsi formativi obbligatori, contribuendo alla prevenzione dei rischi, alla diffusione di una cultura della sicurezza e al miglioramento del benessere aziendale. | - | - | - |
| Formazione e crescita professionale | Promuovere la crescita professionale dei dipendenti erogando formazione a tutti in materia di sostenibilità, in aggiunta alla formazione prevista per legge. | - | - | - |

ECONOMIA

IMPATTI EFFETTIVI

IMPATTI POTENZIALI

IMPATTI EFFETTIVI

IMPATTI POTENZIALI

| <i>Tematica</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> | <i>POSITIVI</i> | <i>NEGATIVI</i> |
|----------------------------|--|-----------------|-----------------|--|
| Risultati economici | Incremento della resilienza e della performance economica grazie all'export, alla riduzione della dipendenza da singoli contesti commerciali e al conseguimento di | - | - | Vulnerabilità legata alle fluttuazioni della domanda nei paesi di esteri di vendita e all'incertezza geopolitica/guerra. |

ECONOMIA

*IMPATTI
EFFETTIVI*

*IMPATTI
POTENZIALI*

*IMPATTI
EFFETTIVI*

*IMPATTI
POTENZIALI*

Tematica

POSITIVI

NEGATIVI

POSITIVI

NEGATIVI

maggiori
efficienze
operative.



L'AMBIENTE

Cantine della Bardulia è pienamente consapevole dell'attuale emergenza climatica e dei riflessi che le sue politiche e azioni possono avere sull'ambiente. Per questo si impegna ad operare nel rispetto delle normative vigenti, del Codice Etico e della Politica di Sostenibilità al fine di contribuire concretamente ad uno sviluppo sostenibile. Per Cantine delle Bardulia la corretta ed efficiente gestione delle risorse utilizzate è di fondamentale importanza, per questo si impegna ridurre al minimo i propri consumi e la produzione di rifiuti.

Prodotti chimici: i detersivi

Il monitoraggio dei prodotti chimici utilizzati in cantina è un elemento essenziale per garantirne un utilizzo responsabile. Tenere sotto controllo gli acquisti, le quantità impiegate e le modalità di utilizzo di detersivi, sanificanti e altri prodotti chimici consente di individuare opportunità di riduzione dei consumi degli stessi, promuovere la sostituzione di sostanze a maggiore impatto con alternative a minor impatto e garantire il rispetto delle normative ambientali e di sicurezza. Questa attività contribuisce inoltre a rafforzare la trasparenza aziendale.

| DETERGENTI (t) | |
|--------------------------|---------------|
| | ANNO 2025 |
| ALKABREV | 7,000 |
| MEMBRACLEAN FG | 0,925 |
| MEMBRACLEAN HYP | 0,550 |
| DETERGENTE C | 0,210 |
| DETERGENTE S | 0,210 |
| DETERGENTE F | 0,300 |
| SODA 30% | 2,000 |
| SOLFORICO 36% | 1,340 |
| PERACID | 0,660 |
| TOTALE DETERGENTI | 13,195 |

I nostri consumi: energia e acqua

Cantine della Bardulia monitora attentamente i propri consumi energetici e si impegna nel contenerli, per quanto possibile, sia in un'ottica di risparmio in termini economici sia in un'ottica di sostenibilità.

Il consumo totale di energia è imputabile unicamente ai consumi indiretti di energia elettrica utilizzata per le operazioni di raffreddamento, riscaldamento, illuminazione e funzionamento dei macchinari.

L'azienda dispone di un impianto fotovoltaico che contribuisce a coprire parte del proprio fabbisogno energetico, favorendo la riduzione del ricorso a fonti energetiche non rinnovabili e delle emissioni associate ai consumi energetici. Nel corso del 2025 è stato realizzato un ampliamento dell'impianto (da 298,48 kW a 313,64 kW), finalizzato ad aumentare la capacità di produzione di energia da fonte rinnovabile. Contestualmente, sono stati installati sistemi di accumulo mediante batterie, con l'obiettivo di incrementare l'autoconsumo dell'energia prodotta, migliorare l'efficienza energetica e rafforzare l'autonomia dell'azienda rispetto alla rete elettrica. A testimonianza dell'efficacia di questo intervento è possibile notare un notevole incremento dell'energia elettrica autoconsumata da fonti rinnovabili nel 2025 rispetto al 2024.

