



ARNALDO CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

BILANCIO DI  
**SOSTENIBILITÀ**



## BILANCIO DI **SOSTENIBILITÀ**



**EREDI**  
DI UNA STORIA,  
PIONIERI DI UNA  
**NUOVA VITICOLTURA**

20  
20



P  
PRESENTAZIONE 04

S  
LA SCELTA SOSTENIBILE 06

01  
STORIA 08

02  
INNOVAZIONE 28

03  
TERRITORIO 44

04  
FUTURO 58

N  
NOTA METODOLOGICA 66

# PRESENTAZIONE

**G**entile Lettore,

Le presentiamo il nostro primo Bilancio di sostenibilità.

Si tratta di un documento fondamentale per noi, perché vuole raccontare l'impegno che la Arnaldo Caprai ha compiuto in questi anni per porre la **sostenibilità al centro della propria filosofia di produzione.**

Un lavoro iniziato **da diversi decenni**, con lo sviluppo di pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente e con lo studio delle migliori tecniche enologiche necessarie per valorizzare il nostro vitigno più prezioso, il Sagrantino. Un lavoro che ha visto protagonisti le donne e gli uomini di Montefalco, un territorio che ha fatto dell'accoglienza e della valorizzazione delle persone il collante per la costruzione di un'economia sostenibile, attenta alle innovazioni, capace di trarre forza da una tradizione millenaria che nel rapporto con gli Atenei trova occasione di miglioramento. Un'occasione di riscatto economico per l'intera comunità del territorio di Montefalco.

Nella Arnaldo Caprai società agricola Srl la sostenibilità si estrinseca nell'**integrazione tra il miglioramento ambientale delle tecniche di produzione, l'impegno sociale e la capacità di occuparsi della longevità economica del territorio e delle sue attività.**

Con questa visione, nel 2008, abbiamo ideato il primo protocollo territoriale italiano di sostenibilità certificabile nel mondo del vino, il **New Green Revolution**, premiato all'EXPO 2015 per il suo contributo allo sviluppo sostenibile.

Oggi siamo tra le prime realtà italiane ad essere **certificate con il protocollo di sostenibilità Equalitas.**

In questo primo nostro Bilancio, abbiamo voluto integrare la strategia d'impresa con gli **Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030** delle Nazioni Unite.

Nonostante i **traguardi raggiunti**, siamo ancora impegnati nella sperimentazione di nuove tecniche agronomiche ed enologiche; certi che solo così saremo in grado di assicurare l'integrità e la cura dei territori e un costante miglioramento delle condizioni materiali di vita delle comunità che vi vivono.

Tra le nostre vigne passa una delle diramazioni del Cammino di San Francesco: la strada che il Santo percorreva per recarsi da Bevagna a Montefalco. La santità di questi luoghi e delle sue uve, la ricerca di un equilibrio tra uomo e natura, la certezza che solo una produzione sostenibile possa garantire alle future generazioni la possibilità di vivere e godere del territorio, sono parte integrante del patrimonio ideale dell'Azienda.

**Questa storia, questa tradizione, abbiamo deciso di portare nel Terzo Millennio.**

## LA SCELTA SOSTENIBILE

**P**resentare un Bilancio di sostenibilità significa per la nostra azienda portare nel Terzo Millennio la storia di un territorio e del suo vitigno d'eccellenza, il Sagrantino di Montefalco.

Non è un avvenimento insolito per la Arnaldo Caprai: da quasi cinquant'anni facciamo infatti dialogare la sapienza antica di fare vino da un vitigno remoto con la ricerca e le nuove tecnologie.

Per noi uomini e donne che abbiamo scelto di fare del rapporto viscerale con il territorio la nostra cifra esistenziale, la grande scommessa del nostro tempo è praticare un'agricoltura che sia non solo rispettosa dell'ambiente, ma anche etica: convinti che solo in questo modo i nostri vini potranno continuare ad essere **ambasciatori del territorio di Montefalco** in tutto il mondo.

Abbiamo scelto la via di un'agricoltura responsabile, che tutelando l'ambiente tutela se stessa, che porta i valori etici come valori aggiunti del produrre, in grado di innovarsi continuamente per offrire i migliori prodotti possibili, che si fa promotrice dei valori culturali del territorio in cui opera: **un'agricoltura contemporanea**, che produce con l'aiuto delle tecnologie e della ricerca, e che allo stesso tempo è saldamente sostenuta dalle proprie radici.

Quando nel 2015 ho avuto l'onore di essere uno dei ventuno italiani scelti dal padiglione Italia dell'Expo di Milano per incarnare lo spirito dell'Italia che innova rispettando la terra, ho potuto raccontare al mondo la straordinaria Umbria dove vive l'intelligenza responsabile, la natura governata, dove l'innovazione non è oblio del passato ma trae linfa dalle sue **radici millenarie**.

Una terra che ha ancora come costituente morale il Cantico delle Creature di Francesco d'Assisi. Il *"Laudato sî mi Signore, per sora nostra madre terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti fiori et herba"* è per noi non solo una preghiera altissima, ma un **progetto** di sviluppo.



MARCO CAPRAI

**Amministratore Delegato**  
**Arnaldo Caprai Srl**



GRI 102 - 2  
 GRI 102 - 3  
 GRI 102 - 4  
 GRI 102 - 6  
 GRI 102 - 7  
 GRI 201 - 2

# 01

## STORIA

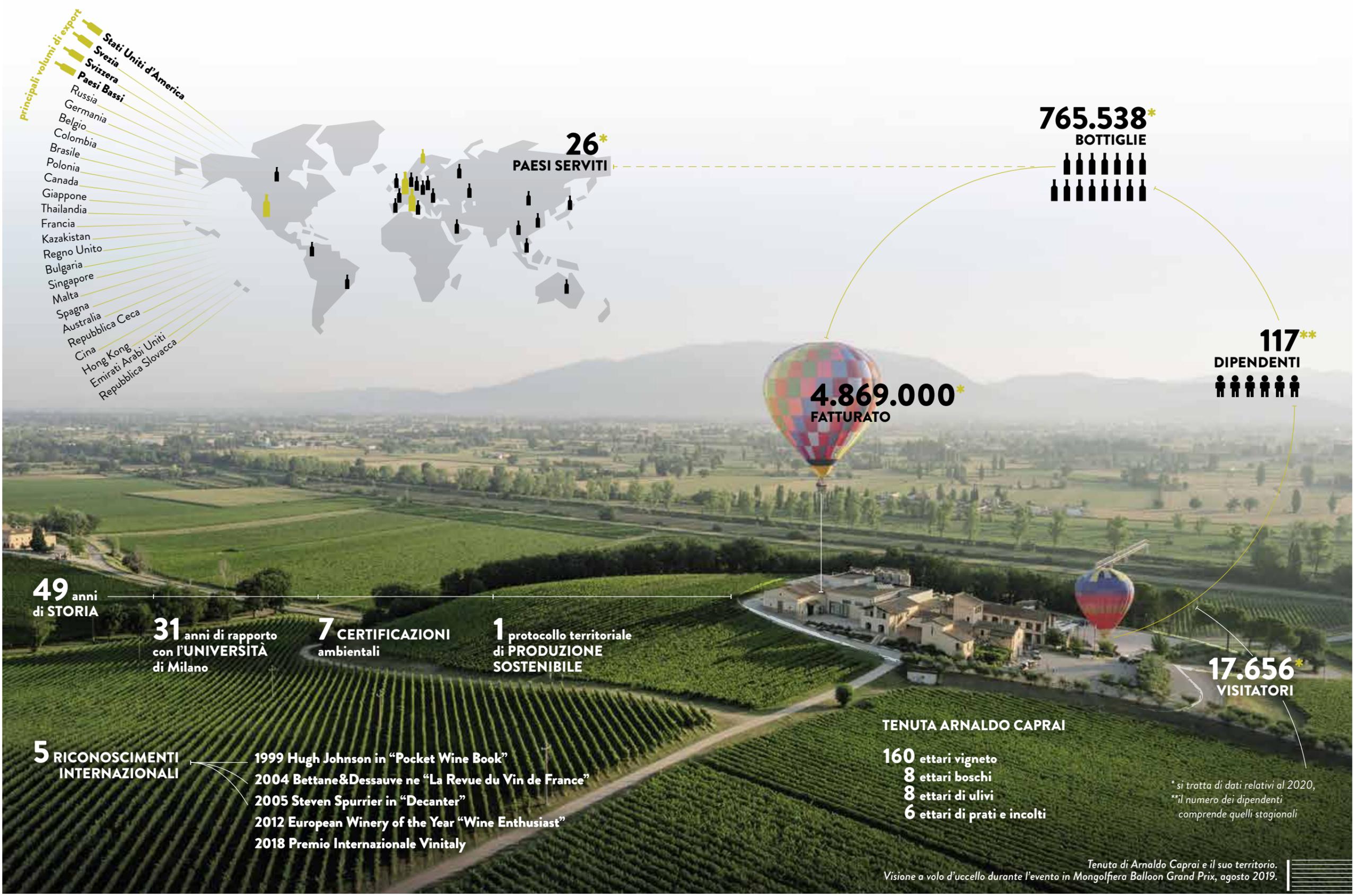
PAR 1.1.

### ARNALDO CAPRAI

La nostra storia inizia nel 1971 quando Arnaldo Caprai, già imprenditore umbro nel settore tessile, investito nel 2002 del titolo di Cavaliere del Lavoro per Meriti in Agricoltura, decide di investire nella produzione di vino a **Montefalco**: comincia così la riscoperta di un vitigno autoctono, quello del **Sagrantino**, di cui l'Azienda, grazie alla direzione di Marco Caprai, diverrà **leader nella produzione**.

Forte della qualità di una produzione vitivinicola sempre più variegata e apprezzata, attraiamo a Montefalco **visitatori da tutto il mondo**, conquistati dall'autenticità dei nostri vini, così come dalla splendida offerta enogastronomica e culturale del territorio.





PAR 1.2.

## IL SAGRANTINO, IL NOSTRO TERRITORIO

**P**arlare del Sagrantino significa parlare della nostra storia, e della riscoperta di un territorio. I primi ettari acquistati nel 1971 da Arnaldo Caprai facevano compagnia a una sola decina di altre realtà vitivinicole del territorio: oggi questo numero è **decuplicato**, come conseguenza del forte interesse del mercato nei confronti dei prodotti del nostro areale.

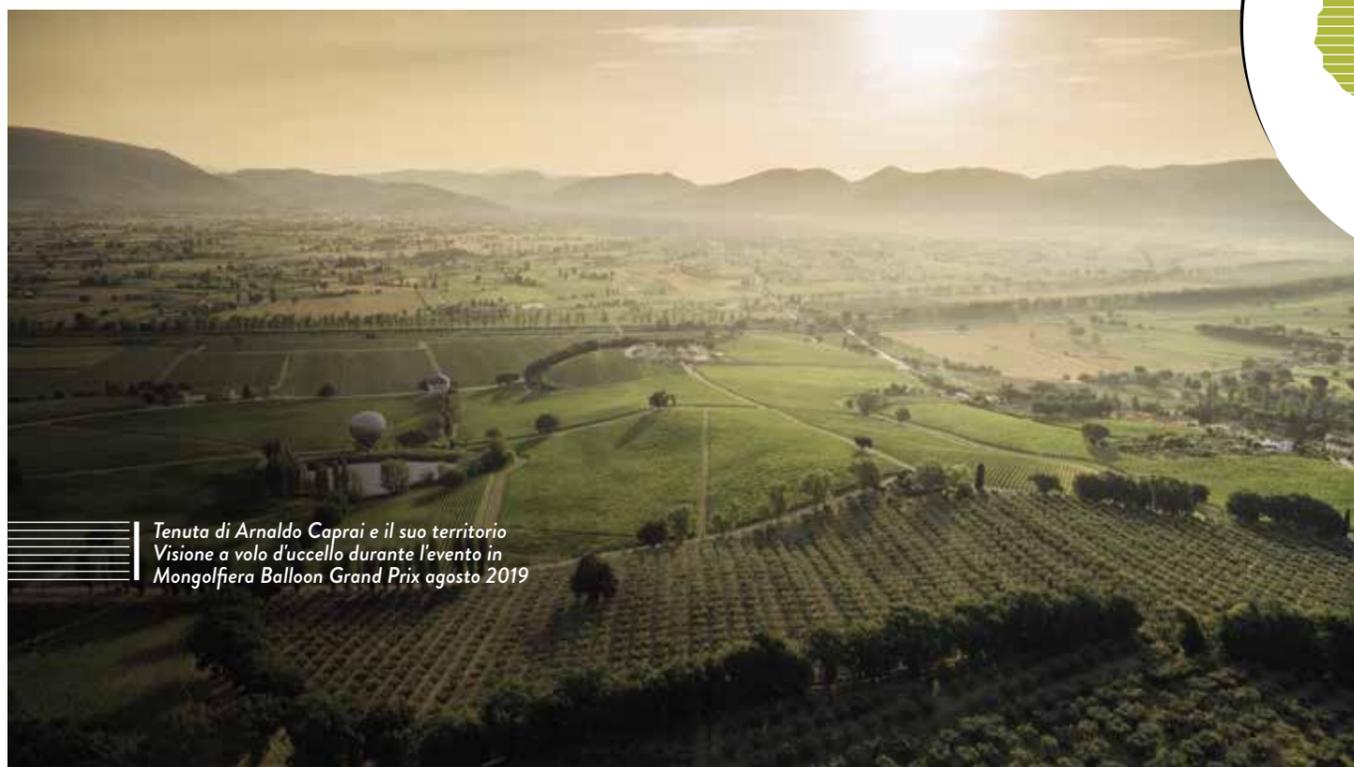
Un percorso che ha avuto maggior slancio da quando, nel 1987, Marco Caprai ha assunto la conduzione dell'Azienda e, sulle orme del percorso iniziato dal padre, ha dato il via a un'intensa attività di studio sul vitigno e i suoi suoli: grazie alla collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano ha creato **un profondo e duraturo legame tra l'attività aziendale e il mondo della ricerca e dell'innovazione.**

**Nel 1996 il Sagrantino "25 Anni"**, sotto la guida dell'enologo Attilio Pagli, è stato il **primo vino 100% Sagrantino a venire premiato**: i Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso - Slow Food è stato il primo riconoscimento di una serie di successi. Nel frattempo, l'istituzione della DOCG Montefalco Sagrantino, avvenuta nel 1992, ha inserito la denominazione umbra tra i grandi vini rossi italiani e gli ha aperto i mercati internazionali.

Un'apertura che ha reso possibile il riconoscimento di questo vitigno e di questo territorio in tutto il mondo e che, combinata alla qualità dei vini della nostra Azienda, ha permesso l'inserimento delle nostre bottiglie in **prestigiose degustazioni.**

Tra queste, in particolare, ci piace ricordarne due, che hanno segnato la storia del "25 Anni", entrambe tenutesi durante il Vinitaly. La prima, svoltasi nel 2006 durante la quarantesima edizione della manifestazione, è stata la degustazione condotta da Serena Sutcliffe, Master of Wine e Capo del Dipartimento Vini di Sotheby's, in

occasione nella quale l'annata 2000 è stata presentata insieme ad altri dodici vini simboli dell'enologia mondiale. La seconda, svoltasi nel 2007, nella quale critici italiani ed internazionali tra cui Hugh Johnson hanno premiato l'annata 1997, tra le più straordinarie del XX secolo, **tra i dodici vini mitici italiani del '900.**



Tenuta di Arnaldo Caprai e il suo territorio  
Visione a volo d'uccello durante l'evento in  
Mongolfiera Balloon Grand Prix agosto 2019

La zona di produzione del Montefalco Sagrantino DOCG, delimitata ufficialmente nel 1979 con il riconoscimento della DOC e poi nel 1992 con la DOCG, interessa l'intero territorio di Montefalco e parte dei territori comunali di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, tutti situati in Provincia di Perugia. Si tratta di un'area collinare poco distante da Assisi, Foligno, Todi e Spoleto, con un'altezza compresa **tra i 220 e i 400 metri sul livello del mare** che si caratterizza, pur nella sua limitata distensione, in **diverse esposizioni e pendenze**, con precipitazioni annue medie tra gli 800 e i 1100 mm, e da rare nevicate.



Un clima che, nei decenni, sembra cambiato sensibilmente: la viticoltura di tutto il mondo oggi sta affrontando le conseguenze di **eventi meteorologici estremi**. Anche a Montefalco negli ultimi anni gelate e improvvisi innalzamenti di temperatura sono divenuti più frequenti: si tratta di particolari condizioni climatiche che sempre più **sollecitano il ricorso a sistemi di agricoltura di precisione e nuove metodologie per la protezione della qualità delle nostre colture.**

I suoli dell'areale subiscono l'influenza del ramo sud orientale del bacino del fiume Tevere, e si caratterizzano per la presenza di depositi molto eterogenei, dove si alternano ghiaie ciottolose e sabbiose a terreni sabbiosi e argillosi.

Il risultato dell'equilibrio di questi fattori, unitamente all'intervento dell'uomo, è il nostro **Montefalco Sagrantino DOCG**: un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei e talvolta granati, a seconda dell'invecchiamento; con una forza tannica spiccata, calda e strutturata, all'olfatto ricorda le more, frutti di bosco e spezie piccanti, il sapore è asciutto. Nella versione passata, prodotta in poche quantità, il vino si presenta colore rosso rubino con riflessi violacei, talvolta granati quando affinato, al naso con riconoscibili note di confettura di more e cacao.

PAR 1.3. UN'ESPERIENZA FATTA DI TRAGUARDI

Ogni pensiero, ogni progetto, ogni idea, pone al centro dell'Arnaldo Caprai la persona, la sicurezza, la qualità del prodotto e dello spazio in cui questo si realizza. La sostenibilità è il perno della nostra azione già alla fine degli anni '90, con l'ottenimento della prima certificazione ISO nel 2001 relativa alla performance ambientale nei processi di coltivazione e vinificazione.

Timeline of milestones from 1971 to 2021, including the founding of Tenuta Val di Maggio, DOC and DOCG recognitions, ISO 50001 certification, and the 50th anniversary celebration.

LINEA DEL TEMPO DELLA NOSTRA CANTINA

PAR 1.4.

