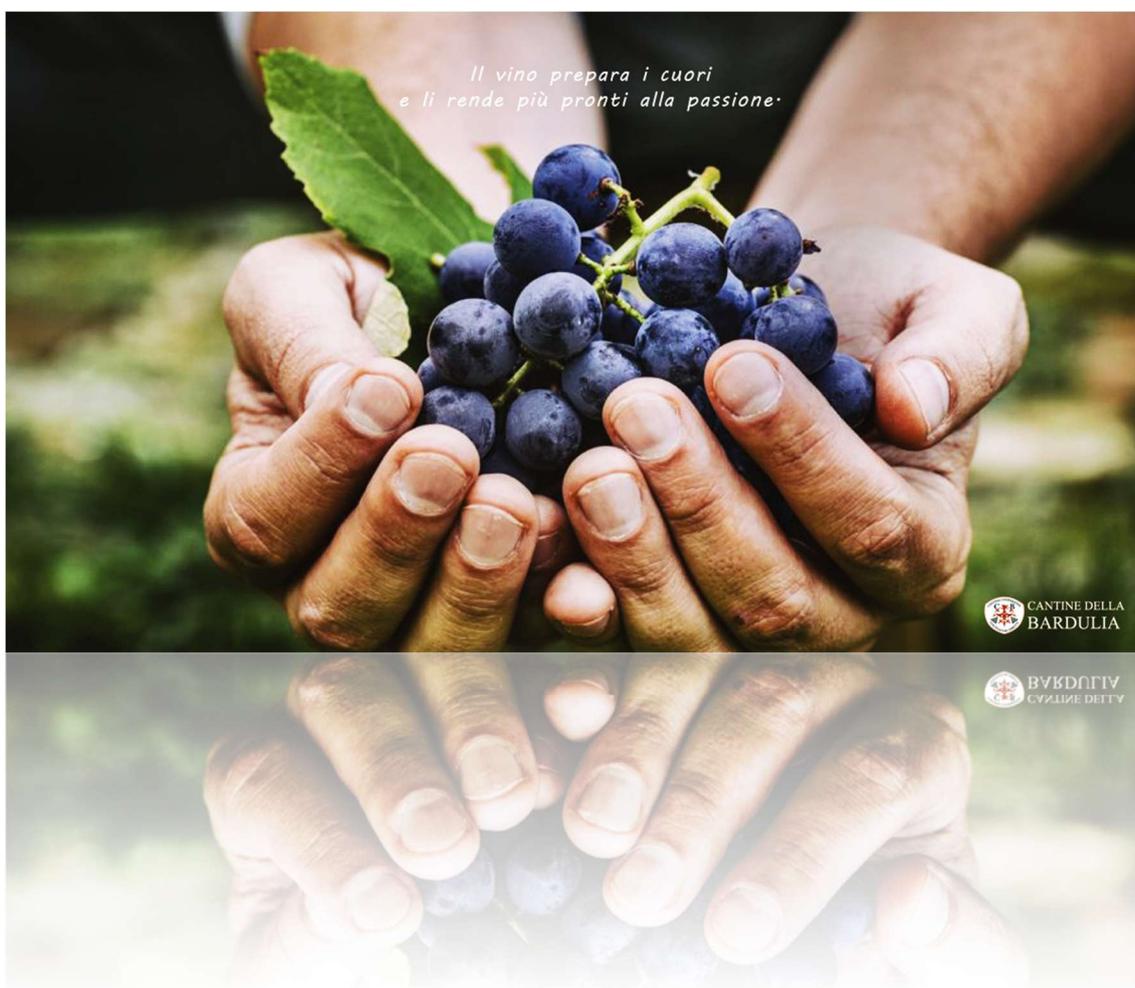




CANTINE DELLA BARDULIA



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

Secondo lo standard Equalitas

INDICE

LA NOSTRA STORIA	3
I nostri vitigni	5
I nostri prodotti	7
I nostri vini in bottiglia	8
Le nostre Dame in vetro	14
IL NOSTRO CODICE ETICO	15
LE NOSTRE CERTIFICAZIONI.....	16
LA NOSTRA IDEA DI SOSTENIBILITÀ.....	17
NOI E GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE, SDGs	18
IL COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER	19
L'AMBIENTE.....	20
I nostri consumi: energia e acqua	20
I rifiuti.....	20
LE PERSONE	21
Le nostre risorse	21
La sicurezza sul lavoro	23
La formazione.....	23
Il legame con la comunità locale.....	23
L'ECONOMIA	24
Le nostre performance	24
GLI INDICATORI AMBIENTALI.....	25
Impronta carbonica	25
Impronta idrica.....	26
LE NOSTRE BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE.....	27
LE NOSTRE INIZIATIVE	28
I NOSTRI OBIETTIVI.....	29

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 BIANCO

Vigne di Santa Croce

Vino frizzante a fermentazione naturale.

Colore giallo con riflessi verdolini e sentori floreali.

Si abbina piacevolmente ad antipasti e piatti a base di pesce



SPUMANTE BRUT – IGT

Vigne di Santa Croce

Colore bianco con riflessi iridescenti.

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

SANTACROCE FRIZZANTE ROSÈ – IGT

Vigne di Santa Croce

Vino frizzante a fermentazione naturale.

Colore rosa cerasuolo, con sentori di ciliegia.



ROSATO – IGT

Vigne di Diomede

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

Vigne della Disfida

Ottenuto esclusivamente dai vitigni di Troia, un vino Rosso DOC complice, secondo leggenda, dell'acceso 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

Vigne di Santa Croce

