



VARVAGLIONE
DAL 1921



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

ANNO 2021

CHI SIAMO

VARVAGLIONE 1921

Varvaglione 1921 punta all'eccellenza, cogliendo il meglio del territorio e racchiudendolo in vini di qualità. La varietà di uve autoctone è un punto di partenza; saper fare le scelte giuste al momento giusto è merito del viticoltore di esperienza. La filosofia di Varvaglione 1921 verte sul binomio tradizione – innovazione.

Nel Salento, diamante della Puglia, Cosimo e Maria Teresa Varvaglione hanno dato nuova vita ad un'azienda vitivinicola forte della tradizione di quattro generazioni, affiancati da validi collaboratori dinamici e motivati.

L'azienda cura in campo la qualità dei suoi vini con una selezione scrupolosa delle uve, oculate scelte vendemmiali, controllo meticoloso del processo di vinificazione e costante ricerca per perfezionare le tecniche di cantina. Circondato dai collaboratori più fidati – i figli e la moglie Maria Teresa – Cosimo comunica la sua visione del mondo e del vino attraverso la famiglia e il rispetto della terra.



I NOSTRI PRODOTTI



I NOSTRI MERCATI DI RIFERIMENTO

5 MILIONI DI BOTTIGLIE

IT → 18%

POL → 6%

GER → 19%

SWI → 17%

TOT Bottiglie:

MONDO → 82%

ITALIA → 18 %

Esportiamo il vino in più di 70 paesi nel mondo





LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

La sostenibilità Varvaglione 1921

La nostra mission è quella di trasmettere ai clienti la nostra passione per il mondo del vino, mostrandogli il connubio tra tradizione ed innovazione attraverso i nostri prodotti. Il vino è la rappresentazione culturale di un territorio ed attraverso di esso portiamo nelle case dei consumatori una parte della nostra storia. Grazie alla continua innovazione tecnologica utilizzata nella nostra azienda ed alla comunicazione garantiamo un prodotto di elevata qualità che mostra come un prodotto così tradizionale possa soddisfare il palato di diverse generazioni mantenendo la sua tipicità ma allo stesso tempo adattandosi perfettamente alle esigenze dei vari mercati a livello mondiale

Tradizione, innovazione e qualità sono i tre punti cardine della Varvaglione 1921.

TRADIZIONE

INNOVAZIONE

QUALITÀ



LO STANDARD DI RIFERIMENTO EQUALITAS

Buone prassi di
cantina



Buone prassi
sociali



Buone prassi
economiche



Buone prassi
comunicazione



SISTEMA DI GESTIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO

Il presente Bilancio di Sostenibilità è il frutto di un lavoro di gruppo che ha coinvolto vari responsabili aziendali, con il supporto di Unione Italiana Vini, nell'ambito del progetto di certificazione di **Varvaglione vigne e vini srl e Feudi salentini** secondo lo standard **Equalitas – Organizzazione Sostenibile rev. 03**, considerando come campo di applicazione i processi dall'arrivo delle materie prime al confezionamento del prodotto finito.



SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE



I NOSTRI PUNTI DI FORZA IN PRODUZIONE

1

PROTOCOLLI DI LAVORAZIONE

Organizzazione dei processi produttivi
secondo logiche sostenibili

2

CONTROLLI ANALITICI

Monitoraggio del prodotto attraverso
sistematici controlli
lungo l'intero processo produttivo, dalla
materia prima al prodotto finito

3

RINTRACCIABILITA'

Disponibilità immediata e trasparenza
delle informazioni relative a tutte le fasi
produttive

4

INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Costante ricerca del miglioramento delle
performance aziendali attraverso
impianti e attrezzature all'avanguardia

SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE

L'azienda, da sempre propensa all'innovazione, nel corso del 2021 ha portato a termine i seguenti investimenti:

Ampliamento della zona di scarico delle uve con una linea dedicata al vino bianco, una linea dedicata al vino biologico e due linee dedicate ai vini rossi.