## ARNALDO CAPRAI IN BOTTIGLIA

La vigilia dei cinquanta anni dalla fondazione della Arnaldo Caprai società agricola Srl siamo **leader nella produzione di Montefalco Sagrantino DOCG**, con il 27% dei nostri vigneti coltivati a Sagrantino, il nostro vitigno autoctono.

La profonda conoscenza della viticoltura e l'amore per il territorio sono il filo conduttore di tutta la nostra produzione, che esprime vini in grado di distinguersi per la loro **finezza, qualità e classe costanti nel tempo**. Sin dagli albori abbiamo accompagnato la coltivazione del Sagrantino ad altre varietà tipiche della zona, in particolare il Sangiovese e il Grechetto, basi rispettivamente delle DOC Montefalco Rosso e Colli Martani Grechetto.

I primi impianti di varietà internazionali risalgono alla fine degli anni '80, quando grazie anche alla caparbietà di rinomati professionisti come Attilio Pagli e Leonardo Valenti, abbiamo scommesso sulla vocazione del nostro territorio iniziando a **progettare modelli enologici di eccellenza** che potessero sfidare le produzioni dei grandi vini del mondo da uve Merlot, Pinot Nero, Sauvignon e Chardonnay.

L'obiettivo di mantenere costante l'elevata qualità della nostra produzione combinato al desiderio di **competere con i grandi vini** sul mercato internazionale, ci ha indicato la strada verso la collaborazione con Michel Rolland, iniziata nel 2015. L'aver portato la lunga e internazionale esperienza dell'enologo francese in quel di Montefalco ha costituito per noi una nuova sfida, guidata dall'inarrestabile aspirazione verso un **livello di produzione sempre più alto**.

Come da tradizione umbra, i nove ettari di ulivi della proprietà ci permettono di dar vita a una piccola e prestigiosa produzione di olio extra vergine da olive Moraiolo, Frantoio e Leccino, tipiche della nostra area.



Marco Caprai,  
Amministratore Delegato della Arnaldo Caprai società agricola Srl

# ARNALDO CAPRAI

## L'OFFERTA PRODUTTIVA

 vino rosso
  vino bianco
  spumante
  grappa
  birra ambrata
  birra chiara
  olio

## SPINNING BEAUTY

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



8 ANNI  
barrique di rovere francese

8 MESI\*  
bottiglia

## 25 ANNI

MONTEFALCO  
SAGRANTINO DOCG

24 MESI  
barrique di rovere francese

8 MESI\*  
bottiglia

## SAGRANTINO PASSITO

MONTEFALCO  
SAGRANTINO DOCG

15 MESI  
barrique di rovere francese

12 MESI\*  
bottiglia

## MONTEFALCO RISERVA

MONTEFALCO ROSSO  
RISERVA DOC

20 MESI  
barrique di rovere francese

6 MESI\*  
bottiglia

## VALDIMAGGIO

MONTEFALCO  
SAGRANTINO DOCG

24 MESI  
barrique di rovere francese

8 MESI\*  
bottiglia

## COLLEPIANO

MONTEFALCO  
SAGRANTINO DOCG

22 MESI  
barrique di rovere francese

6 MESI\*  
bottiglia

## VIGNA FLAMINIA MAREMMANA

MONTEFALCO ROSSO DOC



14 MESI  
barrique di rovere francese

6 MESI\*  
bottiglia

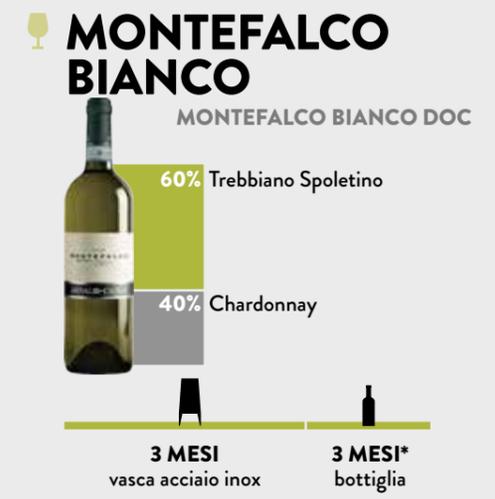
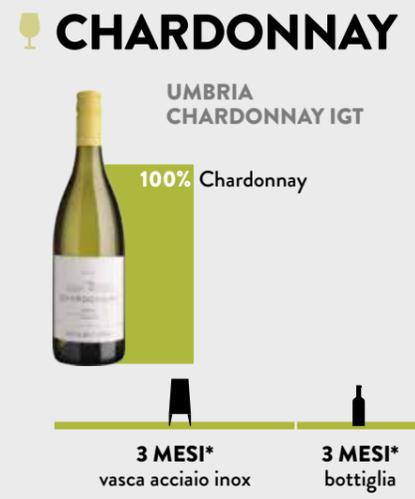
## MONTEFALCO ROSSO

MONTEFALCO ROSSO DOC



12 MESI  
barrique di rovere francese

4 MESI\*  
bottiglia



\*permanenza minima prima della commercializzazione

## METODO CLASSICO



20 MESI  
affinamento sui lieviti

## GRAPPA



DISTILLAZIONE  
casa Bonollo

## MERABIRRA



## MERABIRRA



## OLIO EVO



# GRECANTE

94.000  
BOTTIGLIE  
PRODOTTE  
2019

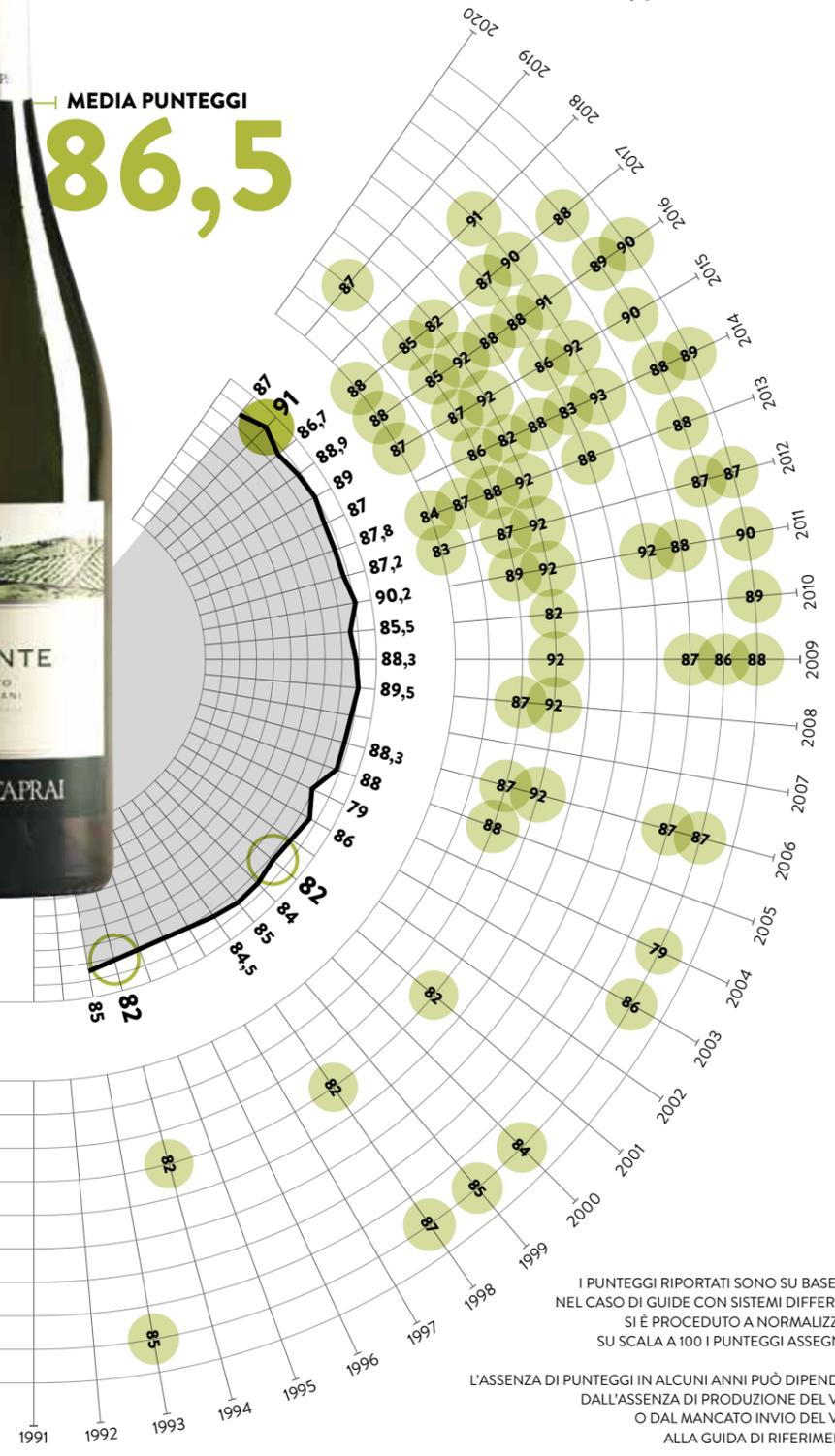


MEDIA PUNTEGGI  
**86,5**

ANNATA MIGLIORE  
2018  
**91**

STORICO  
MEDIA ANNUALE

- ANDREA LARSSON
- DOCTOR WINE - CERNILLI
- VERONELLI
- GAMBERO ROSSO
- BIBENDA
- GILBERT&GAILLARD
- JAMES SUCKLING
- WINE ENTHUSIAST
- WINE SPECTATOR
- WINE ADVOCATE



I PUNTEGGI RIPORTATI SONO SU BASE 100, NEL CASO DI GUIDE CON SISTEMI DIFFERENTI SI È PROCEDUTO A NORMALIZZARE SU SCALA A 100 I PUNTEGGI ASSEGNATI.

L'ASSENZA DI PUNTEGGI IN ALCUNI ANNI PUÒ DIPENDERE DALL'ASSENZA DI PRODUZIONE DEL VINO O DAL MANCATO INVIO DEL VINO ALLA GUIDA DI RIFERIMENTO.

# MONTEFALCO ROSSO

**417.000**  
BOTTIGLIE  
PRODOTTE  
**2018**

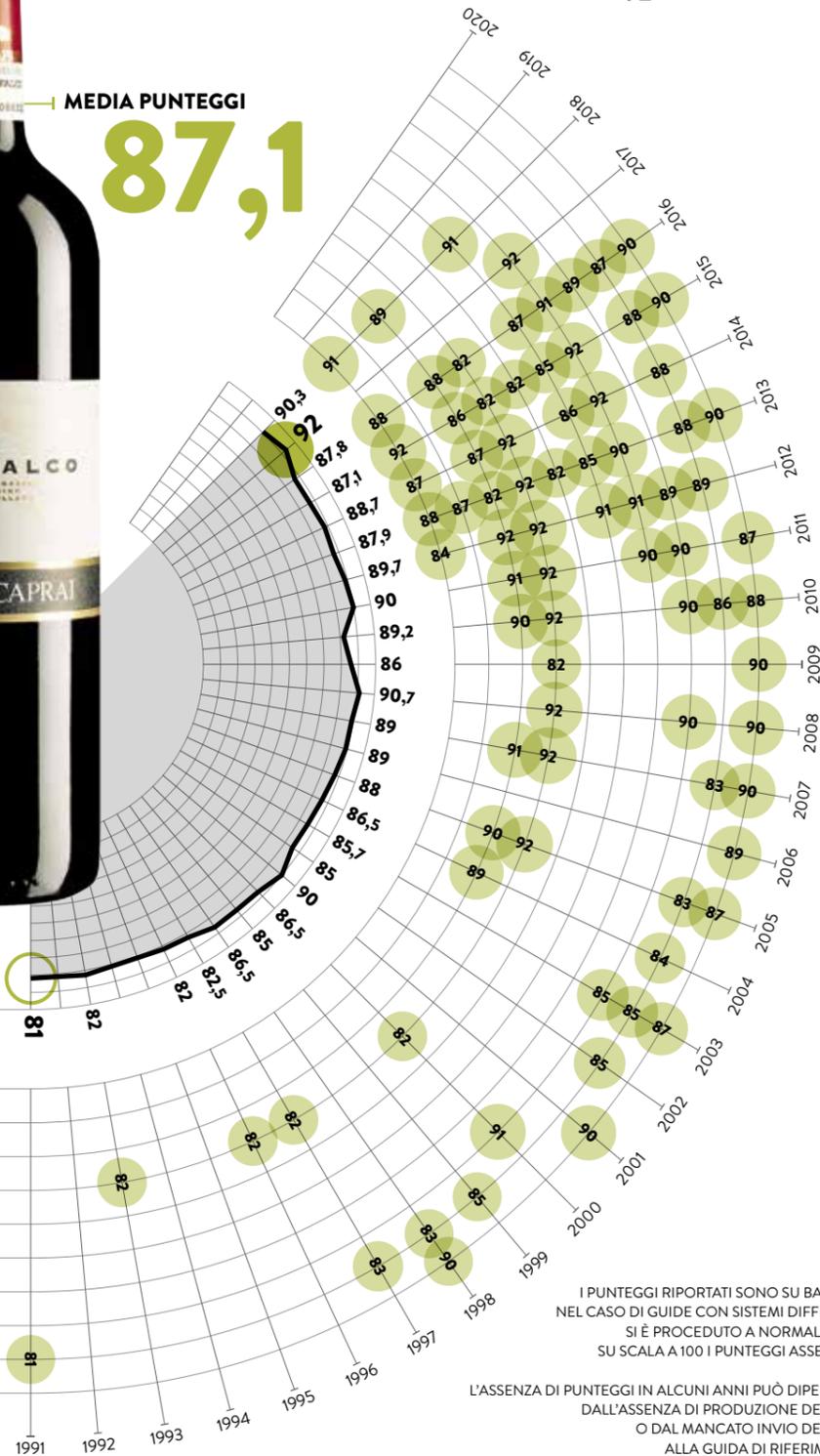


MEDIA PUNTEGGI  
**87,1**

ANNATA  
MIGLIORE  
**2018**  
92

STORICO  
MEDIA ANNUALE  
81

- ANDREA LARSSON
- DOCTOR WINE - CERNILLI
- VERONELLI
- GAMBERO ROSSO
- BIBENDA
- GILBERT&GAILLARD
- JAMES SUCKLING
- WINE ENTHUSIAST
- WINE SPECTATOR
- WINE ADVOCATE



I PUNTEGGI RIPORTATI SONO SU BASE 100, NEL CASO DI GUIDE CON SISTEMI DIFFERENTI SI È PROCEDUTO A NORMALIZZARE SU SCALA A 100 I PUNTEGGI ASSEGNATI.

L'ASSENZA DI PUNTEGGI IN ALCUNI ANNI PUÒ DIPENDERE DALL'ASSENZA DI PRODUZIONE DEL VINO O DAL MANCATO INVIO DEL VINO ALLA GUIDA DI RIFERIMENTO.

# SAGRANTINO 25 ANNI

**18.000**  
BOTTIGLIE  
PRODOTTE  
**2015**

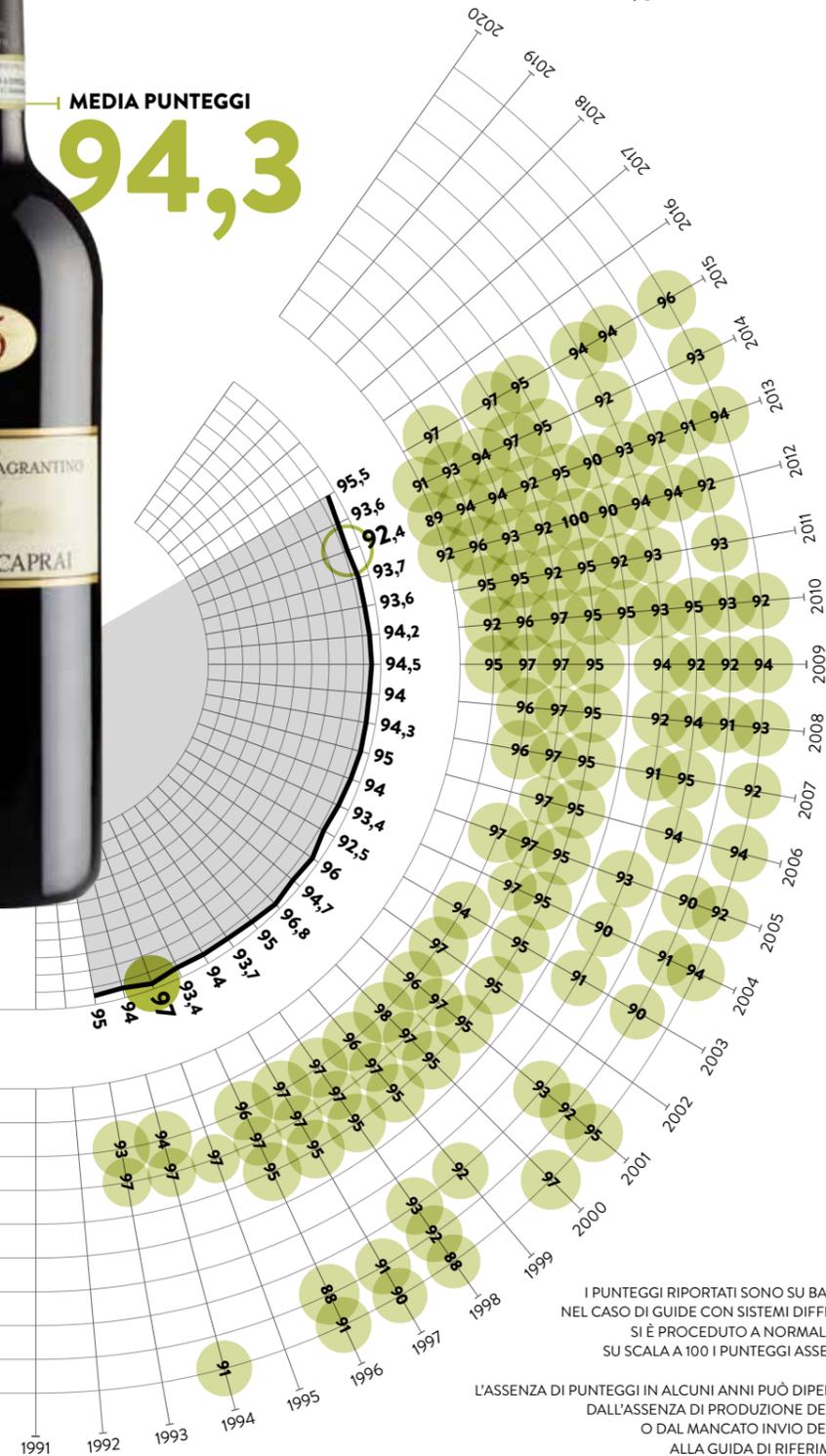


MEDIA PUNTEGGI  
**94,3**

ANNATA  
MIGLIORE  
**1995**  
97

STORICO  
MEDIA ANNUALE  
89

- ANDREA LARSSON
- DOCTOR WINE - CERNILLI
- VERONELLI
- GAMBERO ROSSO
- BIBENDA
- GILBERT&GAILLARD
- JAMES SUCKLING
- WINE ENTHUSIAST
- WINE SPECTATOR
- WINE ADVOCATE



I PUNTEGGI RIPORTATI SONO SU BASE 100, NEL CASO DI GUIDE CON SISTEMI DIFFERENTI SI È PROCEDUTO A NORMALIZZARE SU SCALA A 100 I PUNTEGGI ASSEGNATI.