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.

NERO DI TROIA PUGLIA – IGT



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.



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.



ROSATO PUGLIA– IGT

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

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

Γυναικεία in αέριο Τρεμπιάνο Πυλγία



Dame in vetro Puglia Rosato

Γυναικεία in αέριο Ροζέτα Πυλγία



Dame in vetro Puglia Rosso

Γυναικεία in αέριο Ροζέτα Πυλγία



Dame in vetro Sangiovese Puglia

Γυναικεία in αέριο Σαντζουβέζε Πυλγία



I nostri PET



ROSSO PUGLIA



ROSATO PUGLIA



TREBBIANO BIANCO

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:

	<p><i>Certificazione IFS Food</i> <i>Conformità dei processi produttivi</i></p>
	<p><i>Certificazione BRC</i> <i>Sicurezza alimentare</i></p>
	<p><i>Certificazione ISO 2200</i> <i>Sistema di gestione della sicurezza alimentare</i></p>

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.

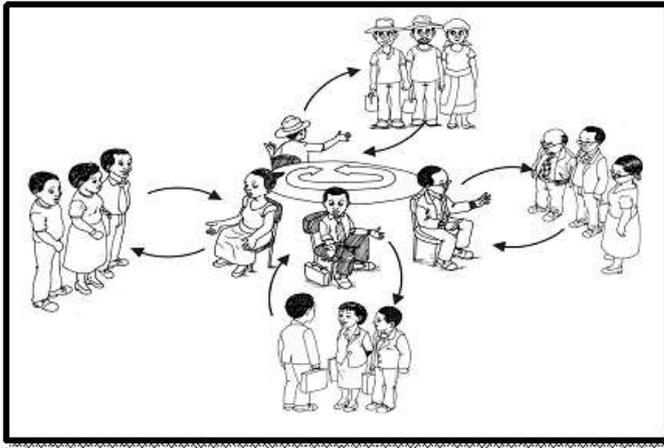
Per questo l'azienda ha deciso di fare propri gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto dai Governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite nel 2015.

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.

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.

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.

I consumi di energia elettrica sono relativi all'anno solare 2024.

L'energia elettrica complessiva consumata nel periodo considerato è pari a 4.776,963 GJ.

CONSUMO ANNUO DI ENERGIA (GJ)	
	2024
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA DA RETE	4.776,005
ENERGIA ELETTRICA PROVENIENTE DA IMPIANTO FOTOVOLTAICO	0,958

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

I consumi idrici sono relativi all'anno solare 2024.