L'energia elettrica complessiva consumata nel 2025 è pari a 3.562,927 GJ. Di questa, il 32% proviene dall'impianto fotovoltaico, che nell'anno ha generato 1.187,759 GJ di energia elettrica.

| CONSUMO ANNUO DI ENERGIA (GJ) | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|
| | 2023 | 2024 | 2025 |
| CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA DA RETE | 5120,15 Gj | 4.776,005 | 2.698,618 |
| ENERGIA ELETTRICA PROVENIENTE DA IMPIANTO FOTOVOLTAICO | - | 0,958 | 864,310 |

L'azienda ritiene l'uso razionale dell'acqua un elemento imprescindibile nello svolgimento delle proprie attività.

I prelievi idrici sono relativi all'anno solare 2025.

Il quantitativo totale di acqua prelevato nel periodo considerato è pari a 34,776 ML.

| PRELIEVI IDRICI (ML) | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|
| | 2023 | 2024 | 2025 |
| DA ACQUE SUPERFICIALI | - | - | - |
| DA ACQUE SOTTERRANEE | 34,815 | 34,536 | 34,776 |
| DA TERZE PARTI | - | - | - |
| DA MARE | - | - | - |
| CONSUMI IDRICI DERIVANTE DAL PROCESSO DI LAVORAZIONE | - | - | - |
| TOTALE PRELIEVI IDRICI | 34,815 | 34,536 | 34,776 |

I rifiuti

Cantine della Bardulia si impegna a gestire responsabilmente tutti gli aspetti ambientali legati alla propria attività inclusi la produzione e lo smaltimento dei rifiuti generati dalle attività aziendali. L'organizzazione cerca di limitare per quanto possibile il quantitativo di rifiuto generato e di smaltirlo nel modo più ecocompatibile possibile. Nella presente edizione del bilancio l'azienda ha avviato il monitoraggio dei rifiuti smaltiti nell'anno, suddividendoli tra pericolosi e non pericolosi.

| RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA (t) | |
|---|----------------|
| | 2025 |
| Rifiuti non pericolosi | 270,280 |
| Rifiuti pericolosi | 1,040 |
| Totale | 271,320 |



LE PERSONE

Cantine della Bardulia opera nel rispetto e nella valorizzazione delle proprie risorse, consapevole del grande valore che esse costituiscono per la realtà aziendale e forte del fatto che ogni singola risorsa presente all'interno dell'organizzazione è portatrice di conoscenze uniche e preziose, e per questo in grado di fare la differenza.

Le nostre risorse

Al 31 dicembre 2025 l'azienda conta un totale di 21 dipendenti, l'85,7% dei quali è costituito da uomini e il 14,3% da donne.

| DIPENDENTI PER GENERE | |
|-----------------------|----|
| Uomini | 18 |
| Donne | 3 |

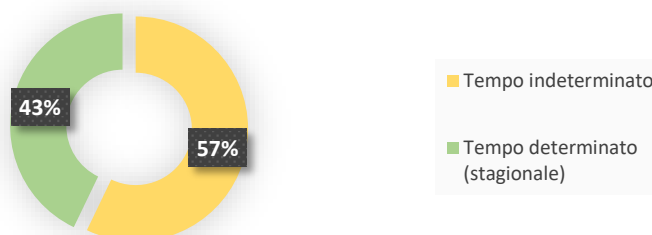
Il ruolo dirigenziale è attualmente ricoperto da un unico dipendente di sesso maschile. La restante forza lavoro è così suddivisa per livello e genere:

| | DIPENDENTI PER LIVELLO | | | | | |
|-----------------|------------------------|--------|-------|--------|-------|--------|
| | 2023 | | 2024 | | 2025 | |
| | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini |
| Dirigenti | - | 1 | - | 1 | - | 1 |
| Quadri | 3 | 2 | - | 1 | - | - |
| Impiegati | - | 14 | 4 | 1 | 3 | 5 |
| Operai agricoli | Donne | Uomini | - | 17 | - | 15 |

I dipendenti che possiedono un contratto stagionale sono pari a 9, il 43% dell'organico totale, i dipendenti che hanno un contratto a tempo indeterminato sono 12 e rappresentano il 57% dei dipendenti.

| | DIPENDENTI PER TIPO DI CONTRATTO | | | | | |
|---------------------|----------------------------------|--------|-------|--------|-------|--------|
| | 2023 | | 2024 | | 2025 | |
| | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini |
| Tempo determinato | - | 8 | 1 | 11 | - | 9 |
| Tempo indeterminato | 3 | 9 | 3 | 9 | 3 | 9 |

Dipendenti per tipo di contratto, Anno 2025



La fascia più numerosa è quella dei lavoratori aventi un'età compresa tra i 30 e i 50 anni. All'interno di questa fascia il 75% sono uomini e il 25% donne. La fascia meno numerosa è quella relativa ai dipendenti con un'età inferiore ai 30 anni.

| DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| | 2023 | | 2024 | | 2025 | |
| | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini |
| Under 30 | 1 | 2 | 1 | 2 | - | 1 |
| 30- 50 | 3 | 8 | 3 | 11 | 3 | 9 |
| Over 50 | - | 6 | - | 7 | - | 8 |

Il tasso di turnover aziendale nel corso del 2025 è stato pari al 22%.