L'ASSENZA DI PUNTEGGI IN ALCUNI ANNI PUÒ DIPENDERE DALL'ASSENZA DI PRODUZIONE DEL VINO O DAL MANCATO INVIO DEL VINO ALLA GUIDA DI RIFERIMENTO.

PAR 1.5.  
**ARNALDO CAPRAI IN ITALIA E NEL MONDO**

L'anno 2020 ha messo a **dura prova molte attività**, comprese quelle del settore vitivinicolo, a causa delle lunghe chiusure dei ristoranti e delle enoteche dovute ai provvedimenti restrittivi, che hanno comportato perdite consistenti di fatturato.

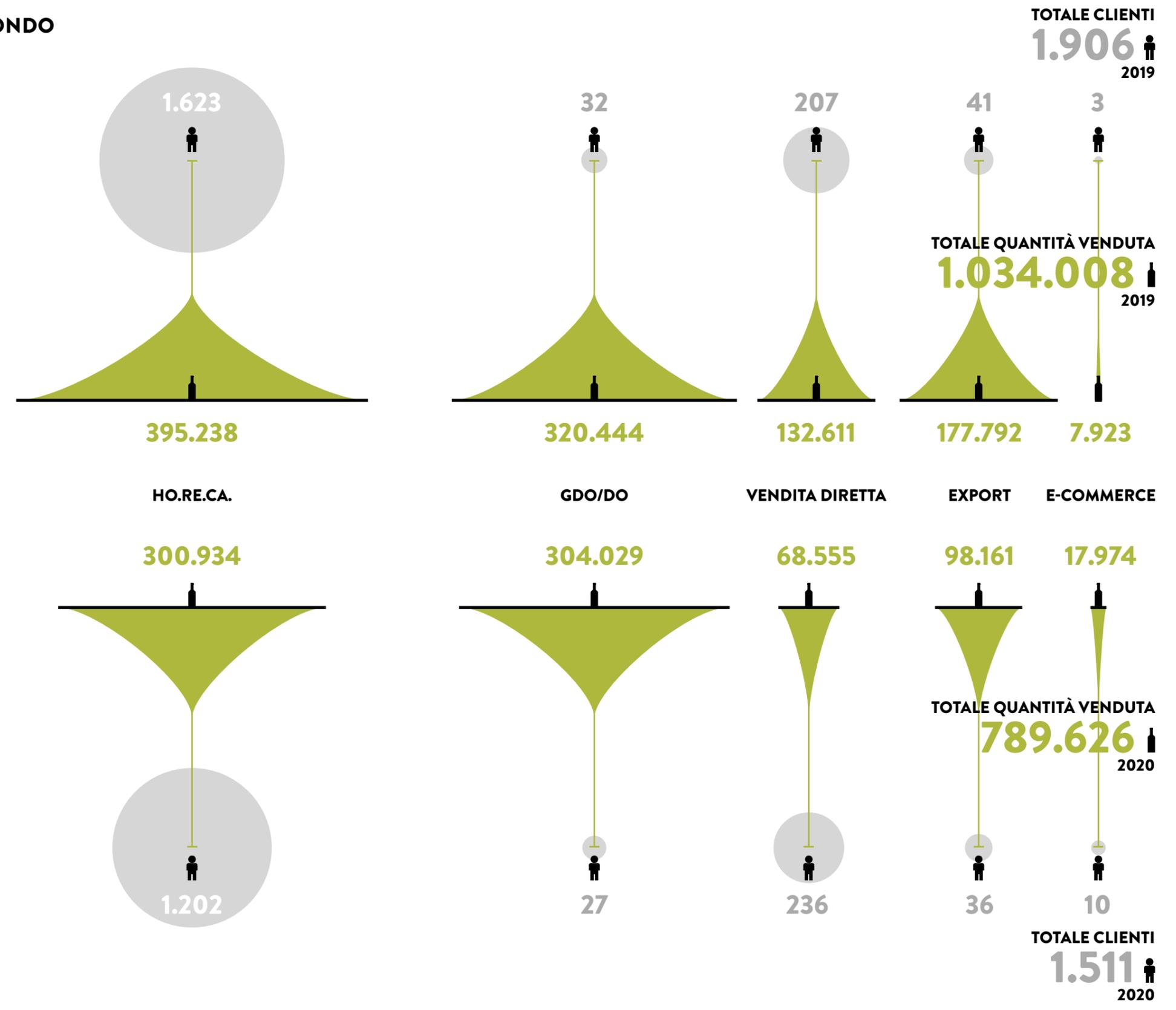
La nostra Azienda, tuttavia, pur nel quadro di una contenuta contrazione delle vendite, è riuscita a **mantenere alto il valore della produzione**.

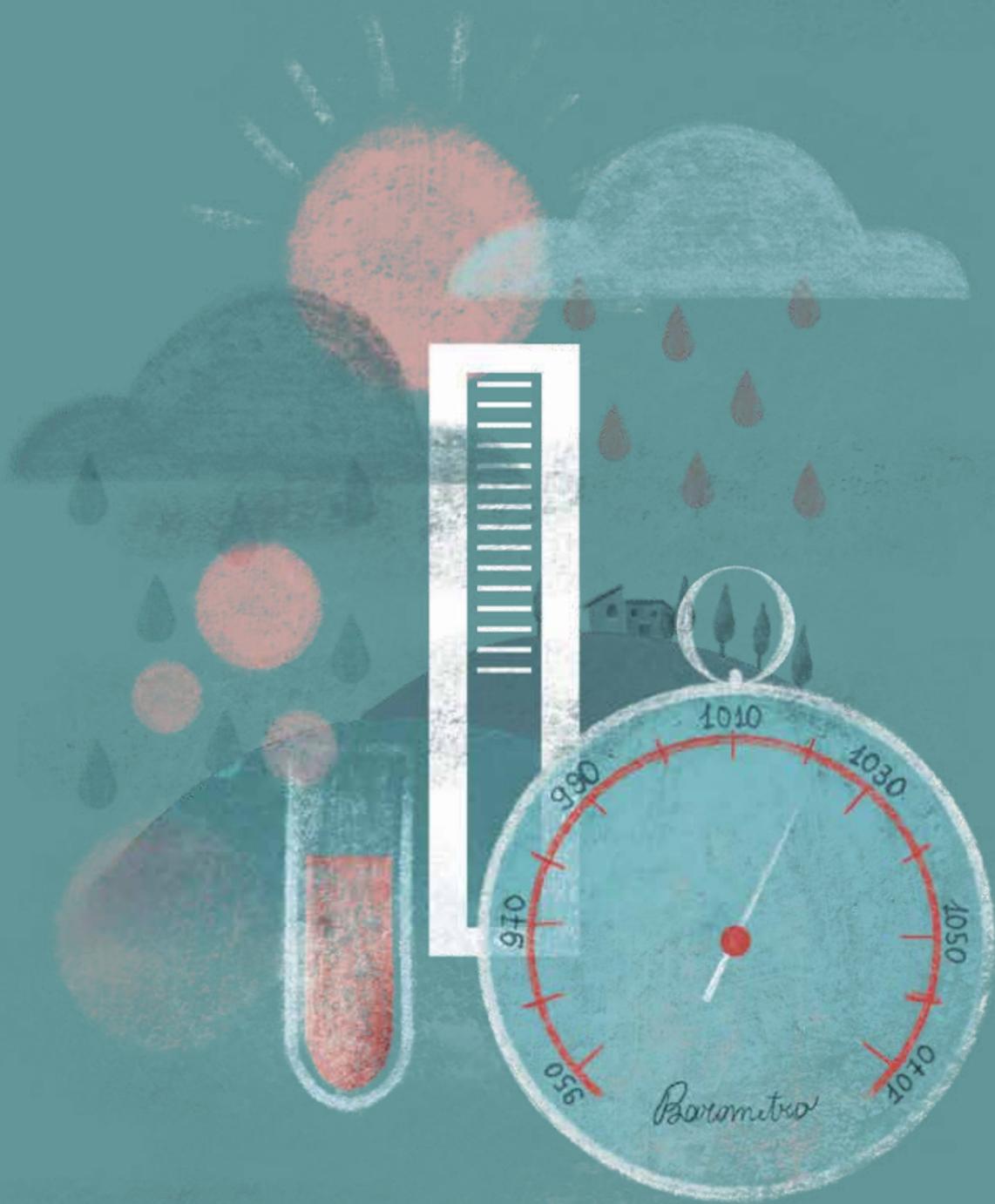
Si è trattato di un fenomeno non casuale, frutto di **scelte consapevoli che il management ha compiuto nel corso degli anni**. La capillarità della nostra rete commerciale e il rapporto diretto con i clienti ci hanno permesso di fare la differenza.

**Nel 2020** i nostri prodotti hanno raggiunto **26 Paesi nel mondo**.

In Arnaldo Caprai, pur consapevoli dell'importanza dell'export, abbiamo sempre creduto che il vero asset da valorizzare fosse l'Italia, con i suoi borghi, i suoi chef, i ristoranti, le osterie. Tale circostanza si è dimostrata decisiva nel corso dell'anno 2020, dove **non abbiamo registrato flessioni significative nell'HoReCa**, che pure ha scontato chiusure di mesi. Questo è stato possibile grazie al rapporto, spesso personale, che l'Azienda ha saputo creare negli anni con i suoi più importanti ambasciatori: le donne e gli uomini che lavorano nella ristorazione.

La Grande Distribuzione Organizzata ha continuato poi ad avere un ruolo fondamentale: grazie all'affidabilità dei partner, è rimasto un presidio importante in grado di permettere ai consumatori italiani di poter continuare a degustare le eccellenze della nostra Azienda.





GRI 102 - 9  
 GRI 102 - 11  
 GRI 102 - 12  
 GRI 102 - 13  
 GRI 201 - 2  
 GRI 203 - 2  
 GRI 304 - 2  
 GRI 416 - 1  
 GRI 417 - 1

# 02

## INNOVAZIONE

PAR 2.1.

### IL RUOLO DEL LABORATORIO DI RICERCA E SVILUPPO

L'intuizione di Marco Caprai, che alla **fine degli anni '80** si è rivolto al mondo universitario con l'intento di valorizzare le caratteristiche del Sagrantino, ha reso possibile il successo mondiale di quello che ora viene chiamato **"il re dei polifenoli"**, facendo riscoprire la **ricchezza di un intero territorio**, quello dell'Umbria centrale, fino ad allora associato a un interesse di tipo esclusivamente religioso.



## 31 ANNI DI RICERCA

**1** START UP  
innovativa



**6** UNIVERSITÀ



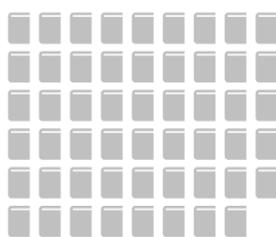
**1** istituto  
di ECCELLENZA:  
San Michele all'Adige



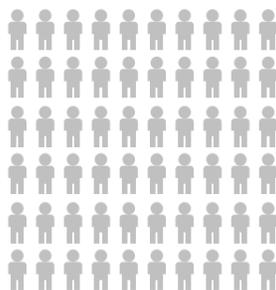
**10** borse  
di STUDIO FINANZIATE



**53** TESI UNIVERSITARIE  
in agraria, enologia, economia,  
scienze della comunicazione



**60** TIROCINANTI  
tra nazionali e internazionali,  
per 57.600 ore di tirocinio



Sin dalle origini, dunque, **abbiamo creduto nel determinante apporto che il mondo universitario avrebbe potuto offrire alla crescita dinamica della nostra Azienda.**

Si è trattato di un'azione multilivello e multidisciplinare, che ha coinvolto già trent'anni fa **studiosi di prestigio internazionale**: tra questi vogliamo ricordare Attilio Scienza, Fulvio Mattini, Giorgio Nicolini, Enzo Mescalchin, Luigi Mariani, Massimo Compagnoni, Gabriele Cola, Tito Caffi, Lucio Brancadoro, Max Bergami, Paolo Preti e, in particolare, Leonardo Valenti del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali di Milano. Ad essi si sono aggiunti giovani talenti, che entrati in contatto con l'azienda durante gli studi presso gli atenei e gli Istituti tecnici superiori sono diventati struttura portante dell'Azienda.

La creazione di un **laboratorio di Ricerca e Sviluppo interno all'Azienda** ha segnato lo spirito del nostro modo di fare impresa, sollecitando un continuo **scambio tra gli studiosi e i giovani professionisti**. Il laboratorio oggi si occupa di ricercare e sperimentare non solo nuove tecniche agronomiche ed enologiche, ma anche di investire sulla conoscenza dei vigneti e della produzione in generale, migliorandone costantemente la **qualità** e la **sostenibilità**.

Per noi l'innovazione è sempre stato un mezzo fondamentale per mantenere viva la tradizione nella viticoltura: se nel passato è questo approccio che ci ha permesso di valorizzare il Sagrantino grazie all'adozione di moderni sistemi di gestione agronomica ed enologica in grado esaltare la qualità di quest'uva straordinaria, nel presente l'attività di innovazione si concretizza nella continua sperimentazione di strumenti di agricoltura di precisione, al servizio di un modello d'impresa sostenibile.

La numerosità e validità tecnica dei progetti sperimentati nel nostro laboratorio di Ricerca e Sviluppo ha portato alla nascita di **Leaf Srl**, start up innovativa in agricoltura con l'obiettivo di condividere il patrimonio di **conoscenze, di rapporti, di filosofia di produzione maturate nell'attività di R&S** con aziende vitivinicole italiane e straniere.

FIN DALLE ORIGINI  
ABBIAMO CREDUTO  
NEL DETERMINANTE  
APPORTO CHE IL MONDO  
UNIVERSITARIO AVREBBE  
POTUTO OFFRIRE  
ALLA **CRESCITA  
DINAMICA**  
DELLA NOSTRA AZIENDA

Grappoli di Sagrantino in appassimento  
per la produzione del Montefalco Sagrantino DOCG Passito

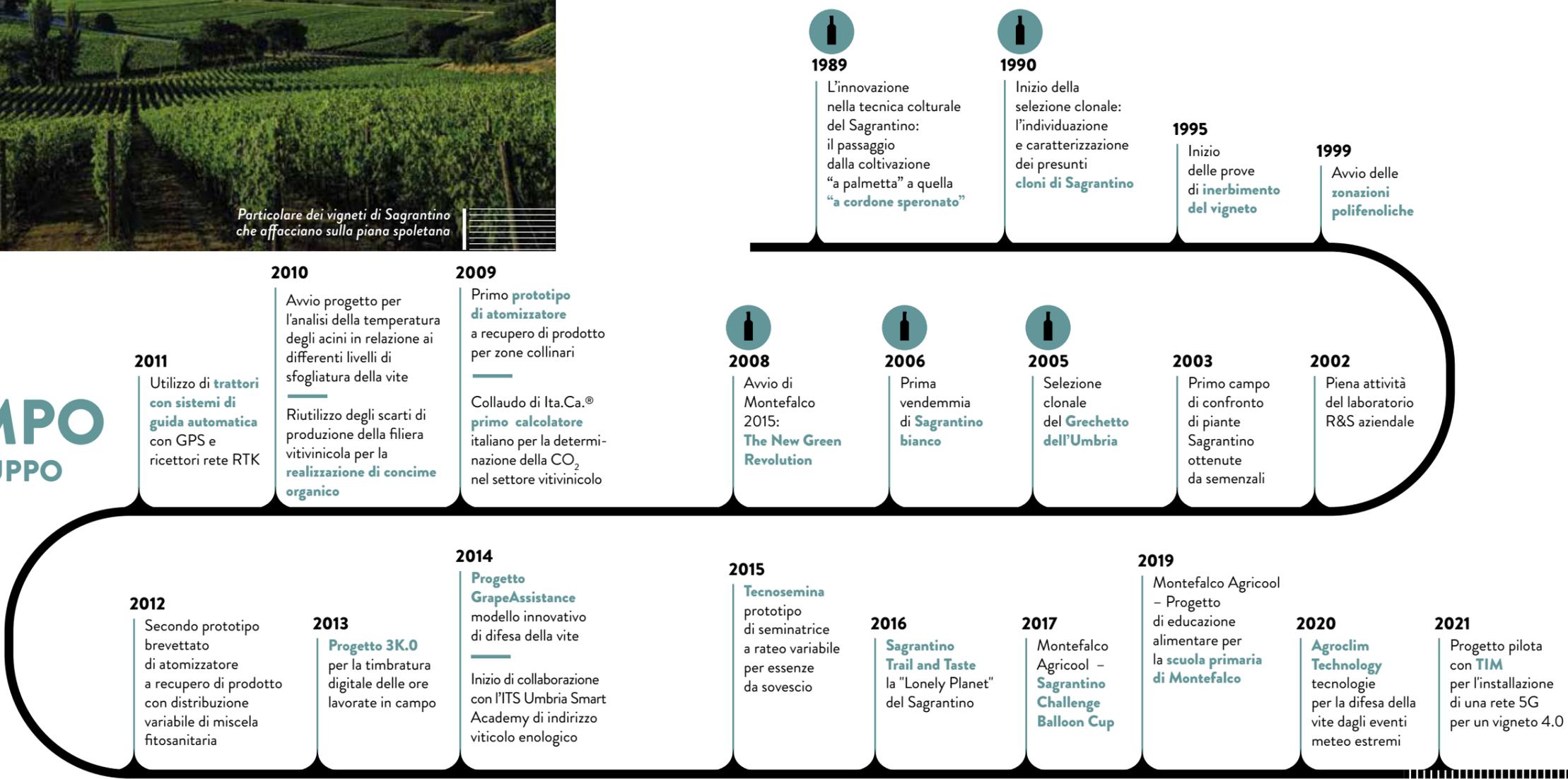




Particolare dei vigneti di Sagrantino che affacciano sulla piana spoletana

ABBIAMO IDEATO NEL 2014 IL PROGETTO GRAPEASSISTANCE, PROMOSSO DAL CONSORZIO TUTELA VINI DI MONTEFALCO E MESSO A PUNTO PER SUPPORTARE I PRODUTTORI NELLA GESTIONE DELLE MALATTIE DEL VIGNETO DOVUTE ALLE PARTICOLARI CONDIZIONI METEOROLOGICHE. TRAMITE LA CREAZIONE DI UNA RETE TERRITORIALE DI STAZIONI METEO E L'UTILIZZO DI SISTEMI DI MODELLIZZAZIONE E DECISIONAL SUPPORT SYSTEM (DSS) È OGGI POSSIBILE MONITORARE, ELABORARE E CONDIVIDERE LE INFORMAZIONI NECESSARIE ALLA GESTIONE DI UNA SPECIFICA MALATTIA A LIVELLO LOCALE O, SE NECESSARIO, TERRITORIALE. L'IMPLEMENTAZIONE DI GRAPEASSISTANCE LIMITA LE PERDITE DI PRODUZIONE CONNESSE ALL'ANDAMENTO DELL'ANNATA AGRARIA E RIDUCE AL TEMPO STESSO IL CONSUMO DI FITOFARMACI, CONTRIBUENDO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE ED ECONOMICA DELLA NOSTRA ATTIVITÀ, OLTRE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE DEI NOSTRI PRODOTTI.