Il consumo totale di acqua nel periodo considerato è pari a circa 34,54 ML.

PRELIEVI IDRICI, (ML)	
	2024
CONSUMO DI ACQUA	34,536

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.

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



“Tratta i tuoi dipendenti come vuoi che trattino i tuoi clienti.”

Stephen R. Covey

Al 31 dicembre 2024 l'azienda conta un totale di 24 dipendenti, l'83% dei quali è costituito da uomini e il 17% da donne.

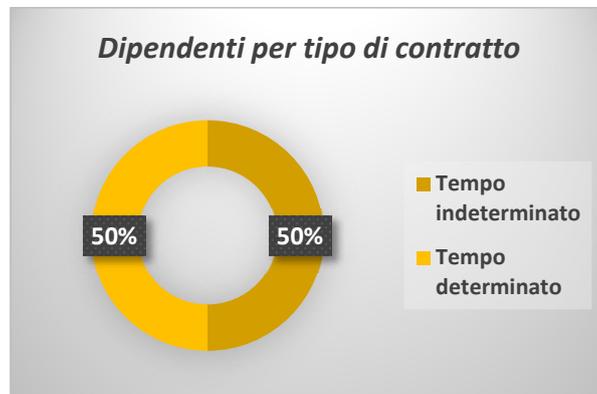
DIPENDENTI PER GENERE	
Uomini	83%
Donne	17%

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		
	Donne	Uomini
Dirigenti	-	1
Quadri	-	1
Impiegati	4	1
Operai agricoli	-	17

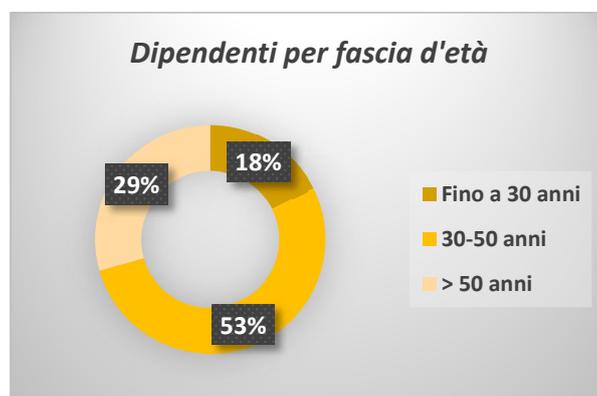
I dipendenti che possiedono un contratto a tempo determinato sono pari a 12, il 50% dell'organico totale, i dipendenti che hanno un contratto a tempo indeterminato sono 12 e rappresentano il 50% dei dipendenti.

DIPENDENTI PER TIPO DI CONTRATTO			
	Donne	Uomini	Totale
Tempo determinato	1	11	12
Tempo indeterminato	3	9	12



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 79% sono uomini e il 21% donne. La fascia meno numerosa è quella relativa ai dipendenti con un'età inferiore ai 30 anni.

DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ			
	Donne	Uomini	Totale
Under 30	1	2	3
30- 50	3	11	14
Over 50	-	7	7



Il tasso di turnover aziendale nel corso del 2024 è stato pari al 0%.

L'indicatore è stato calcolato come [(assunzioni + cessazioni) / numero dipendenti presenti in azienda al 31 dicembre 2024].

Nel corso dell'anno 2024, Cantine della Bardulia ha assunto all'interno del proprio organico 3 nuove risorse tutte di sesso maschile. Questi hanno un'età inferiore ai 30 anni.

NUMERO DI ASSUNZIONI PER FASCIA DI ETÀ E GENERE			
	Donne	Uomini	Totale
Under 30	-	3	3
30 - 50	-	-	-
Over 50	-	-	-

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 2024 le ore di formazione erogate sul tema della sostenibilità e sullo standard Equalitas sono state pari a quattro.

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.