L'indicatore è stato calcolato come [(assunzioni + cessazioni) / numero dipendenti medi presenti in azienda nel 2025].

Nel corso dell'anno 2025, Cantine della Bardulia ha assunto all'interno del proprio organico 2 nuove risorse tutte di sesso maschile: una risorsa con età inferiore ai 30 anni e una risorsa con età compresa tra 30 e 50 anni.

| NUMERO DI ASSUNZIONI PER FASCIA DI ETÀ E GENERE | | | | | | |
|--|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| | 2023 | | 2024 | | 2025 | |
| | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini |
| Under 30 | - | 3 | - | 3 | - | 1 |
| 30 - 50 | - | 2 | - | - | - | 1 |
| Over 50 | - | 1 | - | - | - | - |

A fronte di 2 nuove assunzioni, hanno lasciato l'organizzazione 5 dipendenti: una donna e un uomo con età inferiore a 30 anni, tre uomini con età compresa tra 30 e 50 anni.

La sicurezza sul lavoro

Il settore agricolo è una realtà caratterizzata da un elevato livello di rischio per la salute e la sicurezza per i lavoratori. In particolare, l'attività della cantina è per lo più manuale e chi vi lavora entra spesso in contatto con sostanze pericolose. Consapevole di questo, Cantine della Bardulia si impegna a ridurre i fattori di rischio e pericolo, nel rispetto della normativa vigente in materia.

La formazione

Per Cantine della Bardulia la formazione svolge un ruolo di primaria importanza in quanto utile al consolidamento delle risorse e delle loro competenze.

Tutti i dipendenti vengono opportunamente formati in materia di sostenibilità, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. La formazione erogata punta a migliorare la comprensione dei dipendenti e a sensibilizzarli sulle tematiche di sostenibilità e sui temi trattati dallo standard Equalitas.

Le attività di formazione vengono opportunamente programmate e documentate. Nel corso del 2025, complessivamente, l'azienda ha erogato 15 ore di formazione. Le ore di formazione erogate sul tema della sostenibilità e sullo standard Equalitas sono state pari a due.

Il legame con la comunità locale

Cantine della Bardulia ha predisposto un questionario anonimo finalizzato al reperimento di informazioni utili a migliorare ad approfondire i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale, poiché consapevole del ruolo svolto dalla collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita. Inoltre, identifica e monitora le fonti di potenziali rischi ambientali.

Permette ai residenti confinanti, attraverso apposito modulo, di comunicare eventuali reclami e/o suggerimenti al fine di migliorare l'efficacia delle politiche di sostenibilità intraprese.



VIGNE DI
DIOMEDE

PUGLIA
Indicazione Geografica Tipica
ROSATO

CANTINE DELLA
BARDULIA

SANTO
MALVASIA
Indicazione Geografica Tipica
BIANCO

CANTINE DELLA
BARDULIA

L'ECONOMIA

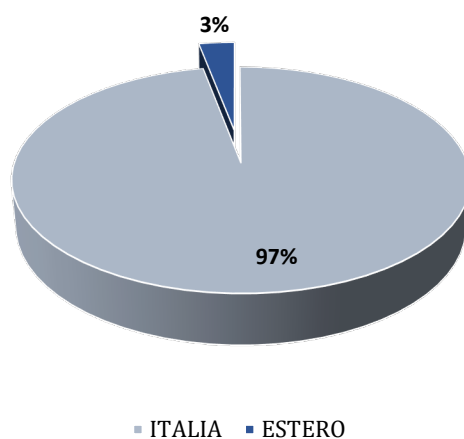
Le nostre performance

Nel 2025 il fatturato di Cantine della Bardulia è pari a 15.522.173 €.

Ad oggi l'azienda commercializza la maggior parte della propria produzione in Italia, ma un importante punto di approdo è garantito anche dal mercato europeo. Nei programmi dell'immediato futuro, vista la capacità produttiva attuale, si annovera la possibilità di aumentare la quota di esportazione.