# LINEA DEL TEMPO RICERCA E SVILUPPO



PAR 2.2.

## LA CURA DEL VIGNETO

Nella Arnaldo Caprai **fondiamo la cura del vigneto sulla ricerca e sulla sperimentazione delle più innovative tecnologie prestate al servizio di un'agricoltura di precisione.**

Dal 2010 **monitoriamo costantemente i nostri consumi** con l'obiettivo di poterne migliorare l'efficienza in un'ottica di sostenibilità. Adattiamo il nostro protocollo di gestione del vigneto di anno in anno alle specifiche esigenze dei campi, a seconda dell'andamento climatico dell'annata.

### AGROCLIM TECHNOLOGY

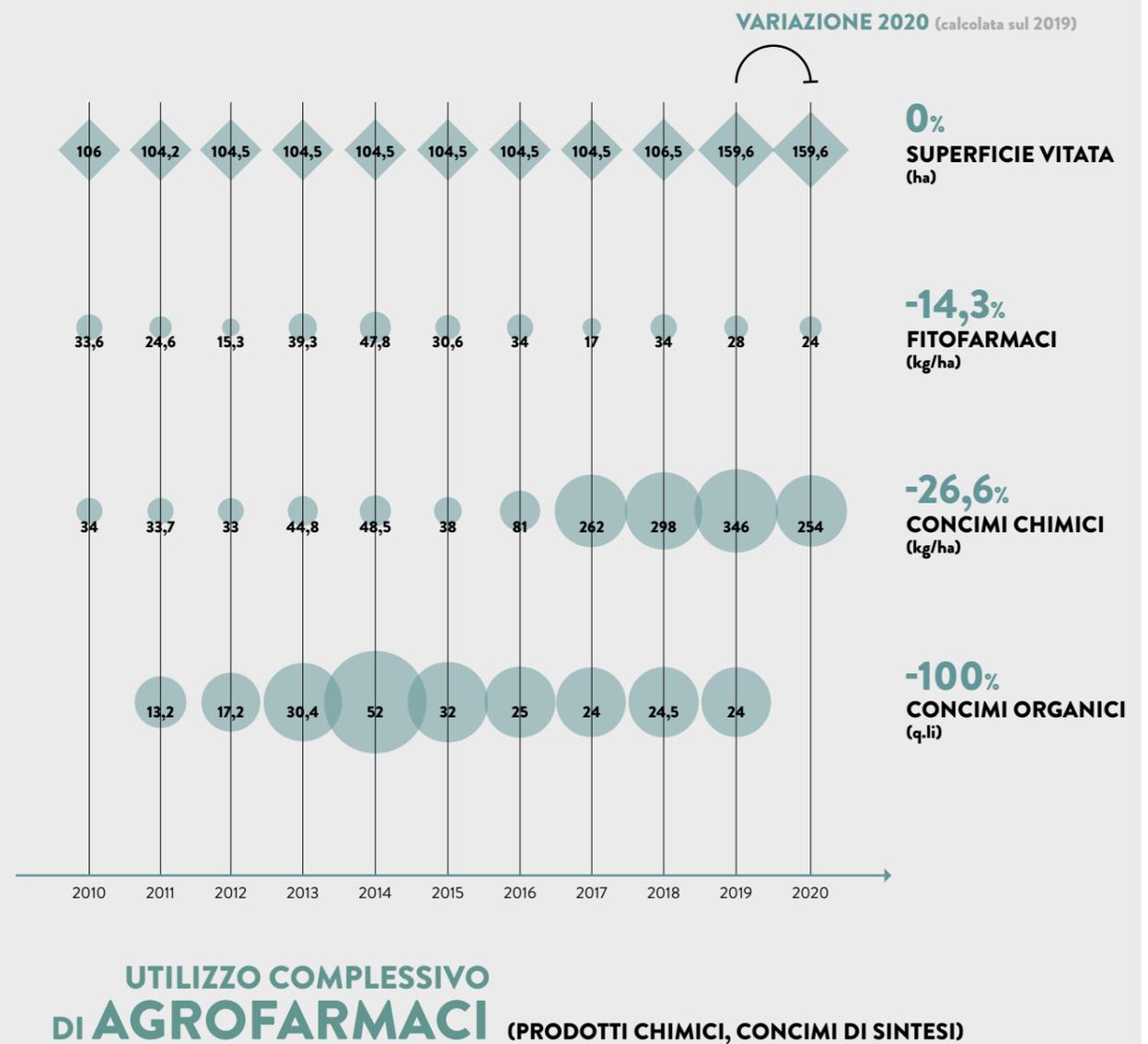
INTENDIAMO L'INNOVAZIONE COME LA VIA NECESSARIA PER LA SOSTENIBILITÀ DELLA NOSTRA ATTIVITÀ. PER QUESTO MOTIVO SIAMO COSTANTEMENTE IN PRIMA LINEA NELLA RICERCA E NELLA SPERIMENTAZIONE DI NUOVE TECNOLOGIE E STRUMENTI DI AGRICOLTURA 4.0; CONVINTI ALTRESÌ CHE SOLO LA DIFESA ATTIVA DEL REDDITO AGRICOLO POSSA COSTITUIRE NUOVE OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO PER L'AGRICOLTURA.

CON L'AVVIO DEL PROGETTO AGROCLIM TECHNOLOGY UTILIZZIAMO UN MODELLO INTEGRATO DI TECNOLOGIE DI ULTIMA GENERAZIONE PER AFFRONTARE LE PRINCIPALI EMERGENZE CHE COLPISCONO I VIGNETI: ATTRAVERSO DEI SOFTWARE DI GESTIONE CONNESSI AI DATI DEI BOLLETTINI SANITARI REGIONALI, ALLE STAZIONI METEOROLOGICHE IN CAMPO E AL SISTEMA DI SIMULAZIONE DI BILANCIO IDRICO IN VIGNA, RIUSCIAMO A MONITORARE E AD AFFRONTARE PUNTUALMENTE I DANNI DA ATTACCHI FITOSANITARI, DA GELATE TARDIVE E DA ONDATE DI CALORE ESTIVE CHE METTONO A RISCHIO LA PRODUZIONE.

Tra le tecnologie implementate **per far fronte al mutamento delle condizioni metereologiche** degli ultimi anni abbiamo installato, nell'ambito del progetto Agroclim Technology, una **ventola antibrina** per il controllo dei danni da gelate primaverili e due **impianti di irrigazione a rateo variabile e controllo remoto** per il controllo dei danni dovuti alle ondate di calore estivo.

Al fine di **ridurre sempre di più l'utilizzo di fitofarmaci necessari al contrasto delle patologie in campo**, stiamo collaborando alla sperimentazione di una App che attraverso **modelli previsionali**, rilievi in campo e immagini satellitari, si occupa del monitoraggio delle malattie e della condivisione delle informazioni relative

su una piattaforma di gestione. Nel 2021 la App entrerà definitivamente in funzione, il che contribuirà a migliorare ulteriormente la gestione e il controllo delle fitopatologie nella superficie aziendale.



## ATOMIZZATORE A RECUPERO DI PRODOTTO

GUIDATI DALLA VOLONTÀ DI REALIZZARE UN'AGRICOLTURA DI PRECISIONE, LA NOSTRA ATTIVITÀ DI SPERIMENTAZIONE DURATA DIECI ANNI HA PERMESSO LA REALIZZAZIONE DI UN MODELLO DI ATOMIZZATORE DA VIGNETO IN GRADO DI OTTIMIZZARE L'UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ZONE COLLINARI. L'UTILIZZO DI QUESTA MACCHINA A RECUPERO, CHE SFRUTTA L'ELABORAZIONE DEI DATI FORNITI DALLE MAPPE SATELLITARI, HA PERMESSO UNA RIDUZIONE DEL 60% DEL CONSUMO DI ACQUA E UNA RIDUZIONE DEL 50% DEL CONSUMO MEDIO DI FITOFARMACI, OLTRE AD AVERE ELIMINATO LA DISPERSIONE DEI PRODOTTI NELL'ARIA E LA LORO CADUTA A TERRA.

CON LA RIDUZIONE DEI FITOFARMACI IL CONCETTO AMPIO DI SOSTENIBILITÀ DIVENTA REALTÀ, E L'IMPEGNO NELLE TEMATICHE AMBIENTALI ED ECONOMICHE SI INTEGRA A QUELLE SOCIALI: DISTRIBUENDO MENO PRODOTTO E CON PIÙ PRECISIONE, LA SOSTANZA NON VIENE DISPERSA SUI TERRENI E IN ARIA, E A TRARNE VANTAGGIO SONO ANCHE I LAVORATORI E LA COMUNITÀ CIRCOSTANTE.

Nel 2019 l'aumento dell'utilizzo di concimi chimici è stato determinato da un **incremento di circa il 50% della superficie da noi gestita**, circostanza che ha reso necessario effettuare interventi straordinari di concimazione minerale prevalentemente a base di fosforo e potassio per il ripristino dei corretti livelli nutrizionali dei nuovi vigneti in gestione.

La **costante diminuzione del ricorso a prodotti fitosanitari è dovuta all'utilizzo degli atomizzatori a recupero di prodotto**, risultato dell'attività di Ricerca e Sviluppo interna all'Azienda.

Con gli otto ettari di boschi, i corsi d'acqua e l'invaso per la captazione delle acque sorgive diffusi in diverse aree dell'Azienda, possiamo contare su un importante **bacino di biodiversità** in grado di influenzare positivamente la salute e l'equilibrio del nostro ecosistema. In vigna, gli strumenti e le buone pratiche di agricoltura di precisione, affiancate all'apporto di sostanza organica dei sovesci e del letame, favoriscono il mantenimento dei microrganismi presenti.

Per la valutazione della qualità ambientale del nostro agrosistema, nel 2020 abbiamo richiesto un'analisi da parte degli esperti del protocollo *Biodiversity Friend*. L'indagine, basata su campionamenti fatti in diverse aree della superficie aziendale, ha avuto come oggetto la qualità biologica dei suoli, la qualità delle acque superficiali e quella dell'aria (quest'ultima attraverso un'analisi lichenica). In tutte e tre le analisi i valori rilevati sono stati di gran lunga soddisfacenti, tali da confermare un **basso impatto antropico**.

Nel 2020 si rileva un mancato utilizzo dei concimi organici dovuto all'impossibilità, durante il lockdown, di distribuire il materiale nei tempi previsti. La concimazione organica sarà effettuata nuovamente ed in maggiore quantità nell'anno 2021.

I concimi organici di cui facciamo generalmente uso sono il **digestato vegetale**, il **letame equino** e l'**ammendante compostato misto** proveniente da scarti di origine animale e di attività agricole.

Attraverso l'impiego del diserbo meccanico, **evitiamo l'utilizzo di diserbante chimico nel 95%\*** della superficie vitata.

Per mantenere e aumentare la fertilità del terreno in modo naturale **praticiamo il sovescio** su una sempre maggiore superficie, tarandolo in modo specifico nei diversi terreni. La tecnica del sovescio consiste nell'interrare in tutto o in parte tra i filari delle specifiche specie erbacee, come ad esempio le leguminose, in grado di cedere al terreno sostanze nutritive e migliorarne la struttura.

\*resta una piccola percentuale di vigneti con sistemi di impianto antecedenti agli anni '90 che per il tipo di sesto non permette alternative al diserbo chimico.

## AGRICOLTURA 4.0 PROGETTO TECNOSEMINA

PRATICHIAMO IL SOVESCIO IN VIGNA GIÀ DAL 1995, MA SOLO RECENTEMENTE SIAMO RIUSCITI A COMBINARE QUESTA ANTICA TECNICA CON GLI STRUMENTI INNOVATIVI DELL'AGRICOLTURA 4.0. ABBIAMO INFATTI REALIZZATO UN PROTOTIPO DI SEMINATRICE DA SOVESCIO CAPACE DI DISTRIBUIRE IL QUANTITATIVO E LA QUALITÀ DEL SEME SULLA BASE DELLE DIVERSE CARATTERISTICHE DEGLI APPEZZAMENTI DA TRATTARE, IL CHE ASSICURA LA MIGLIORE SEMINA DI SPECIE ERBACEE O LEGUMINOSE PER CIASCUN TERRENO.



PAR 2.3.

## VERSO UNA CANTINA SOSTENIBILE

**D**a anni abbiamo implementato programmi per **rendere sostenibili tutte le pratiche di cantina, sia sotto il profilo energetico sia idrico.**

Consapevoli della necessità di **rendere efficiente il consumo delle risorse in cantina**, negli anni abbiamo adottato diverse scelte in materia di risparmio energetico ed idrico: nel 2014 abbiamo installato 24 mq di **pannelli solari termici** per la produzione di acqua calda da fonte rinnovabile; nel 2015 abbiamo apposto delle pellicole solari riflettenti sulle finestre del nostro spazio enoteca, **per ottimizzarne l'isolamento termico.** Abbiamo poi sostituito i vecchi impianti frigorifero con dei sistemi di refrigerazione più performanti e **migliorato l'efficienza del nostro sistema di distribuzione del freddo.**

Nell'ultimo anno la Amorim Cork, azienda specializzata nella produzione di tappi di sughero naturale, ha commissionato uno studio sul ciclo di vita di alcuni suoi prodotti. **I tappi di sughero generano infatti una significativa ritenzione di CO<sub>2</sub>,** tenendo conto di quella consumata dalle querce da sughero e quella ricavata dalle analisi dei cicli di produzione e distribuzione. Attraverso lo studio l'azienda fornitrice ha potuto quantificare l'assorbimento di CO<sub>2</sub> derivante dall'acquisto di tappi in sughero. Il valore complessivo per la Arnaldo Caprai Srl risulta pari a **17,2 tonnellate di CO<sub>2</sub>.** Tale cifra cresce fino a **36,8 tonnellate di CO<sub>2</sub> ritenute** se si applicano criteri analoghi con altri fornitori della filiera.

Per un'attività vitivinicola come la nostra, impieghiamo la risorsa idrica in numerosi momenti del processo produttivo, dalle operazioni di sanificazione della cantina al lavaggio delle attrezzature tra cui anche le barrique, le vasche d'acciaio e le bottiglie.

L'utilizzo di acqua in cantina è strettamente legato alle condizioni metereologiche e alla quantità di uva lavorata nell'annata. Grazie a un impianto per la depurazione delle acque, siamo in grado di **bonificare i reflui prodotti** durante i processi di vinificazione e provvedere alla loro espulsione in acque superficiali. Le responsabili di cantina e HACCP curano l'effettuazione e l'interpretazione delle analisi chimiche fatte alle acque di scarico del depuratore, per assicurare il controllo della loro salubrità.

Per la pulizia e la sterilizzazione degli strumenti della cantina, nel 2018 abbiamo installato un nuovo **impianto di microfiltrazione** che ci ha permesso, a fronte di un maggiore quantitativo di uve lavorate, di **ridurre proporzionalmente il consumo di acqua di pozzo utilizzata.** Di seguito sono riassunti i consumi di acqua dal 2009 a oggi, ripartiti tra acqua di rete e di pozzo.

Quanto al consumo di acqua di acquedotto\*, che costituisce circa un terzo dell'acqua da noi utilizzata, l'aumento registrato nel 2019 è stato conseguenza di una perdita occulta poi prontamente riparata. In media, si registra un costante efficientamento dell'utilizzo di acqua, anche se i dati relativi ai consumi del 2020 sono condizionati dalla particolarità dell'anno trascorso e in particolare dal minor quantitativo di uva lavorata.