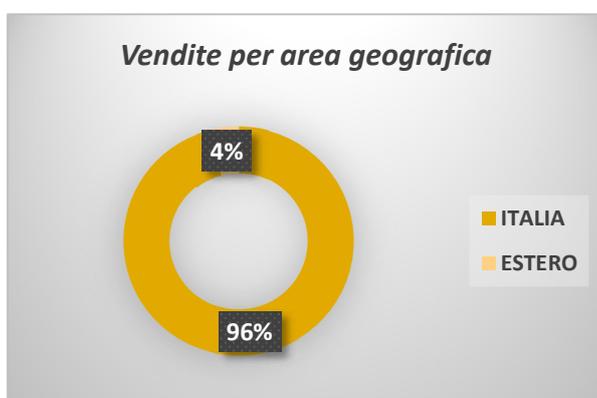
L'ECONOMIA

Le nostre performance

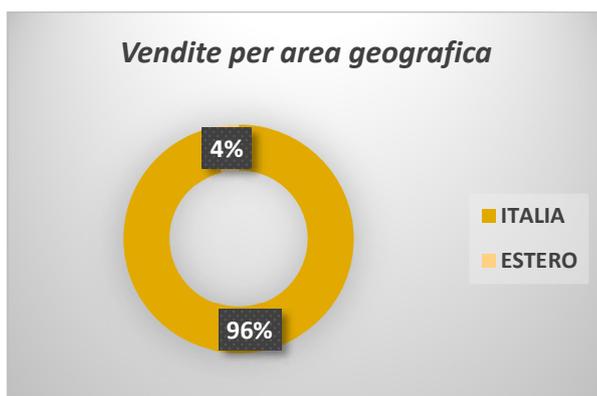
Al 31/08/2024 il fatturato di Cantine della Bardulia si attesta a 12.467.380 €.

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 oltre il 96% delle vendite totali. Il restante 4% delle vendite è generato dal mercato estero.



In particolare, sul territorio nazionale, la regione Puglia copre il 28%.



GLI INDICATORI AMBIENTALI

L'azienda si impegna a calcolare tutti gli indicatori ambientali entro la fase di sorveglianza della certificazione Equalitas.

Impronta carbonica

L'azienda, entro la fase di sorveglianza dello schema, 2° anno elabora un inventario delle emissioni di gas serra (GHG) secondo i requisiti previsti dalla Norma UNI EN ISO 14064 - 1, sottoposto ad aggiornamento annualmente. L'organizzazione mantiene aggiornato l'inventario GHG delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.

Nel calcolo dell'impronta carbonica in conformità ai requisiti della norma ISO 14064-1, l'azienda sarà affiancata da una società di consulenza qualificata.

La CFP (CO₂ equivalente) deve essere aggiornata annualmente 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, verranno raccolti almeno 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, verranno raccolti almeno 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 escluse dal calcolo delle emissioni di GHG.

I dati devono essere, laddove possibile, primari, ovvero ottenuti da misurazioni aziendali.

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 costituisce lo strumento utile a quantificare gli impatti ambientali associati alla risorsa idrica.

L'azienda definisce e applica un programma di monitoraggio e gestione delle risorse idriche, mantiene aggiornato un inventario dei consumi idrici (risorse idriche in ingresso ed in uscita) impiegate presso le installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.

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). Inoltre effettua una quantificazione (con frequenza annuale) della Water Footprint delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed estesa alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo secondo quanto previsto dallo standard ISO 14046:2014. Il calcolo dell'impronta idrica tiene conto degli elementi minimi previsti dallo standard di riferimento.

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.



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.



Cantine della Bardulia ha preso parte in qualità di sponsor ufficiale alla gara podistica SPACCANOCI, una manifestazione sportiva di corsa su strada che prevede lo svolgimento di un percorso di 10 km.



L'azienda ha rivestito il ruolo di sponsor ufficiale della squadra juniores del Barletta calcio, squadra della città in cui ha sede la cantina.

I NOSTRI OBIETTIVI

SDG	OBIETTIVO	STRATEGIE DI PERSEGUIMENTO	INDICATORE	TEMPI DI ATTUAZIONE
 	<p>Sviluppare un set di indicatori focalizzati sugli impatti ambientali che le attività del gruppo hanno sull'aria (cambiamenti climatici) e sull'acqua</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 • 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