Il principale mercato di riferimento è l'Italia, che rappresenta il 97% delle vendite totali. Il restante 3% delle vendite è generato dal mercato estero.

Fatturato per area geografica





GLI INDICATORI AMBIENTALI

Nel 2024, Cantine della Bardulia ha effettuato il calcolo della propria impronta carbonica (Carbon Footprint) e della propria impronta idrica (Water Footprint), secondo quanto stabilito dallo standard Equalitas.

Impronta carbonica

L'impronta carbonica di organizzazione rappresenta la quantità totale di emissioni di gas a effetto serra (GHG - Greenhouse Gases) associate alle attività dell'organizzazione, espressa in tonnellate di anidride carbonica equivalente (tCO₂e).

Nel 2024 l'azienda ha redatto il primo inventario delle emissioni di gas serra (GHG) secondo i requisiti previsti dalla Norma UNI EN ISO 14064 – 1. La norma UNI EN ISO 14064-1 fornisce i principi e i requisiti per la quantificazione e la rendicontazione delle emissioni e degli assorbimenti di gas serra a livello organizzativo, definendo criteri per la predisposizione, la gestione e la verifica dell'inventario delle emissioni aziendali.

Nel calcolo dell'impronta carbonica, l'azienda è stata affiancata da una società di consulenza qualificata.

La CFP (CO₂ equivalente) deve essere aggiornata nel caso di variazioni superiori al 10% o in presenza di modifiche sostanziali. In caso di variazione inferiore al 10% sarà sufficiente aggiornare parzialmente lo studio, fermo restando che almeno con frequenza biennale la CFP deve essere integralmente aggiornata.

Le categorie adottate nel primo anno di calcolo dovranno comunque essere tutte contabilizzate negli anni successivi.

Per l'area Cantina sono stati raccolti i dati relativi a:

- energia elettrica, energia termica e carburanti;
- materie prime: uve, mosti, vini sfusi;
- coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli);
- trasporto e trattamento rifiuti;
- gas e fluidi refrigeranti;
- trasporti in ingresso (materie prime, ausiliarie e packaging).

Per l'area Imbottigliamento/Condizionamento sono stati raccolti i dati relativi a:

- energia elettrica, energia termica e carburanti;
- materie prime: prodotti vitivinicoli sfusi;
- packaging primario e secondario, coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli);
- trasporto e trattamento rifiuti;
- gas e fluidi refrigeranti;
- trasporti in ingresso (materie prime, ausiliarie e packaging).

Le attrezzature e le infrastrutture sono state escluse dal calcolo delle emissioni di GHG.

I dati utilizzati, laddove possibile, sono stati dati primari, ovvero ottenuti da misurazioni aziendali.

Le emissioni totali risultate dall'attività di Cantine della Bardulia sono risultate pari a 14.074,984 t CO₂e. Il contributo maggiore alle emissioni totali è dato dai prodotti acquistati dall'organizzazione (93%). Il 4% dall'energia importata e il 3% dai trasporti.

I risultati ottenuti costituiscono la base di partenza per definire un piano di miglioramento finalizzato alla riduzione dell'impronta idrica aziendale e al miglioramento delle performance.

Impronta idrica

L'impronta idrica rappresenta un indicatore ambientale che quantifica i potenziali impatti associati all'utilizzo e alla gestione delle risorse idriche. In conformità alla norma UNI EN ISO 14046, la valutazione dell'impronta idrica si basa sulla metodologia del Life Cycle Assessment (LCA) e considera sia gli aspetti quantitativi legati al consumo d'acqua sia quelli qualitativi connessi alle alterazioni della qualità della risorsa idrica. L'analisi tiene conto del contesto geografico e temporale in cui avvengono i prelievi e gli scarichi, consentendo di identificare gli impatti ambientali potenziali correlati alla scarsità e al degrado delle risorse idriche.

La misurazione dell'impronta idrica è uno strumento fondamentale per individuare le aree di miglioramento, promuovere un uso efficiente dell'acqua e supportare strategie di gestione sostenibile della risorsa.

L'azienda definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi che dovranno essere definiti, così come previsto dallo standard ISO 14046:2014, adottando l'approccio del controllo (finanziario/operativo). Il calcolo dell'impronta idrica tiene conto degli elementi minimi previsti dallo standard di riferimento.