\*vedi grafico sull'utilizzo di acqua a pagina 40

Tappi di sughero naturale del progetto Bottled Poetry utilizzati per il Sagrantino 25 Anni

## CONSUMO COMPLESSIVO DI ENERGIA

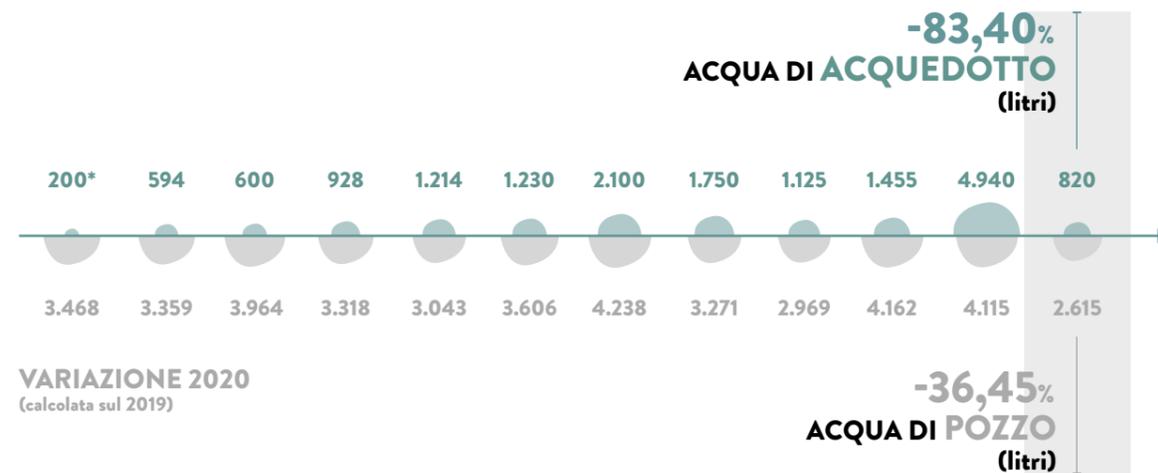


9%  
ENERGIA DA GPL

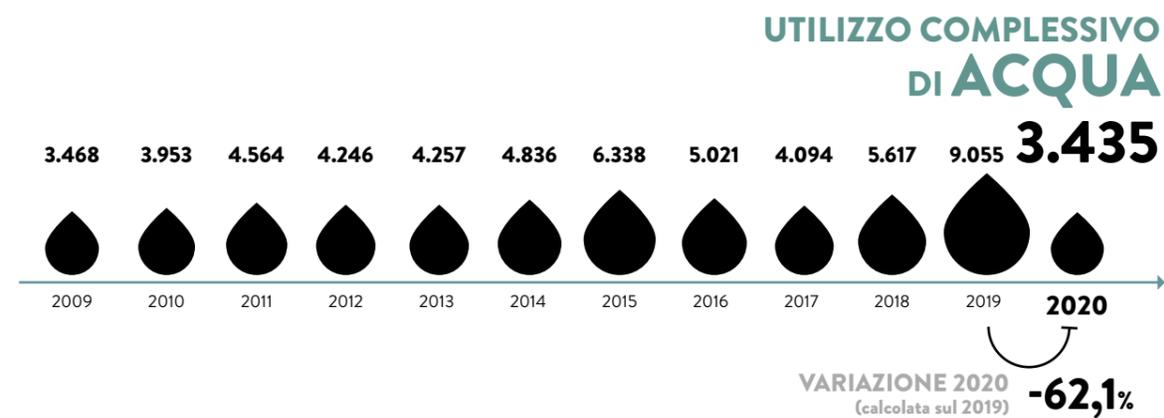
21%  
ENERGIA DA GASOLIO

69%  
ENERGIA ELETTRICA  
necessaria al normale funzionamento della cantina:  
per l'illuminazione ed il raffrescamento degli spazi,  
per il funzionamento delle attrezzature elettriche,  
dei processi di pigiatura e vinificazione

↓  
**536 Mwh**  
TOTALE ENERGIA ELETTRICA  
CONSUMATA NEL 2020



VARIAZIONE 2020  
(calcolata sul 2019)



VARIAZIONE 2020  
(calcolata sul 2019) -62,1%

PAR 2.4.

## LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Per assicurare la rispondenza dei nostri fornitori attuali ma anche potenziali ai requisiti di sostenibilità, sottoponiamo loro un questionario che richiede sia informazioni sulle certificazioni possedute che la rispondenza a requisiti di qualità e sicurezza nella gestione dei processi e dei prodotti, di formazione e sicurezza nella gestione delle risorse umane e l'impegno in buone pratiche ambientali e socio economiche.

La raccolta delle informazioni viene **effettuata annualmente su un campione di fornitori**: si tratta di un'operazione che ci permette di **sensibilizzare gli stakeholder nei confronti della sostenibilità** ambientale, sociale ed economica.

Per il controllo della sicurezza di tutti i nostri prodotti, i parametri dei vini vengono riportati

su apposite Schede Tecniche poi verificate annualmente. Dalla verifica del 2020, i parametri sensoriali e analitici dei prodotti risultano conformi a quanto riportato nei disciplinari delle Denominazioni di Origine.

Nel dicembre 2018, abbiamo aggiornato il nostro manuale HACCP, introducendo ulteriori limiti restrittivi per alcune sostanze potenzialmente contaminanti.

Nelle etichette dei nostri prodotti sono indicate le informazioni richieste dalle normative di riferimento. Sono inoltre riportati l'origine del nome del vino, le caratteristiche organolettiche, i possibili abbinamenti gastronomici e, dal 2013, i loghi di certificazione della sostenibilità d'Azienda.



AGGIORNAMO COSTANTEMENTE  
I LIMITI RESTRITTIVI  
DELLE SOSTANZE  
POTENZIALMENTE  
CONTAMINANTI

Scorcio dei vigneti  
nella tenuta della Arnaldo Caprai



PAR 2.5.

## LE CERTIFICAZIONI

Nella Arnaldo Caprai lavoriamo da tempo al controllo e alla riduzione dell'impatto ambientale: l'Azienda è impegnata già dagli inizi del 2000, con le prime certificazioni ISO, nel **monitoraggio della qualità della filiera e nel miglioramento delle performance ambientali**.

Nel 2008, come **capofila** di sette cantine del territorio costituite nell'Associazione Grandi Cru di Montefalco, abbiamo avviato una collaborazione con l'Università di Milano, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e alcuni centri di formazione regionale, con l'obiettivo di definire, attraverso la sperimentazione di pratiche e tecniche innovative, un protocollo territoriale di produzione sostenibile.

È nato così nel 2013 il primo protocollo territoriale di sostenibilità del settore vitivinicolo volto a misurare **non solo l'impatto ambientale, ma anche quello sociale ed economico: New Green Revolution**, validato da CSQA, ente indipendente di certificazione agroalimentare.

Il protocollo certifica il rispetto dei seguenti valori:

1. Conduzione tecnica del vigneto di elevato livello
2. Riduzione dell'uso delle risorse
3. Conservazione del paesaggio e delle biodiversità
4. Tracciabilità dei prodotti
5. Rispetto e sicurezza del lavoro
6. Benessere dei fruitori e dei visitatori
7. Dialogo con i clienti
8. Impegno nella comunità locale
9. Sostenibilità economica e innovazione
10. Registrazione diligente delle attività.

Oggi, dopo un'intensa attività di studio e confronto che ci ha visto **parte attiva nella progettazione dello standard di sostenibilità SOPD Equalitas**, gran parte dei principi del protocollo New Green Revolution sono stati inclusi in **Equalitas**, al quale abbiamo aderito nel 2019.



ANNO	CERTIFICAZIONE	DESCRIZIONE
2001 – 2008	ISO 9001	Certifica il rispetto dei massimi standard nella gestione della qualità nell'intera filiera produttiva, dal monitoraggio delle materie prime in entrata a quello dei processi di trasformazione, fino al prodotto finito
2005 – 2016	ISO 14001	Certifica un efficace miglioramento nel tempo delle performance ambientali dell'Azienda nella coltivazione dei vigneti e nella produzione di vino
2010	ISO 14064	Certifica la credibilità e garanzia ai processi di rendicontazione e monitoraggio dei GHG (GreenHouse Gases), in relazione alle dichiarazioni di emissione da parte dell'Azienda Caprai e dei suoi progetti di riduzione. Il calcolo dell'impronta di Anidride Carbonica è possibile grazie all'adozione del calcolatore Ita.Ca.
2013	DTS 015	New Green Revolution
2014 – 2016	ISO 50001	Certifica il continuo miglioramento della prestazione energetica, comprendendo in questa l'efficienza energetica, il consumo e l'uso dell'energia
2014	ISO/TS 14067	Certifica la chiarezza e la coerenza delle attività di quantificazione, reporting e comunicazione della Carbon Footprint di prodotto (CFP) definendo i principi, i requisiti e le linee guida per la sua quantificazione e comunicazione
2015	VIVA	Certifica la rispondenza a quattro indicatori per il prodotto Montefalco Sagrantino DOCG "Collepiano" 2010: <ul style="list-style-type: none"> <li>– "Aria" esprime l'impatto che la produzione di uno specifico prodotto (CFP) e/o l'insieme delle attività aziendali (GHGI) hanno sul cambiamento climatico</li> <li>– "Acqua" indica il consumo di acqua dolce, e tiene conto dell'acqua consumata e inquinata in vigneto ed in cantina per la produzione del vino</li> <li>– "Vigneto" prende in considerazione le pratiche di gestione agronomica del vigneto ed in particolare valuta l'utilizzo degli agrofarmaci e le relative conseguenze sui corpi idrici e sul suolo. Analizza inoltre gli aspetti legati alla biodiversità, alla gestione del suolo e alla fertilità</li> <li>– "Territorio" tiene conto del paesaggio disegnato dalla coltivazione della vite</li> </ul>
2019	EQUALITAS	Certifica la rispondenza ai requisiti e agli indicatori definiti per ciascun pilastro ambientale, sociale, economico che comprendono, tra gli altri, buone pratiche agricole, buone pratiche economiche verso i lavoratori, verso i fornitori, la trasparenza dei bilanci di sostenibilità. La certificazione coinvolge tre dimensioni produttive: l'impresa (standard di Organizzazione), il prodotto finale (standard di Prodotto) e il territorio (standard di Territorio)



GRI 102 - 12  
 GRI 203 - 2  
 GRI 401 - 1  
 GRI 403 - 1  
 GRI 403 - 4  
 GRI 403 - 9

# 03

## TERRITORIO

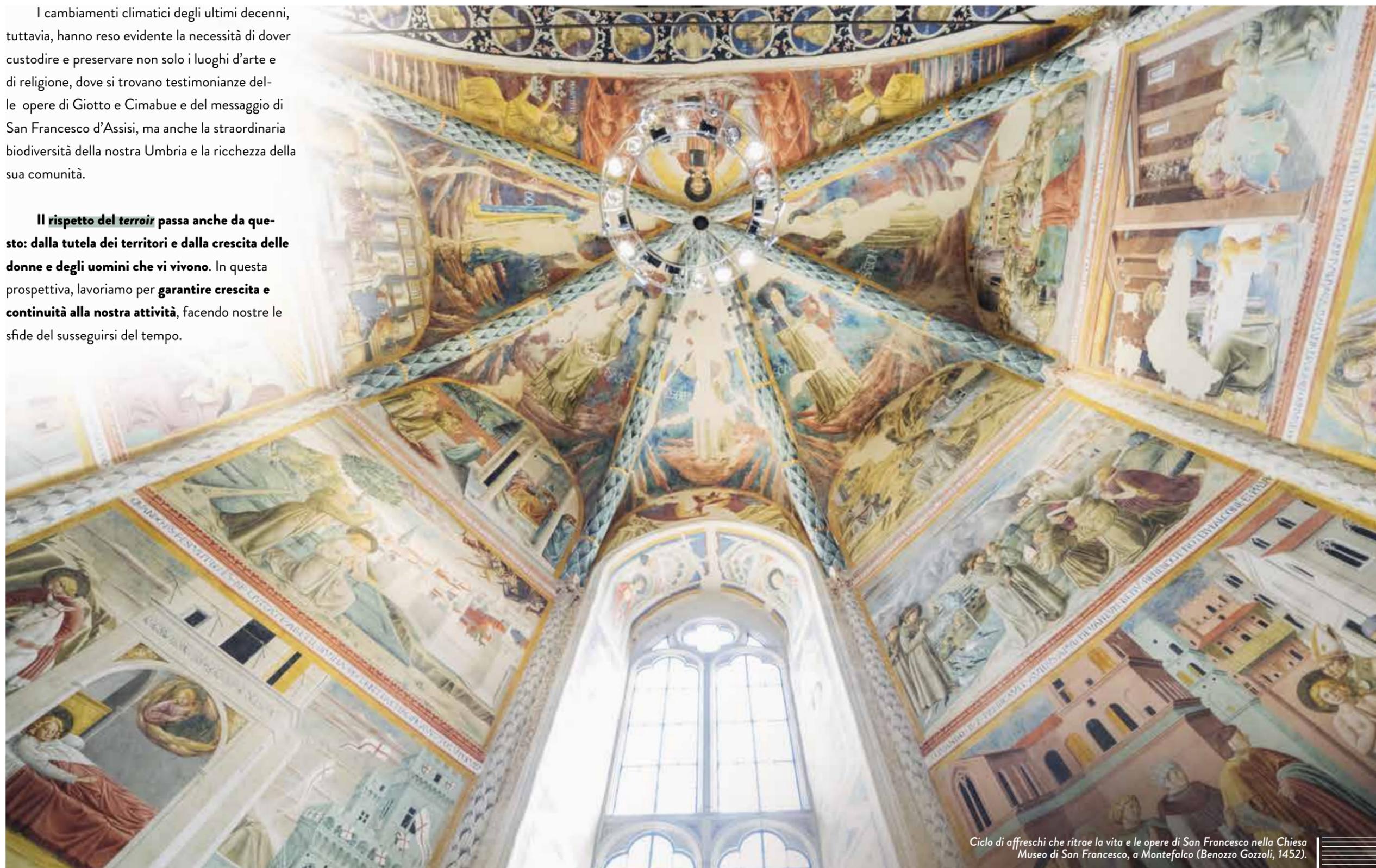
### PAR 3.1. L'UMBRIA, IL NOSTRO TERRITORIO

Percorrendo il susseguirsi di vallate, altopiani e pianure, in Umbria si incontrano **preziose testimonianze di fede, cultura e tradizioni**. Qui, tra l'alternarsi di borghi medievali e paesaggi naturali, il clima mediterraneo favorisce la produzione di prodotti di spicco della cultura enogastronomica italiana come il vino e l'olio, la cui tradizione è stata mantenuta in vita nel Medioevo dai **monaci** cistercensi, benedettini e francescani di cui ci sentiamo responsabili custodi.



I cambiamenti climatici degli ultimi decenni, tuttavia, hanno reso evidente la necessità di dover custodire e preservare non solo i luoghi d'arte e di religione, dove si trovano testimonianze delle opere di Giotto e Cimabue e del messaggio di San Francesco d'Assisi, ma anche la straordinaria biodiversità della nostra Umbria e la ricchezza della sua comunità.

**Il rispetto del terroir passa anche da questo: dalla tutela dei territori e dalla crescita delle donne e degli uomini che vi vivono.** In questa prospettiva, lavoriamo per **garantire crescita e continuità alla nostra attività**, facendo nostre le sfide del susseguirsi del tempo.



Ciclo di affreschi che ritrae la vita e le opere di San Francesco nella Chiesa Museo di San Francesco, a Montefalco (Benozzo Gozzoli, 1452).

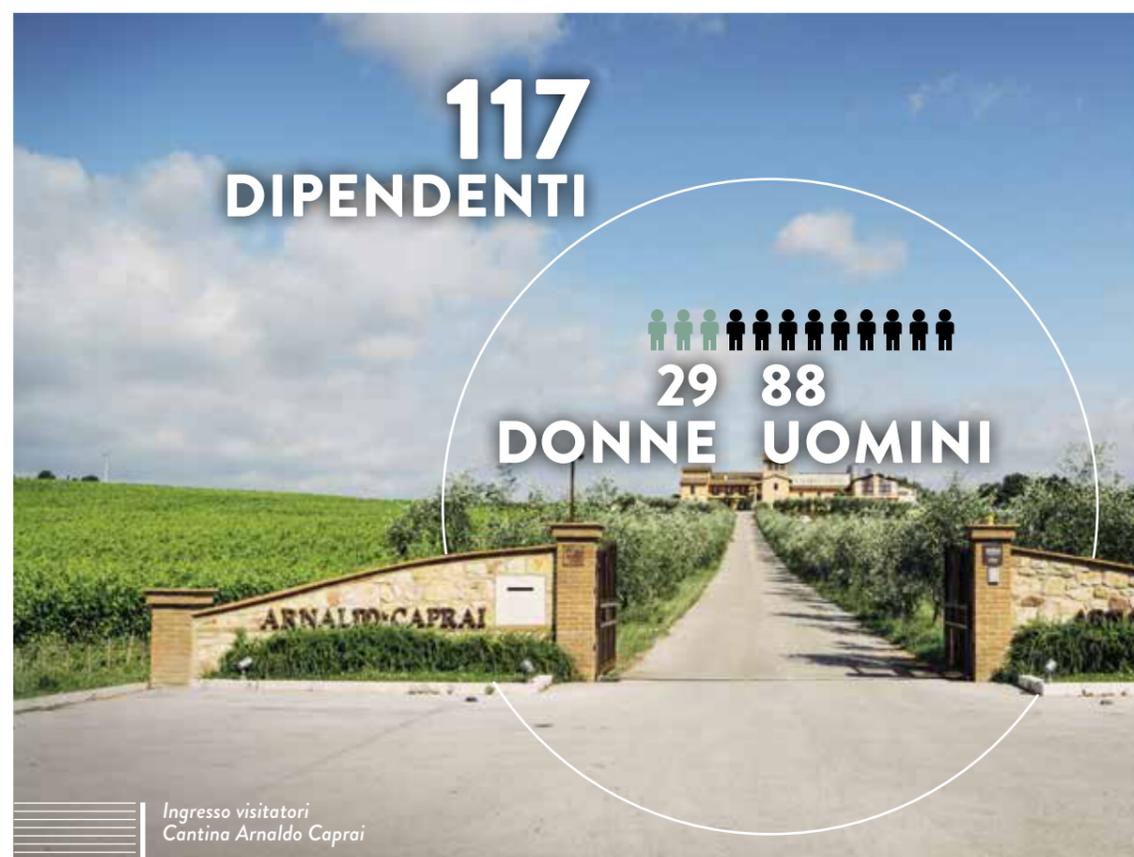
PAR 3.2.

## IL CAPITALE UMANO

Siamo orgogliosi di essere stati pionieri in Italia di un'idea di viticoltura nuova, che avesse a cuore l'ambiente, la società e il futuro della propria attività. Si tratta di un progetto che, come Azienda Arnaldo Caprai, abbiamo portato avanti con l'adozione di **certificazioni e protocolli di sostenibilità**.