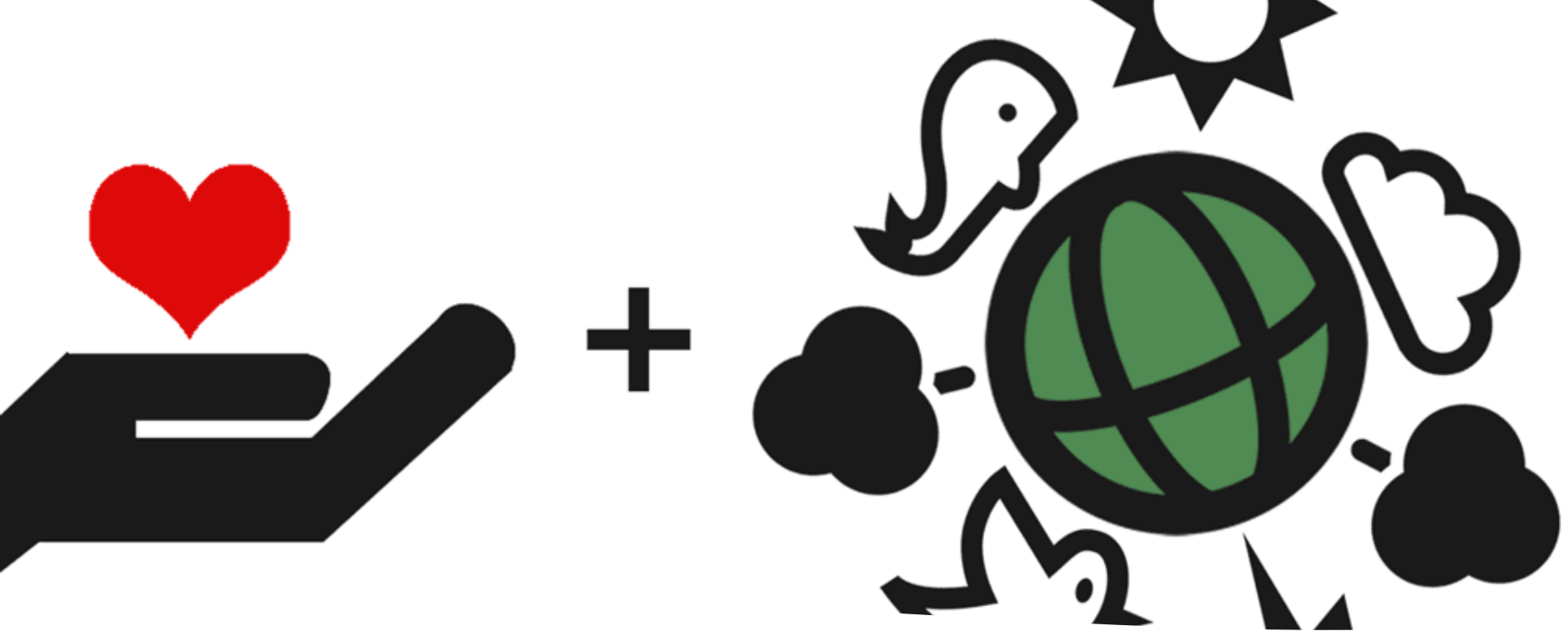
Aumento della capacità di stoccaggio del vino di 60.000 quintali, per poter ridurre lo spostamento del vino in cisterna ed assicurarne la costante qualità.

Creazione di una nuova cabina elettrica predisposta all'utilizzo di un impianto fotovoltaico e batteria per l'accumulo di energia .

Nuova isola pigiante con diraspa pigiatrici da 700 q/h di ultima generazione per assicurare la massima qualità del mosto e migliorare il lavoro dei nostri collaboratori durante il periodo di vendemmia.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE



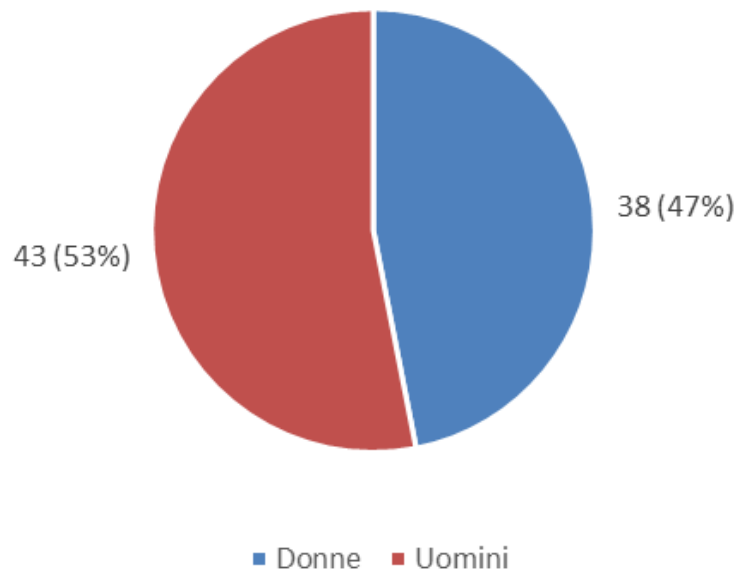


BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI

- Nuovo piano di welfare aziendale che andrà a migliorare la vita dei nostri collaboratori all'interno ed all'esterno della Varvaglione 1921

ANALISI DEL PERSONALE

Suddivisione per Genere



- Il 76 % dei nostri dipendenti è a contratto a tempo determinato
- Il 24 % è a tempo indeterminato
- I nostri collaboratori sono per il 47 % donne e 53 % uomini
- Tasso di Turnover complessivo : Varvagione 191,57

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



AZIENDA IN COSTANTE
CRESCITA DI FATTURATO :



+ 12 % DAL 2017 AL 2019 E
+23% DAL 2019 AL 2021
RAGGIUNGENDO UN
FATTURATO DI 32,8 MILIONI



DI CUI 51% DERIVANTE
DALLA VENDITA DI
BOTTIGLIE MENTRE IL 49%
DAL VINO SFUSO



EXPORT IN 70 NAZIONI



EXPORT IMBOTTIGLIATO =
82 %



IMBOTTIGLIATO ITALIA = 18
%

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

- L'azienda ha costruito una nuova tettoia al di sopra dell'imbottigliamento e del magazzino che permette di mantenere il vino ad una temperatura costante consumando meno energia.
- Inoltre è stata creata una predisposizione per poter ospitare un impianto fotovoltaico da 500kw/h che abbasserà l'impatto energetico aziendale di oltre il 70% con un ROI di 2 anni.

Monitoraggio dei consumi

- **Monitoraggio consumi :**

Con l'obiettivo di una costante diminuzione degli sprechi energetici e di prodotti chimici, abbiamo avviato un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica, acqua e prodotti detergenti e prodotti enologici.

- **Consumi nel 2021 rispetto al 2019 :**

consumo detergenti.	-66%
consumo prodotti enologici.	-77%
Consumo energia elettrica.	-6%
Consumo acqua	- 6%

ASSICURAZIONE QUALITÀ



ASSICURAZIONE QUALITA'

Valutazione dei fornitori anche sotto il profilo della sostenibilità

Verifiche interne per la corretta applicazione del sistema

Gestione dei documenti e delle registrazioni

Riesami del sistema di gestione per attivare il miglioramento continuo

OBIETTIVI FUTURI

IMBOTTIGLIAMENTO

1

Completamento rinnovo della linea di imbottigliamento con attrezzature più performanti e a minori consumi.

CANTINA

2

Ampliamento della zona di cantina e della capacità di stoccaggio

3

Fotovoltaico

Creazione di un impianto fotovoltaico da 500 kw/h.

STRUTTURALI

4

Creazione di un nuovo magazzino per lo stoccaggio delle bottiglie completamente automatico a basso impatto energetico che migliorerà notevolmente il lavoro dei nostri magazzinieri.



VARVAGLIONE

DAL 1921



Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e all'attività più generale di Varvaglione utilizzando i seguenti riferimenti:

INDIRIZZO : a.varvaglione@varvaglione.com

FACEBOOK : Varvaglione1921

INSTAGRAM: varvaglione1921

Responsabile Sostenibilità : Angelo Varvaglione
Responsabile qualità : Carmelo Mosconi