L'impronta idrica associata all'attività di cantine della Bardulia nel 2024, secondo quanto previsto dallo Standard Equalitas, viene presentata nella forma di un profilo di indicatori, prendendo in considerazione le seguenti categorie d'impatto:

- Scarsità idrica
- Acidificazione
- Ecotossicità acquatica
- Tossicità umana
- Eutrofizzazione acquatica

Di seguito vengono riportati i risultati ottenuti per l'intera organizzazione e indicizzati su 0,75 l di vino.

| Categoria d'impatto | UM | Valore per l'intera organizzazione | Valore per 0,75 l di vino |
|---|--------------|---|----------------------------------|
| Scarsità idrica | m3 eq | 9.467.212,700 | 1,88E+00 |
| Acidificazione | kg SO2 eq | 116.218,100 | 2,30E-02 |
| Ecotossicità acquatica | CTUe | 71.049.920,000 | 1,41E+01 |
| Tossicità umana, effetti cancerogeni | CTUh | 0,004 | 8,35E-10 |
| Tossicità umana, effetti non cancerogeni | CTUh | 0,220 | 4,36E-08 |
| Eutrofizzazione | kg PO4--- eq | 86.136,733 | 1,71E-02 |

Sulla base dei risultati di tali monitoraggi l'azienda definisce piani di miglioramento da adottare e volti a migliorare il livello di prestazione.

LE NOSTRE BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

L'azienda adotta una politica di comunicazione conforme ai principi dell'International Chamber of Commerce (ICC) Consolidated Code of Advertising and Marketing Communications Practice.

Redige un Bilancio di Sostenibilità annuale al fine di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi conseguiti ed i miglioramenti prefissati.

Il Bilancio di Sostenibilità è a disposizione di tutte le parti interessate.



LE NOSTRE INIZIATIVE

Nel corso del tempo, Cantine della Bardulia ha preso parte a varie iniziative territoriali e locali, a dimostrazione del forte legame presente con la comunità e il territorio in cui opera.



CALICE DI SAN LORENZO

Anche nel 2025 Cantine della Bardulia ha preso parte all'iniziativa "calice di San Lorenzo", promozione e degustazione enologica che si tiene nella città di Trani e che dal 2015 è un appuntamento immancabile per Tranesi e turisti. Una notte magica in cui si ha l'opportunità di degustare le eccellenze enogastronomiche del territorio.



MERENDA NELL'OLIVETA – Borgo di Moltalino



La **Merenda nell'Oliveta** è diventata, nel tempo, uno degli appuntamenti più attesi dalle Città dell'Olio. Un momento speciale in cui cittadini e visitatori sono invitati a rallentare il ritmo, a riconnettersi con la terra e a riscoprire il fascino discreto del paesaggio olivicolo italiano. Cantine della Bardulia ha partecipato all'evento contribuendo alla promozione della cultura enogastronomica locale attraverso una degustazione gratuita dei propri vini, rafforzando il legame con il territorio e la comunità di riferimento.

CENA IN BIANCO - Barletta



La **Cena in Bianco** è un grande evento di socialità e condivisione a cielo aperto in cui i partecipanti, rigorosamente vestiti di bianco, trasformano uno spazio pubblico in un elegante "salotto". L'evento ha ospitato punti di ristoro, street food e degustazioni di vini d'eccellenza. Cantine della Bardulia ha preso parte all'iniziativa attraverso una degustazione gratuita dei propri vini.

I NOSTRI OBIETTIVI

| SDG | OBIETTIVO | STRATEGIE DI PERSEGUIMENTO | INDICATORE | TEMPI DI ATTUAZIONE |
|---|--|--|--|---------------------|
|   | <p>Mantenere aggiornato un set di indicatori focalizzati sugli impatti ambientali che le attività del gruppo hanno su aria (cambiamenti climatici) e sull'acqua (impronta idrica)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Affiancamento con una società di consulenza qualificata per studi di water e carbon footprint • Sviluppare un piano di miglioramento sulla base delle aree identificate come a "impatto maggiore" | <ul style="list-style-type: none"> • Contratto con società di consulenza qualificata • Report Carbon Footprint di Organizzazione e Water Footprint di Organizzazione • Piano di miglioramento | Biennale |
|   | <p>Sviluppare un sistema di elaborazione degli investimenti/incentivi in base a criteri di sostenibilità</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Procedure per sviluppo di investimenti anche in ottica di sostenibilità • Sistema incentivi alla persona anche in ottica di sostenibilità | <ul style="list-style-type: none"> • Procedura • Sistema di incentivi | Annuale |



**CANTINE DELLA
BARDULIA**