La ricchezza delle risorse umane che prestano lavoro nella Arnaldo Caprai è frutto della vivacità del nostro clima culturale, fatto di un continuo scambio tra coloro che conservano le tradizioni del territorio e chi viene integrato in Azienda dopo esserne entrato in contatto attraverso percorsi di formazione nelle Università o negli ITS.

Ogni anno un referente esterno **monitora il grado di soddisfazione dei nostri lavoratori** rispetto alle condizioni di lavoro in Azienda: nella rilevazione del 2019 è stato espresso un particolare gradimento per la flessibilità accordata sugli orari di lavoro, i permessi e le ferie, la cui comunicazione e richiesta è facilitata dal sistema di **timbratura automatica RFID**. L'ascolto e il dialogo tra lavoratori in Azienda sono delle costanti del nostro ambiente lavorativo.



Nel 2020, tuttavia, a causa della pandemia, non siamo stati in grado di raccogliere, attraverso il monitoraggio del referente esterno, alcun contributo anonimo formale relativo al clima aziendale. Rendiconteremo nel Bilancio 2021 quanto emergerà dalla prossima rilevazione.

CIASCUNO DI NOI,  
A PRESCINDERE DALLA PROPRIA MANSIONE,  
CONTRIBUISCE  
CON IL PROPRIO BAGAGLIO DI CONOSCENZE,  
CULTURA ED ESPERIENZE DIFFERENTI  
AL MANTENIMENTO DI UN AMBIENTE LAVORATIVO  
SICURO, SERENO E STIMOLANTE.  
UN CODICE ETICO CONDIVISO  
GUIDA I NOSTRI RAPPORTI.



Crediamo da sempre nel valore della **formazione come strumento per accrescere e consolidare le competenze individuali e come mezzo per riscattare e migliorare le condizioni di vita delle collettività** insediate nel territorio.

Tale vocazione non si traduce solo nel **dare spazio alle idee e alle aspirazioni dei lavoratori** dell'Azienda o nel fornire loro una formazione permanente, ma anche nello sviluppo di azioni che consentano la crescita intellettuale, personale e lavorativa dei giovani del nostro territorio, come avviene nei progetti dedicati agli studenti delle scuole di Montefalco, ai ragazzi che frequentano i corsi ITS e nei programmi di integrazione dei richiedenti asilo assistiti dalla Caritas di Foligno.

Le collaborazioni continue con Atenei ed enti di ricerca hanno, negli anni, garantito l'aumento del grado di conoscenza e specializzazione dei nostri dipendenti e collaboratori, **valorizzandone le potenzialità e restituendo al distretto di Montefalco un capitale umano di grande valore.**

Siamo convinti che la qualità dei nostri prodotti dipenda direttamente dalla qualità dell'ambiente di lavoro nel quale vengono realizzati. Nella gestione dell'Azienda prestiamo **cura alla sicurezza delle persone che lavorano in vigna nelle attività di potatura e di vendemmia, nonché degli operatori che svolgono attività in cantina**, che variamente possono essere esposti a rischio di infortuni dato l'alto contenuto manuale delle attività e la specificità dei prodotti e macchinari utilizzati.

Adottiamo tutte le misure necessarie per la **prevenzione di incidenti e danni alla salute**, nel rispetto del Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), compresa la redazione di un documento di valutazione dei rischi causati dall'attività e la nomina delle figure responsabili quali RSPP, RLS così come altri preposti formati specificamente per intervenire nel caso di emergenze.

Siamo impegnati a sviluppare e promuovere un processo di miglioramento continuo delle nostre performance di sicurezza, come testimonia l'implementazione in vigna di alcuni strumenti come i **sistemi di guida automatica con GPS e ricettori rete RTK sulle nostre trattrici**, o ancora l'atomizzatore a recupero di prodotto.

Nel 2020 **non si è registrato alcun infortunio** tra i nostri lavoratori.

Al fine di contenere il diffondersi del contagio nella prima fase pandemica, abbiamo attivato modalità di *home working* e riunioni da remoto per i lavoratori dei reparti amministrativo, contabilità, commerciale, marketing e ospitalità. Per la tutela del personale indispensabile alle attività di cantina e di cura del vigneto, ci siamo adoperati per seguire le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dal Ministero della Salute in particolar modo fornendo loro i mezzi di protezione e adottando i protocolli di comportamento necessari.

## TIMBRATURA RFID

PROGETTO 3K.0

IL SISTEMA DI TIMBRATURA RFID GARANTISCE LA TRASPARENZA DELLE ORE DI LAVORO E RENDE AUTONOMA LA RICHIESTA DI FERIE, PERMESSI O ALTRE COMUNICAZIONI PER TUTTI I LAVORATORI. CIASCUN ADDETTO COMUNICA AUTONOMAMENTE LE ORE LAVORATE ATTRAVERSO IL PROPRIO SMARTPHONE, CON LA POSSIBILITÀ DI SEGNALARE IL LAVORO EFFETTUATO E, NEL CASO DI OPERATORE AGRICOLO, LA SPECIFICA SEZIONE DI CAMPO OPERATA. IL PROFILO DELL'ADDETTO È CONSULTABILE SIA DAI RESPONSABILI CHE DAL LAVORATORE STESSO, E LA BUSTA PAGA VIENE GENERATA AUTOMATICAMENTE.



Bike tour tra i vigneti dell'Arnaldo Caprai

## GUIDA AUTOMATICA SULLE TRATTRICI

PROGETTO RTK

PER IL MIGLIORAMENTO DELLE PERFORMANCE AMBIENTALI E DELLA SICUREZZA DEI NOSTRI OPERATORI, NEL 2011 ABBIAMO INSTALLATO DEI SISTEMI DI GUIDA AUTOMATICA CON GPS E RICETTORI RETE RTK SULLE TRATTRICI IMPIEGATE NEI NOSTRI VIGNETI. IN QUESTO MODO SIAMO IN GRADO DI CONOSCERE IN TEMPO REALE LO STATO DI AVANZAMENTO DELLE OPERAZIONI COLTURALI E, NEL CASO DI INCIDENTE DELLA TRATTRICE, INTERVENIRE IMMEDIATAMENTE IN SOCCORSO DEL LAVORATORE A SEGUITO DELL'INVIO AUTOMATICO DI UNA RICHIESTA DI AIUTO.

PAR 3.3.

## FAR CRESCERE NUOVI TALENTI PER IL TERRITORIO

Dal 2014 investiamo nella **formazione delle giovani generazioni** accogliendo i ragazzi dell'ITS Umbria Smart Academy tra i nostri filari.

Un impegno sottolineato anche attraverso la partecipazione attiva del nostro CEO Marco Caprai al consiglio di indirizzo dell'ITS umbro, primo ITS nella classifica italiana. Convinti del valore formativo del corso, **abbiamo collaborato alla progettazione e alla realizzazione del piano di studi mettendo a disposizione aule, vigneti e personale specializzato.**

L'eccellenza delle risorse umane impiegate dalle aziende che, come la nostra, hanno accettato questa sfida, offre un'alta formazione e professio-

nalità ai giovani partecipanti, impiegati in un percorso post-diploma in Agri-food. I ragazzi, coinvolti in un corso di 1800 ore, di cui 800 da svolgere in Azienda, **acquisiscono conoscenze e competenze che li rendono in grado di gestire i processi di produzione del settore agricolo:** affrontano moduli sulla normativa di base così come sulle tecniche agronomiche, sull'utilizzo delle più recenti tecnologie, e sulle strategie di marketing.

Grazie alle ore di training in Azienda i giovani professionisti entrano in contatto con il mondo imprenditoriale, dove **trovano occupazione:** il risultato è un circolo virtuoso di crescita tecnica e culturale tra gli addetti del territorio.

PAR 3.4.

## LA VIGNA DELL'INTEGRAZIONE

Dare accoglienza ai richiedenti asilo non con opere di carità ma attraverso l'offerta di lavoro e professionalità: è stato questo il proposito del progetto di integrazione portato avanti dall'Azienda grazie alla collaborazione con la Caritas di Foligno, un progetto finalizzato a **integrare i migranti in modo effettivo**, rendendoli protagonisti del riscatto del territorio e della comunità in cui vivono e operano.

Dal 2016 un numero sempre maggiore di **richiedenti asilo ha trovato un'occupazione tra i vigneti e la cantina dell'Azienda**, assunti come salariati agricoli. Il successo dell'iniziativa attrae oggi sempre più lavoratori, che giungono all'Arnaldo Caprai direttamente, consapevoli di trovare un ambiente accogliente e rispettoso. Il lavoro ha dato a questi ragazzi la possibilità di raccontare la loro storia tra ricchi percorsi di studi, grande forza di volontà e Paesi da cui fuggire, nonché di **farsi riconoscere dalla comunità come una ricchezza, contribuendo a sfatare ogni pregiudizio.**



## 5 ANNI DI INTEGRAZIONE

DURATA DEL PROGETTO

nel 2020  
**64**  
RICHIEDENTI ASILO  
O CITTADINI STRANIERI  
hanno trovato occupazione  
in azienda



PAR 3.5.

## INVESTIRE NELLA COLLETTIVITÀ, UN IMPEGNO COSTANTE

Le nostre radici sono salde nel territorio di Montefalco. La nostra storia racconta di Sagrantino. Custodiamo la sapienza di fare vino e crediamo che è attraverso esso che possiamo difendere, valorizzare, raccontare il territorio, la collettività che lo abita, anche fuori dai confini della sua regione.

Nei primi anni '90 il riconoscimento della DOGC Montefalco Sagrantino ha dato impulso a una sinergia tra Istituzioni e attività coinvolte nell'areale di produzione: un percorso che ci ha visto protagonisti assieme ad altri produttori del territorio. Oggi i visitatori che attraversano le colline dolci e i borghi medievali della nostra zona **sono accolti dai servizi e dalle opportunità del distretto del Sagrantino di cui siamo portatori nel mondo**. L'Oscar del Vino ricevuto da Marco Caprai nel 2001 come **"Miglior Produttore"**\*, ha consacrato il successo di un modello di business che ha fatto del rapporto tra tradizione, innovazione e territorio il punto di partenza per una produzione d'eccellenza.

\*premio istituito al tempo dall'Associazione italiana Sommelier e oggi dalla Fondazione Italiana Sommelier

La cantina Arnaldo Caprai costituisce orgogliosamente un importante **punto di riferimento** non solo per i visitatori occasionali ma anche e soprattutto per la comunità, sempre coinvolta nelle nostre iniziative.

Sono molteplici i progetti che ci hanno visti **impegnati in prima linea per la visibilità del distretto del Sagrantino**, della sua cultura, della sua storia, dei suoi paesaggi e dei suoi magnifici prodotti.

Tra questi, dalla virtuosa collaborazione tra la nostra Azienda e la rivista Winenews, nel 2016 abbiamo avviato il progetto che **coinvolge i bambini della scuola primaria** "Bruno Buozzi" di Montefalco in un laboratorio di educazione al gusto e all'alimentazione. Nella serie di incontri che ci vedono protagonisti, trasmettiamo loro la curiosità nei confronti delle specie animali e vegetali; li accompagniamo poi nella scoperta delle viti di Sagrantino centenarie che si trovano al bordo di alcuni palazzi medievali del centro storico di Montefalco, nonché nell'osservazione dei nostri paesaggi naturali, già oggetto dell'opera di Benozzo Gozzoli. Ci impegniamo a **tramandare la consapevolezza della straordinaria biodiversità e ricchezza culturale** del luogo in cui vivono.

Nel 2018 abbiamo pubblicato la "Sagrantino Trail and Taste: quattro itinerari in un terroir d'eccellenza": una **guida gratuita del territorio del Sagrantino**, scaricabile online su [www.mymontefalco.it](http://www.mymontefalco.it) e consultabile sia in lingua italiana sia inglese.

Arrivata alla quarta edizione, anche la **raccolta fondi** dal nome **#CAPRAI4LOVE** è parte integrante e tangibile della filosofia della nostra cantina come strumento di visione e di impegno costante per il sostegno della cultura del nostro territorio. Negli anni, anche grazie al coinvolgimento di testimonial d'eccezione e altre aziende e associazioni del territorio, l'iniziativa ha reso possibile il recupero e il **restauro di alcune opere che testimoniano la storia della vivacità culturale di Montefalco**: tra questi l'affresco di Benozzo Gozzoli "Grandi Francescani" e l'arco ligneo del Museo di San Francesco.

**Dopo il terremoto** che nell'agosto 2016 ha duramente colpito i comuni di Amatrice, Norcia e Visso, il turismo in Umbria ha subito un forte ridimensionamento, e il fenomeno ha colpito anche le attività del nostro distretto.

La presentazione di *The Duel of Wine* alla 73esima *Mostra del Cinema di Venezia*, un film girato in gran parte tra gli spazi della nostra cantina, le vie e i palazzi di Montefalco, ha contribuito a dare una **nuova e più sicura immagine dei nostri luoghi**, evocando paesaggi e stili di vita che rimandano alla nostra tradizione millenaria. Nel film

il patron Marco Caprai interpreta se stesso, e in numerose scene il protagonista sommelier Charlie Arturaola degusta i nostri vini. Tutta la **comunità è stata coinvolta per prendere parte al cast** del film attraverso un contest online.

Il nostro rapporto di *sponsorship* per la **Sagrantino International Balloon Challenge Cup** risale al 2017. Si tratta di una competizione tra mongolfiere che in estate attrae oltre 90 equipaggi provenienti **da tutto il mondo** e funge così da **vetrina di promozione del territorio e delle sue tipicità agroalimentari**. I partecipanti, dopo aver volato sui vigneti di Sagrantino, vengono accolti dalle attività del distretto che offrono loro diversi servizi. Negli ultimi tre anni abbiamo rinnovato il nostro rapporto con l'evento mongolfieristico nell'ambito del progetto **Montefalco Agricoool**, un'iniziativa tesa a potenziare i flussi turistici nell'area del Sagrantino.

L'attenzione alla salvaguardia del territorio ed al supporto della comunità non si limita al solo territorio di Montefalco. In occasione dei cento anni del Premio Nobel Rita Levi Montalcini abbiamo devoluto alla Fondazione Rita Levi Montalcini l'intero ricavo della vendita di un'edizione speciale ad ella dedicata, per supportare l'impegno della Fondazione nella **promozione dell'istruzione delle donne nel continente africano**.

PAR 3.6.

## L'OSPITALITÀ DELL'ARNALDO CAPRAI

La nostra Azienda agricola ha inaugurato il proprio **Spazio Enoteca** nel 2006: un centro visite **aperto al pubblico tutti i giorni** dell'anno, con sala degustazioni, sala riunioni e un salone per conferenze ed eventi. Grazie all'idea di condivisione e attrazione di talenti sottesa alla creazione di questi spazi, in Azienda ospitiamo numerosi convegni: ne sono esempio il seminario della Fondazione Symbola "Il futuro dell'Italia: la sfida della Soft Economy" tenutosi nel 2006, e la Manifestazione Enologica Montefalco, dedicata ogni anno alla promozione strategica del territorio.

Siamo stati i primi promotori di *Harvest in Montefalco*, evento musicale che ha coinvolto anche altre cantine del territorio e che dal 1997 al 2005 ha appassionato amanti del vino e della musica che da tutta Italia si sono recati a Montefalco per assistere, immersi nelle vigne, alle performance musicali di artisti come Max Gazzè, Vinicio Capossela, Bandabardò, Goran Bregović, Davide Van De Sfroos, Neri Marcorè e tanti altri. Partecipiamo alle iniziative nazionali di *Cantine Aperte* e *Calici di Stelle*, in occasione delle quali coinvolgiamo talenti musicali, performer, per **offrire momenti di svago sia agli adulti che ai bambini**.

Cogliamo con entusiasmo queste opportunità, che ci avvicinano a sempre più persone. Solo nel 2020, pur nella complessità del contesto pandemico e con l'adesione alle normative di riferimento per il contenimento del contagio, abbiamo accolto **17.656\* visitatori nella nostra enoteca**.

Oltre che organizzare esperienze personalizzate, la nostra cantina offre in lingua italiana e inglese cinque visite di degustazione principali, con durata, esperienza e *budget* diversi.

Tra queste, il **"pic-nic in vigna"** è il percorso che più entusiasma adulti e piccini. Dopo aver visitato la cantina guidati dal nostro staff esperto, gli ospiti possono passeggiare e giocare liberamente tra i filari della tenuta per poi rilassarsi sulla nostra terrazza di legno, da cui si può godere una vista panoramica sui comuni di Assisi, Spoleto, Spello, Trevi, e la Valle Umbra. Lì, all'ombra di una quercia centenaria che si affaccia sui vigneti di Sagrantino, accompagnati dal nostro vino e dai prodotti a Km 0 contenuti nel cestino di vimini consegnato, nel cuore di una diramazione del Cammino di San Francesco, i nostri ospiti

sono liberi di trascorrere la giornata tra le colline della nostra tenuta con vista Montefalco.

Il nostro scopo è quello di offrire **un'esperienza memorabile delle nostre vigne** a chiunque si presenti in Azienda, dando la possibilità non solo di assaggiare e acquistare i nostri prodotti direttamente in cantina, ma anche di **ricevere informazioni sui luoghi di maggiore attrazione** dell'areale, in modo tale da poter continuare l'esplorazione della zona di Montefalco.

La nostra è una **cantina senza barriere**:

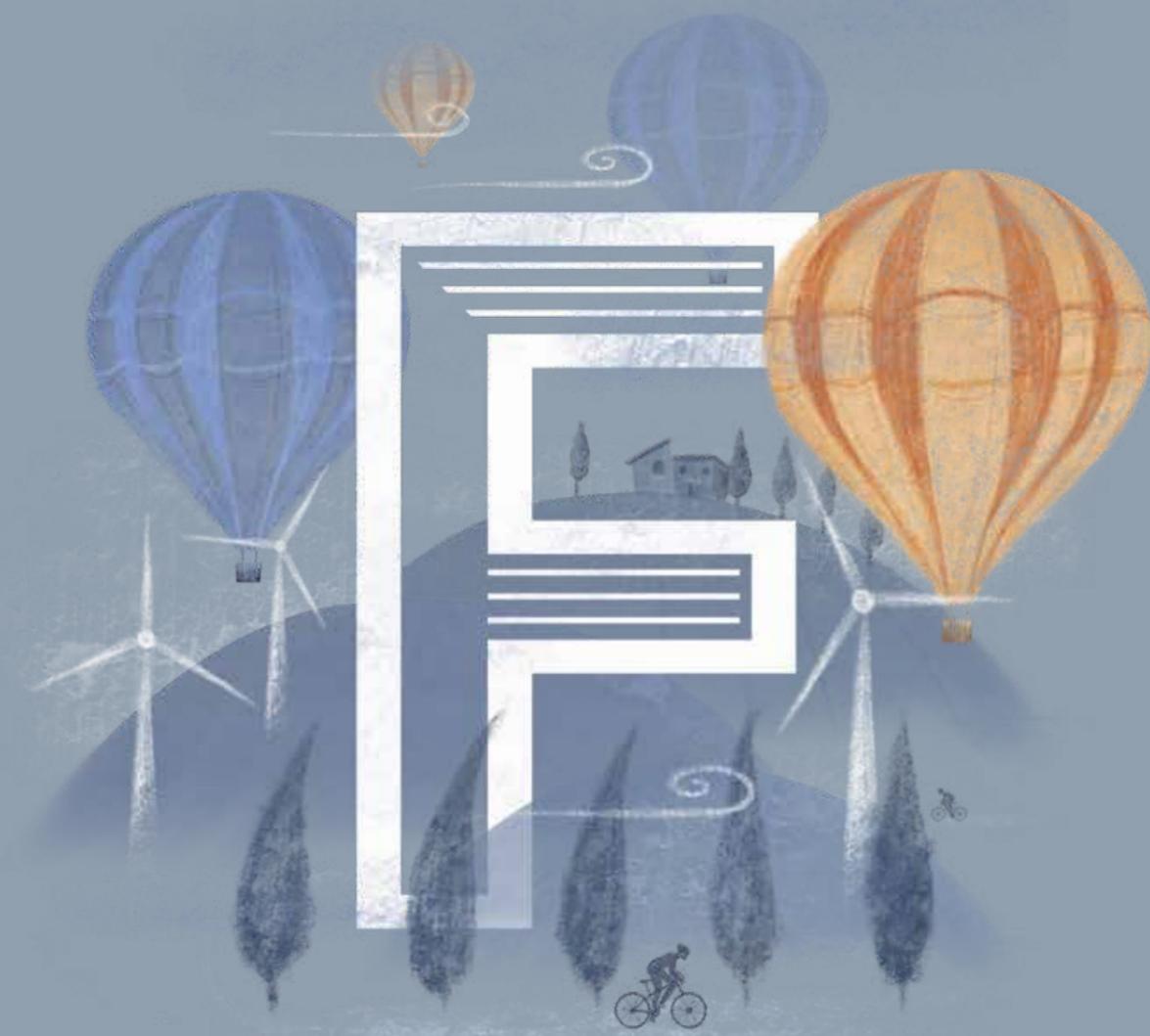
- L'accessibilità ai diversamente abili è assicurata attraverso un parcheggio a loro riservato ed un apposito percorso di visita della cantina; Nello spazio più vicino all'accesso dei nostri locali si trova anche un "parcheggio rosa" per le donne in gravidanza o neomamme.

Due colonnine ENEL per la ricarica di veicoli assicurano la **mobilità** di coloro che si spostano in auto **elettrica**.

\*dato ricavato dall'analisi dei flussi di accesso nell'enoteca.



Particolare del pic-nic in vigna



GRI 102 - 13  
GRI 102 - 40  
GRI 102 - 42  
GRI 102 - 43  
GRI 102 - 46  
GRI 102 - 47  
GRI 103 - 1  
GRI 103 - 3  
GRI 203 - 2

# 04

## FUTURO

PAR 4.1.

### IL RAPPORTO CON GLI STAKEHOLDER

**C**rediamo che la crescita qualitativa e produttiva del nostro modello d'impresa si fondi sulla fiducia e il rispetto dei nostri stakeholder. Si tratta di enti pubblici e privati, media, associazioni di settore, fornitori, partner, clienti, dipendenti, comunità, con i quali abbiamo instaurato rapporti di **lealtà e trasparenza**, coi quali abbiamo dialogato e dialoghiamo tutt'oggi sulle nostre **prospettive presenti e future**.

Per questo motivo siamo impegnati nell'organizzazione di iniziative, eventi e audizioni in grado di coinvolgere tutti i portatori d'interesse della Arnaldo Caprai.

Oggi ci troviamo in prima fila a dialogare con Istituzioni e Associazioni per la realizzazione di un Distretto Rurale. Abbiamo promosso, sia direttamente sia in collaborazione con altre associazioni di produttori, **progetti per lo sviluppo della zona di Montefalco**, che hanno reso il borgo conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Allo stesso modo, convinti della necessità di responsabilizzare l'intero territorio sullo sviluppo sostenibile delle realtà locali, abbiamo coinvolto altre cantine di Montefalco nella realizzazione del primo protocollo di sostenibilità territoriale in Italia.

Siamo nel Comitato dei Promotori di Symbola, Fondazione delle qualità italiane. Partecipiamo attivamente ad associazioni di settore come Confagricoltura, supportando molte delle iniziative periodicamente attivate. Come soci dell'Agenzia di Pollenzo abbiamo contribuito al recupero dello storico complesso di Pollenzo e alla creazione di un hub di riferimento per la conoscenza enogastronomica sede della prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo.

Quest'anno, in occasione della pubblicazione del nostro primo Bilancio di Sostenibilità, abbiamo approfondito l'analisi delle diverse categorie di stakeholder della nostra attività. In questo contesto, l'individuazione puntuale dei nostri portatori

di interesse è stata centrale per la costruzione dell'analisi di materialità e il loro coinvolgimento nella valutazione delle tematiche materiali per la Arnaldo Caprai: nel mese di maggio 2021 abbiamo somministrato ai nostri stakeholder un'analisi quantitativa, nella quale abbiamo chiesto di assegnare un punteggio agli ambiti di azione e sviluppo strategici individuati dal management dell'Azienda. La maggior parte dei contributi è provenuta da dipendenti e fornitori.

Il risultato dell'analisi di materialità evidenzia, nella matrice relativa, i risultati materiali ovvero gli aspetti percepiti come rilevanti dalla Arnaldo Caprai e dagli stakeholder, che influenzano significativamente aspettative, decisioni e azioni generando impatti economici, sociali e ambientali.

In coerenza con il Programma di **Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile** varato nel 2015 dalle Nazioni Unite, abbiamo poi focalizzato la nostra attenzione sui 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile individuando quelli sui quali la nostra azione può produrre impatti e risultati. L'analisi congiunta dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e dei temi materiali rilevati dal confronto tra management e stakeholder ha fatto emergere una connessione tra le nostre specificità e alcuni di questi Obiettivi. Contribuiamo dunque con la nostra attività al raggiungimento dei seguenti 6 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile:

**Obiettivo 2:**

- Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

**Obiettivo 4:**

- Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.

**Obiettivo 8:**

- Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.

**Obiettivo 9:**

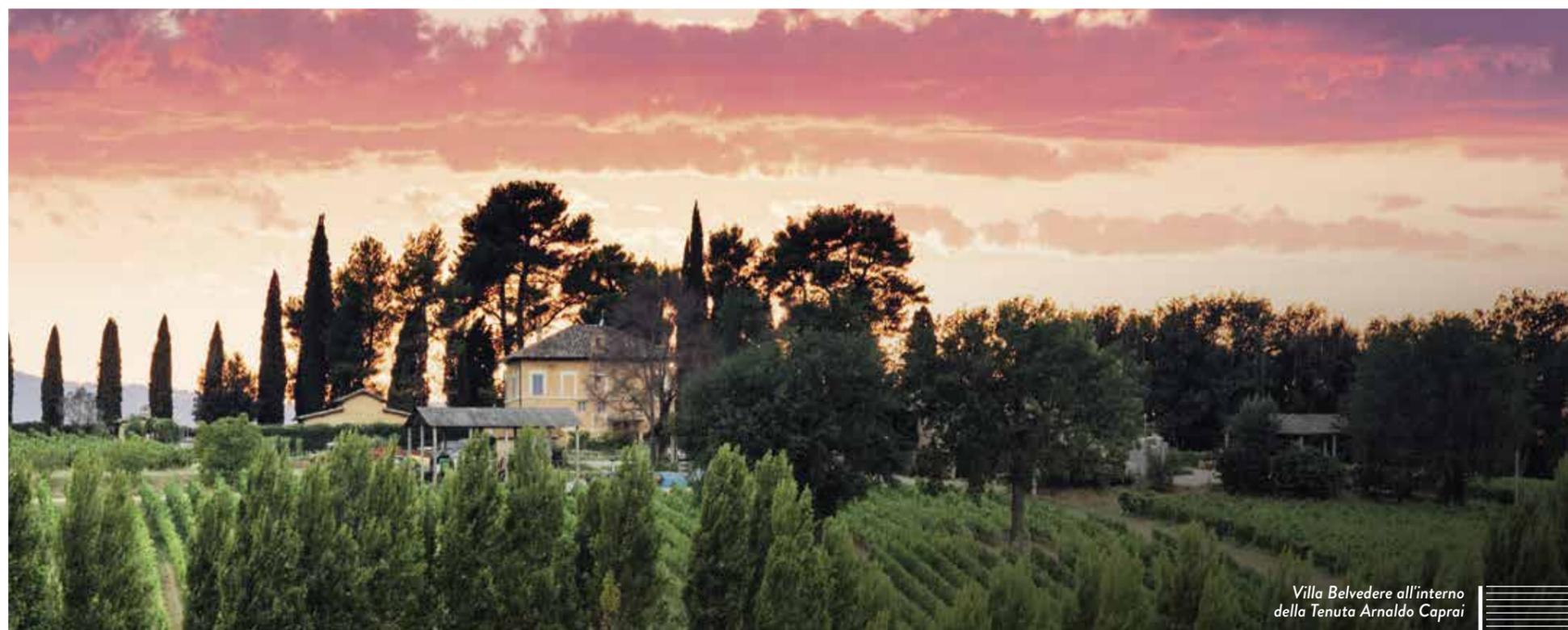
- Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.

**Obiettivo 12:**

- Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

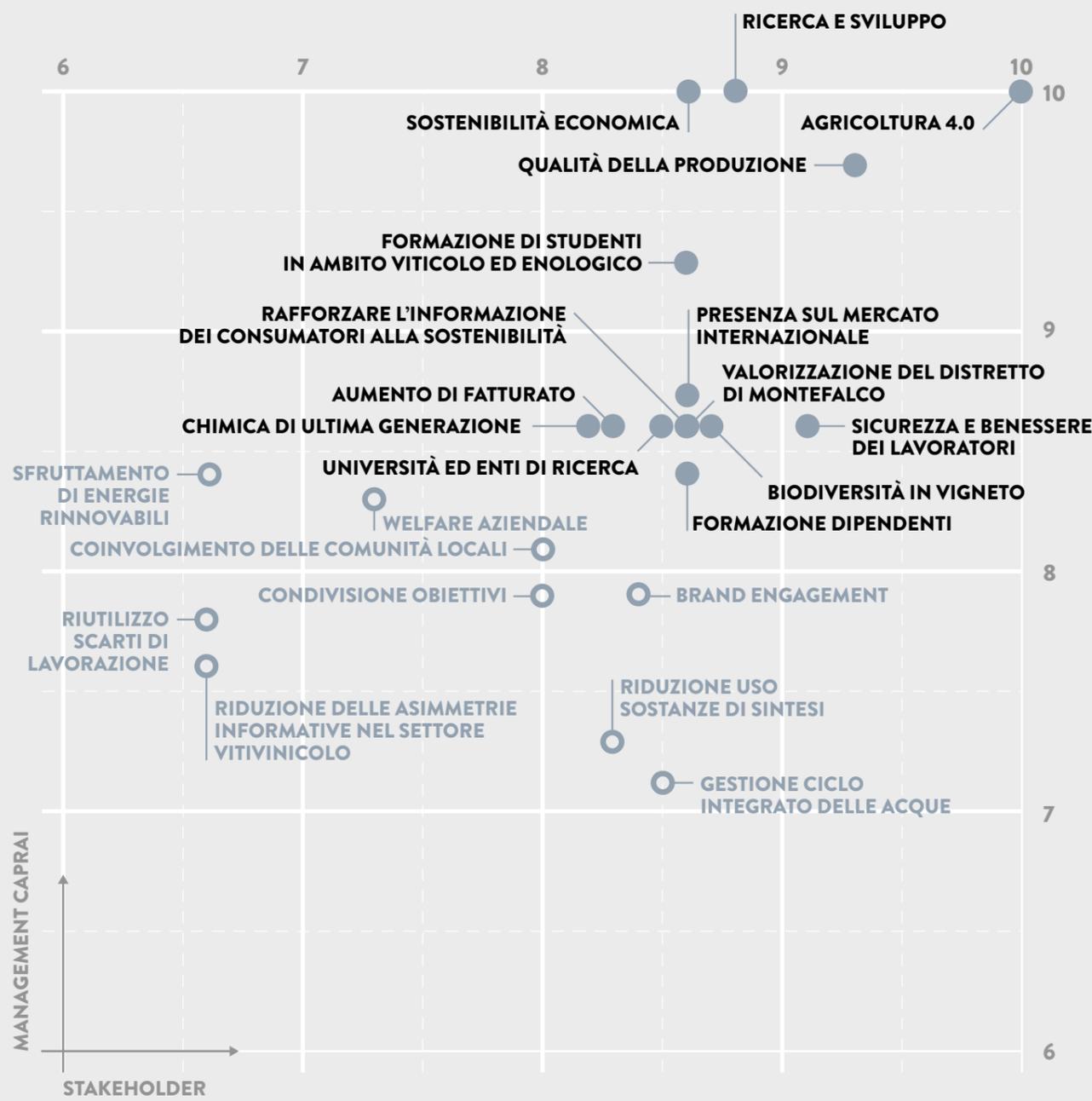
**Obiettivo 15:**

- Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.



Villa Belvedere all'interno della Tenuta Arnaldo Caprai

# MATRICE DI MATERIALITÀ



- TEMA MATERIALE
- TEMA NON MATERIALE

## TEMI AMBIENTALI

- 2** **AGRICOLTURA 4.0**  
investimenti in tecnologie digitali e agricoltura di precisione
- 2** **12** **CHIMICA DI ULTIMA GENERAZIONE**  
utilizzo di prodotti chimici innovativi a basso impatto ambientale e ad alta efficienza
- 2** **15** **BIODIVERSITÀ IN VIGNETO**  
miglioramento dei livelli di biodiversità delle acque, dell'aria e dei terreni vitati

## TEMI ECONOMICI

- 8** **PRESENZA SUL MERCATO INTERNAZIONALE**  
capacità di penetrazione dei prodotti nel mercato internazionale compresi i luoghi iconici dell'enogastronomia
- 2** **SOSTENIBILITÀ ECONOMICA**  
studio della sostenibilità economica per ogni modifica e/o miglioramento dei processi aziendali
- 2** **8** **AUMENTO DI FATTURATO**  
aumento del fatturato per il consolidamento delle strategie d'impresa

## TEMI SOCIALI

- 8** **SICUREZZA E BENESSERE DEI LAVORATORI**  
miglioramento dell'ambiente lavorativo per la sicurezza ed il benessere dei lavoratori
- 4** **FORMAZIONE DI STUDENTI IN AMBITO VITICOLO ED ENOLOGICO**  
attività di formazione attraverso partnership con istituti scolastici di ogni ordine e grado
- 4** **FORMAZIONE DIPENDENTI**  
corsi di formazione per i dipendenti e supporto allo sviluppo di idee e progetti

## TEMI TRASVERSALI

- 8** **RICERCA E SVILUPPO**  
impegno in attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione continua di innovazioni di processo e di prodotto
- 8** **QUALITÀ DELLA PRODUZIONE**  
miglioramento costante della qualità delle produzioni
- 8** **VALORIZZAZIONE DEL DISTRETTO DI MONTEFALCO**  
impegno per migliorare l'attrattività, anche turistica, del distretto di Montefalco
- 4** **UNIVERSITÀ ED ENTI DI RICERCA**  
partnership con dipartimenti universitari e centri di ricerca specializzati
- 12** **RAFFORZARE L'INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI ALLA SOSTENIBILITÀ**  
sensibilizzazione e formazione verso i processi di produzione sostenibile

PAR 4.2.

## UN IMPEGNO CONTINUO

Il nostro percorso aziendale ci ha portati ad avere oggi un bagaglio di conoscenze, di esperienze e di successi di cui siamo orgogliosi.

Crediamo però che **lo sviluppo sostenibile sia un processo in continua evoluzione**, così come la sensibilità dei consumatori, e per questo ci poniamo ogni anno obiettivi sempre più ambiziosi per offrire prodotti di qualità nel rispetto dell'ambiente e della comunità, cercando di valorizzare la remunerazione dei nostri *output* per poter ambire a sempre più performanti ed efficienti strumenti di gestione della nostra attività.

Con questo proposito, per il prossimo triennio ci impegniamo a **ridurre ulteriormente l'utilizzo di fitofarmaci** in vigna attraverso un maggiore uso delle macchine a recupero di prodotto, e ad aumentare d'altra parte l'utilizzo di concimi organici.

Per ridurre i consumi di energetici e idrici necessari al corretto funzionamento del processo produttivo, ci impegniamo a **far analizzare da enti esterni la nostra impronta carbonica e idrica**, in modo tale da poter raggiungere un ulteriore e consapevole diminuzione del nostro impatto ambientale. Questo ci permetterà anche, nei prossimi Bilanci di Sostenibilità, di rendicontare secondo gli indicatori GRI i consumi idrici e le emissioni di GHG dovute al funzionamento della nostra attività.

Abbiamo programmato inoltre l'investimento di nuove risorse per l'**ottimizzazione energetica** degli impianti frigorifero e di illuminazione.



**CONSAPEVOLI  
CHE UNA PRODUZIONE  
SOSTENIBILE  
SIA IL VALORE AGGIUNTO**

**PER UNA VITICOLTURA  
CHE PUNTA ALLA QUALITÀ  
NEL RISPETTO  
DEL TERRITORIO  
DA CUI  
PRENDE VITA**

Vista panoramica  
dalla terrazza del Sagrantino

Da decenni ci poniamo l'obiettivo di condividere le grandi sfide del pianeta, **consapevoli che una produzione sostenibile sia il valore aggiunto per una viticoltura che punta alla qualità nel rispetto del territorio da cui prende vita.**

Il recupero della tradizione realizzato attraverso l'innovazione ha come principale scopo la salvaguardia e il rilancio del territorio: nella Arnaldo Caprai, Azienda erede di una storia millenaria, attraverso lo studio e l'approfondimento vogliamo

contribuire a un futuro di successo per l'Umbria e l'Italia.

# NOTA METODOLOGICA

Il presente report è la **prima edizione del Bilancio di Sostenibilità** redatta in conformità ai “GRI Sustainability Reporting Standards” definiti nel 2016 dal Global Reporting Initiative (GRI) secondo l’opzione “Core”, come previsto dallo Standard 101: Foundation, paragrafo 3. Laddove presenti, sono stati utilizzati gli aggiornamenti 2018 delle linee guida.

La definizione dei contenuti del Bilancio è stata predisposta secondo i principi di rendicontazione definiti da GRI:

- **Inclusività degli stakeholder,**
- **Contesto di sostenibilità,**
- **Materialità,**
- **Completezza.**

La qualità del Bilancio e delle sue informazioni è assicurata grazie al rispetto dei principi di rendicontazione definiti da GRI: Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Affidabilità, Tempestività. Non è stata effettuata attività di assurance esterna.

Questo Bilancio di Sostenibilità è relativo all’**esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2020** e contiene, laddove disponibili, i trend di performance su diversi anni a fini comparativi.

I contenuti del documento sono stati identificati dal management aziendale e sono riportati in aderenza ai principi di rendicontazione richiamati dalle linee guida GRI. 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.

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

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

A partire da quest’anno, il documento sarà pubblicato con cadenza annuale, al fine anche di garantire la costante rendicontazione delle performance della Arnaldo Caprai società agricola Srl.

Arianna e Marco Caprai, figli del fondatore Arnaldo Caprai, sono rispettivamente la Presidente e l’Amministratore Delegato della Arnaldo Caprai società agricola Srl. Il Consiglio di Amministrazione, che si occupa di stabilire gli scopi, i valori e le strategie dell’organizzazione, così come di valutare le performance, è composto da due donne (50%) e due uomini (50%) di età superiore ai 50 anni. Direttore Generale dell’Azienda è Filippo Carletti. Si precisa che non viene predisposto il bilancio consolidato e i relativi dati economico - finanziari sono acquisiti dal bilancio d’esercizio.

Per informazioni e approfondimenti su questo documento, si prega di contattare:

**Mattia Dell’Orto**, Responsabile Ricerca e Sviluppo – [mdellorto@arnaldocaprai.it](mailto:mdellorto@arnaldocaprai.it)

GRI 102 - 5  
GRI 102 - 8  
GRI 102 - 18  
GRI 102 - 42  
GRI 102 - 45  
GRI 102 - 50  
GRI 102 - 51  
GRI 102 - 52  
GRI 102 - 53  
GRI 102 - 54  
GRI 102 - 55  
GRI 102 - 56  
GRI 201 - 1  
GRI 401 - 1  
GRI 404 - 1

## GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Profilo dell'organizzazione</b>				
102 - 1	Nome dell'organizzazione	Presentazione		
102 - 2	Attività, marchi, prodotti e servizi	Capitolo "Storia", paragrafo 1.1.		
102 - 3	Luogo della sede principale	Capitolo "Storia", paragrafo 1.2.		
102 - 4	Luogo delle attività	Capitolo "Storia", paragrafo 1.1.		
102 - 5	Proprietà e forma giuridica	Nota metodologica		
102 - 6	Mercati serviti	Capitolo "Storia", paragrafo 1.5.	Nell'anno di rendicontazione l'export ha subito una forte contrazione ed inciso per il 13,3% sul fatturato. Punti percentuali sono stati guadagnati invece dalla GDO, i canali di e-commerce e la vendita diretta.	
102 - 7	Dimensione dell'organizzazione	Capitolo "Storia", paragrafo 1.1.		
102 - 8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Nota metodologica		
102 - 9	Catena di fornitura	Capitolo "Innovazione", paragrafi 2.1., 2.2., 2.3.		

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
102 - 10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua fornitura		Non vi sono cambiamenti che possono provocare o contribuire a impatti significativi a livello economico, ambientale e sociale.	
102 - 11	Principio di precauzione	Capitolo "Innovazione", paragrafi 2.1., 2.4.		
102 - 12	Iniziative esterne	Capitolo "Innovazione", paragrafi 2.1., 2.5. Capitolo "Territorio", paragrafi 3.3., 3.4.		
102 - 13	Adesione ad associazioni	Capitolo "Innovazione", paragrafo 2.5. Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
<b>Strategia</b>				
102 - 14	Dichiarazione di un alto dirigente	La scelta sostenibile		
<b>Etica e integrità</b>				
102 - 16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	Presentazione		

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Governance</b>				
102 - 18	Struttura della governance	Nota metodologica		
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>				
102 - 40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
102 - 41	Accordi di contrattazione collettiva		Tutti i lavoratori sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.	
102 - 42	Individuazione e selezione degli stakeholder	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1. Nota metodologica		
102 - 43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
102 - 44	Temi e criticità chiave sollevati		Un fornitore ha ritenuto di non essere in grado di rispondere al questionario somministrato per mancanza di conoscenza di alcune delle tematiche sottoposte. Le tematiche sono state approfondite nel Bilancio.	

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Pratiche di rendicontazione</b>				
102 - 45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	La Arnaldo Caprai società agricola Srl non appartiene ad alcun Gruppo, non è per questo tenuta alla redazione del bilancio consolidato.	
102 - 46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
102 - 47	Elenco dei temi materiali	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
102 - 48	Revisione delle informazioni		Essendo il primo anno di rendicontazione, non ci sono revisioni di dati forniti in precedenti bilanci.	
102 - 49	Modifiche nella rendicontazione		Essendo il primo anno di rendicontazione, non ci sono cambiamenti significativi nell'elenco dei temi materiali e perimetri dei temi.	
102 - 50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica		
102 - 51	Data del report più recente	Nota metodologica		
102 - 52	Periodicità della rendicontazione	Nota metodologica		

GRI STANDARD	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
102 - 53	Contatti per chiedere informazioni riguardanti il report	Nota metodologica		
102 - 54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota metodologica		
102 - 55	Indice dei contenuti GRI	Nota metodologica		
102 - 56	Assurance esterna	Nota metodologica		

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>TEMI MATERIALI</b>				
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICA</b>				
<b>GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
201 - 1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Nota metodologica	Per una analisi approfondita di tutti gli aspetti economici, finanziari e patrimoniali non menzionati in questa sede si rimanda al bilancio di esercizio della società, depositato presso la Camera di Commercio.	
201 - 2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Capitolo "Storia" paragrafo 1.2., Capitolo "Innovazione", paragrafo 2.1., 2.2., 2.5.		

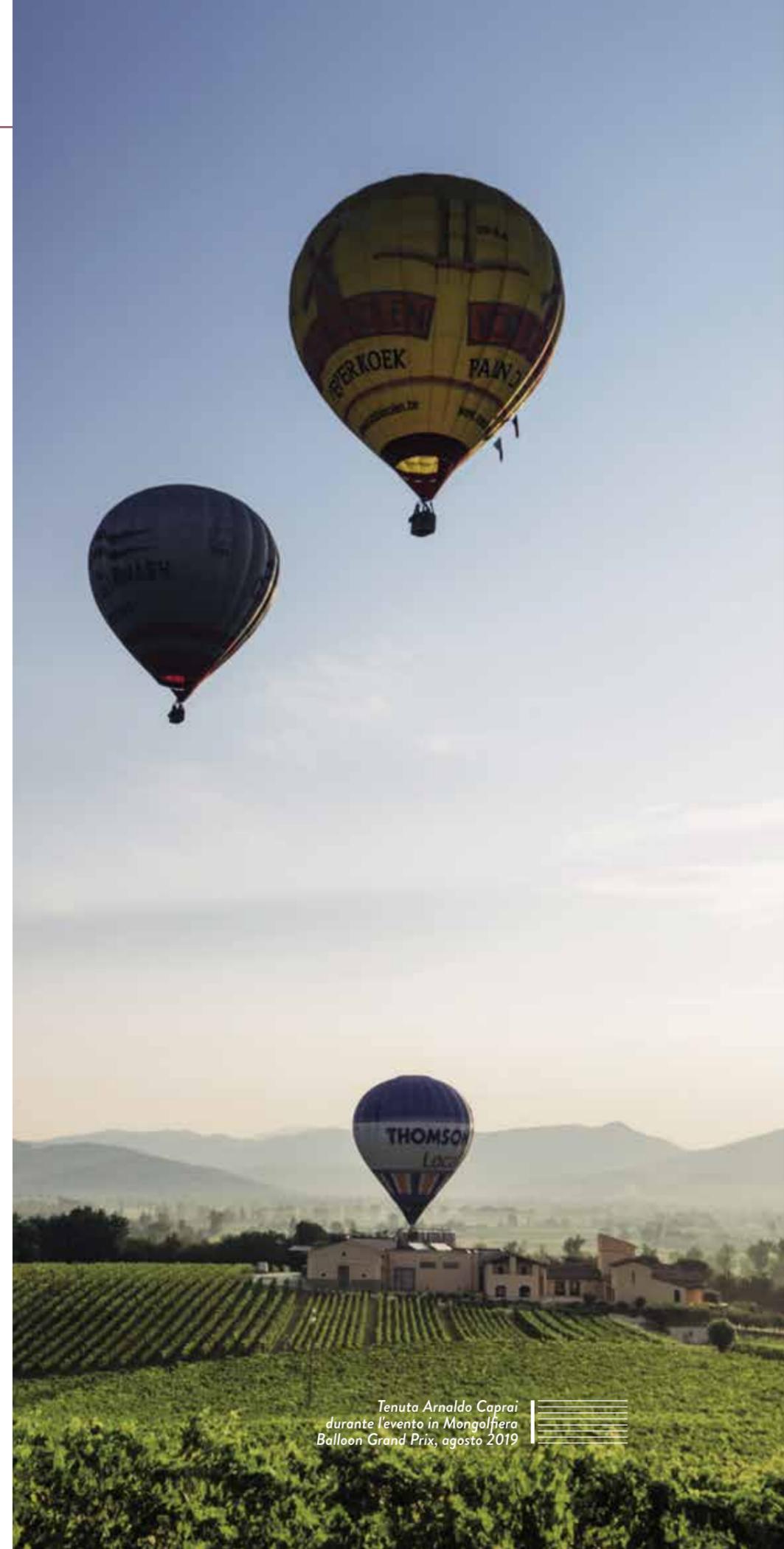
GRI STANDARDS	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 203: IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
203 - 2	Impatti economici indiretti significativi	Capitolo "Innovazione", paragrafo 2.1. Capitolo "Territorio", paragrafi 3.3., 3.4., 3.5. Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALE</b>				
<b>GRI 304: BIODIVERSITA' 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
304 - 2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Capitolo "Innovazione", paragrafi 2.1., 2.2., 2.5.		

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALE</b>				
<b>GRI 401: OCCUPAZIONE 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
401 - 1	Nuove assunzioni e turnover	Nota metodologica		
<b>GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
403 - 1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo "Territorio", paragrafo 3.2.		

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
403 - 4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo "Territorio", paragrafo 3.2.		
403 - 9	Infortuni sul lavoro	Capitolo "Territorio", paragrafo 3.2.	Nell'anno di rendicontazione 2020 presso la Arnaldo Caprai Srl si sono verificati 0 infortuni a carico dei dipendenti dell'Azienda, compresi i dipendenti stagionali.	
<b>GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
404 - 1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Nota metodologica		

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
<b>GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Futuro", paragrafo 4.1.		
416 - 1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Capitolo "Innovazione", paragrafo 2.4.		
<b>GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016</b>				
<b>GRI 103: MANAGEMENT APPROACH 2016</b>				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "Immaginare il futuro", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Presentazione		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "Immaginare il futuro", paragrafo 4.1.		

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	CAPITOLO, PARAGRAFO	NOTE	OMISSIS
417 – 1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Capitolo “Innovazione”, paragrafo 2.4.	La totalità dei prodotti della Arnaldo Caprai Srl è valutato per la conformità delle procedure di etichettatura, seguendo le normative di riferimento: i Disciplinari di Produzione per i vini DOCG, DOC E IGT prodotti, il Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012 su Etichettatura e presentazione vini DOP-IGP e altri prodotti vitivinicoli, il Testo Unico vitivinicolo 238/16, i Regolamenti UE 2019/33 sull’etichettatura dei vini, 1308/13 sull’OCM e 1169/11 sull’etichettatura, il Regolamento CE 178/02 sulla tracciabilità e i Decreti Legislativi 231/17 e 190/06.	



Tenuta Arnaldo Caprai  
durante l'evento in Mongolfiera  
Balloon Grand Prix, agosto 2019



## GRI 102: INFORMATIVA GENERALE

GRI 102-8 INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI  
E GLI ALTRI LAVORATORI

**N**el 2020, i lavoratori dipendenti sono 19. In aggiunta, l'Azienda ha impiegato 98 lavoratori stagionali con un contratto a tempo determinato per specifiche attività.

DIPENDENTI	2020
<b>SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO</b>	<b>N</b>
Contratti a tempo determinato	-
di cui donne	-
di cui uomini	-
Contratti a tempo indeterminato	19
di cui donne	9
di cui uomini	10
<b>SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO</b>	
Dipendenti full time	19
di cui donne	9
di cui uomini	10
Dipendenti part time	-
di cui donne	-
di cui uomini	-
<b>SUDDIVISIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE</b>	
Dirigenti	-
di cui donne	-
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	-
> 50 anni	-
di cui uomini	-

DIPENDENTI	2020
<b>SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO</b>	<b>N</b>
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	-
> 50 anni	-
<b>Quadri</b>	<b>1</b>
di cui donne	-
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	-
> 50 anni	-
di cui uomini	1
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	1
> 50 anni	-
<b>Impiegati</b>	<b>10</b>
di cui donne	9
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	8
> 50 anni	1
di cui uomini	2
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	2
> 50 anni	-

DIPENDENTI	2020
<b>SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO</b>	<b>N</b>
Operai	7
di cui donne	-
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	-
> 50 anni	-
di cui uomini	7
< 30 anni	-
tra 30 e 50 anni	2
> 50 anni	5
<b>NUMERO TOTALE DEI DIPENDENTI</b>	<b>19</b>

DIPENDENTI STAGIONALI	2020
	<b>N</b>
Numero di dipendenti stagionali	98
di cui donne	20
di cui uomini	78

**GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016**

GRI 201 - 1 VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	2020*
	EURO
Ricavi	4.868.671
Costi operativi	4.124.403
di cui costi del personale	1.585.733
di cui pagamenti alla PA	-
di cui investimenti nella comunità	-
<b>VALORE ECONOMICO TRATTENUTO</b>	<b>744.268</b>

\*nel 2020 l'andamento aziendale ha subito gli effetti della crisi economica globale provocata dalla pandemia: il blocco generalizzato dei principali mercati, le restrizioni alla mobilità, hanno fatto registrare sensibili variazioni in negativo sul fatturato aziendale e la capacità dell'Azienda di proporre iniziative.

**GRI 401: OCCUPAZIONE 2016**

GRI 401 - 1 NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER

I dati riportati fanno riferimento ai dipendenti della Arnaldo Caprai società agricola Srl, esclusi i dipendenti stagionali.

TURNOVER E TASSO DI TURNOVER	2020	2020
	N	%
<b>Assunzioni</b>	-	-
di cui donne	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-
di cui uomini	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-
<b>Cessazioni</b>	1	-
di cui donne	1	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	1	-
> 50 anni	-	-
di cui uomini	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-
<b>TOTALE TURNOVER</b>	1	5,2

## GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016

GRI 404 - 1 ORE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE

I dati di seguito riportati fanno riferimento ai dipendenti della Arnaldo Caprai Srl, esclusi i dipendenti stagionali.

FORMAZIONE	2020* IN ORE
Formazione totale erogata	238
di cui in aula	238
di cui in modalità e-learning	0
Ore medie di formazione per dipendente	12,5
Ore medie di formazione per genere	
Donne	0
Uomini	238
Ore medie di formazione per categoria professionale	
Dirigenti	0
Quadri	0
Impiegati	0
Operai	238

\* Durante l'anno 2020 a causa dell'evento pandemico non siamo stati in grado di assicurare il regolare svolgimento della formazione per la totalità dei nostri dipendenti.

**JULIEN VIAUD**  
Enologo Laboratoire  
Rolland et Associés

**MICHEL ROLLAND**  
Enologo Laboratoire  
Rolland et Associés

**FILIPPO CARLETTI**  
Direttore  
Arnaldo Caprai

**MATTIA DELL'ORTO**  
Responsabile R&S  
Arnaldo Caprai

**MARCO CAPRAI**  
CEO Arnaldo Caprai

**VERA LAFRANCONI**  
Enologa  
Arnaldo Caprai

**LUCA SMALZI**  
Agronomo  
Arnaldo Caprai





Società Agricola S.r.l.  
Località Torre di Montefalco  
06036 - Montefalco (PG) Italia  
Tel. 0742/378802  
Fax 0742/378422  
Email [info@arnaldocaprai.it](mailto:info@arnaldocaprai.it)

Questo documento è presente  
anche in formato pdf sul sito [www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)

**Coordinamento editoriale e testi:** Leaf Srl, Ludovica Calselli

**Progettazione grafica:** Leaf Srl, Bianco Tangerine

**Foto:** Marius Mele



Stampato su carta 100% riciclata

#### SEGUICI SUI SOCIAL

 [Arnaldo Caprai Viticoltore in Montefalco](#)

 [@arnaldoCaprai](#)

 [@arnaldocaprai](#)

 [Arnaldo Caprai Viticoltore](#)

**EREDI**  
DI UNA STORIA,  
**PIONIERI** DI UNA  
NUOVA VITICOLTURA