



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

BILANCIO DI **SOSTENIBILITÀ**

2021

Indice

00	PRESENTAZIONE	04
	LE VIRTÙ CIVICHE	06

01	EVOLUZIONE	11
----	-------------------	----

PAR. 1.1.	I NUMERI DI ARNALDO CAPRAI
PAR. 1.2.	LA NOSTRA STORIA IN PILLOLE
PAR. 1.2.1.	ARNALDO CAPRAI IN BOTTIGLIA
PAR. 1.2.2.	ARNALDO CAPRAI IN ITALIA E NEL MONDO
PAR. 1.3.	LA NOSTRA PRESENZA SULLA STAMPA
PAR. 1.4.	IL SACRO SAGRANTINO

02	RICERCA E SVILUPPO	36
----	---------------------------	----

PAR. 2.1.	UN LABORATORIO INTERNO
PAR. 2.2.	IL CONTROLLO DEI CONSUMI
PAR. 2.2.1.	CONCIMI
PAR. 2.2.2.	ENERGIA
PAR. 2.2.3.	ACQUA
PAR. 2.2.4.	BIODIVERSITÀ
PAR. 2.3.	IL CALCOLO DELLE EMISSIONI
PAR. 2.4.	LE CERTIFICAZIONI

03	GREEN SOCIETY	52
----	----------------------	----

PAR. 3.1.	LO STIMOLO DI UN'EREDITÀ
PAR. 3.2.	CON L'ARTE, PER LE PERSONE
PAR. 3.3.	LE RISORSE UMANE
PAR. 3.3.1.	NUOVI TALENTI
PAR. 3.3.2.	L'INTEGRAZIONE TRA LE VIGNE
PAR. 3.4.	L'OSPITALITÀ DELLA ARNALDO CAPRAI

04	L'ASCOLTO	74
----	------------------	----

PAR. 4.1.	GLI STAKEHOLDER E LA MATERIALITÀ
PAR. 4.2.	IL PROGETTO DELLA NUOVA CANTINA E L'IDEA DI FUTURO

05	NOTA METODOLOGICA	82
----	--------------------------	----

Presentazione

Gentile Lettore,

Siamo contenti di presentarle il nostro secondo Bilancio di sostenibilità.

Racconto di un anno, il 2021, ricco di grandi soddisfazioni, conclusosi con i festeggiamenti per i cinquant'anni della nostra cantina.

Con questo documento abbiamo voluto raccontare gli sforzi che quotidianamente facciamo in Azienda per rendere la sostenibilità il cardine della nostra filosofia di produzione.

Un lavoro iniziato dalla volontà di valorizzare il nostro territorio, Montefalco, **partendo dalla ricerca delle nostre origini**; dall'investire sulle nostre donne e i nostri uomini, capaci negli ultimi decenni di intrecciare i propri destini con quelli di lavoratori provenienti da tutto il mondo; dalla necessità di rilanciare il nostro vitigno più prezioso, il Sagrantino. Un'opera che ha accolto nel proprio percorso l'entusiasmo e il talento di studiosi provenienti

dai migliori Atenei italiani, che da noi si sono dedicati alla conservazione e al rilancio del nostro vitigno, sempre **memori che la tecnologia e l'approfondimento delle più avanzate tecniche enologiche sono il viatico per portare nel futuro le gesta antiche che provengono dal nostro passato.**

Questo Bilancio di sostenibilità racconta quindi la storia, il presente e il futuro della nostra Azienda, nata sostenibile prima ancora che questo termine entrasse nel DNA dell'Europa.

In questo Bilancio abbiamo voluto presentare con ancora maggiore dettaglio la nostra realtà e i suoi impatti in termini sociali, ambientali ed economici, consapevoli di far parte di un percorso comune, **che chiama aziende e cittadini a grandi responsabilità in un'epoca così complessa.** Nella Arnaldo Caprai società agricola Srl quest'anno ci siamo

sentiti tutti impegnati nella costruzione non solo di un documento, ma anche di una visione di futuro comune, rispettosa, autentica, le cui fondamenta risiedono negli insegnamenti delle personalità che dagli ordini monastici hanno cambiato la storia collettiva.

Anche nel 2021 abbiamo integrato la strategia d'impresa con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Nonostante i traguardi raggiunti, siamo ancora coinvolti nella sperimentazione di nuove tecniche agronomiche ed enologiche; 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.

Le virtù civiche

Il 2021 appena trascorso è stato un anno particolarmente importante per la Arnaldo Caprai; con una bottiglia d'autore, firmata dal maestro Paolo Canevari, **abbiamo festeggiato i 50 anni dell'azienda a Montefalco.**

L'arte, gli affreschi di Benozzo Gozzoli che gli amici che ci hanno raggiunto da tutto il mondo hanno potuto ammirare durante il brindisi organizzato a novembre, dopo un anno di durissimo lavoro, è stato anche un modo di raccontare un aspetto importante della cultura umbra. **Una cultura maturata in un territorio, quello dell'areale di Montefalco, che da sempre è stato crocevia di cambiamenti e culla del pensiero cristiano occidentale.**

Lo sviluppo economico del territorio, già per gli antichi umbri – che convivevano pacificamente con le civiltà etrusche e romane – è coinciso con lo sviluppo di un diverso modello agricolo che fondava le città (Amelia, Terni, Narni, Todi, Spoleto, Foligno, Gubbio, Bettona, Assisi) per favorire i commerci. Anche i romani, quando sottomisero pacificamente gli umbri, compresero che la ricchezza intellettuale e l'operosità di questo popolo dovevano

essere supportate per garantire prosperità: la via Flaminia, disegnata nel 220 A.C., passava da Bevagna, a poche centinaia di metri dalla nostra cantina.

Il Medioevo, inopinatamente considerato un'epoca buia, fu per l'Umbria periodo di sviluppo e fervida crescita civica, morale e religiosa. La nascita dell'Italia dei comuni e dei municipi favorì il commercio e la circolazione delle persone e dei saperi. L'uomo umbro, nel medioevo era già *l' homo faber ipsius fortunae* che sarebbe stato celebrato da Pico della Mirandola due secoli dopo, durante il Rinascimento.

Tale dinamicità era (ed è ancor oggi) accompagnata da un forte sentimento etico e religioso: gli uomini e le donne curvi a coltivare le vigne sono vicini alle parole di San Benedetto da Norcia e San Francesco d'Assisi, i fondatori dei due più importanti ordini monastici nati in Umbria. Ancora oggi, una delle diramazioni del Cammino che percorreva San Francesco per recarsi da Assisi a Roma, passa proprio tra le nostre vigne: è una strada che con questo Bilancio vogliamo iniziare a per-

correre a ritroso, alla ricerca delle origini del nostro territorio.

Montefalco è stato anche luogo di elaborazione del pensiero e fucina delle arti: nella prima metà del 1300 il vescovo francese Jean D'Amiel, legato pontificio di Giovanni XXII durante la cosiddetta "cattività avignonese", fu Rettore del Ducato di Spoleto dimostrando grandi capacità nell'amministrare la giustizia e nel riorganizzare la contabilità esattoriale. Il vescovo, che intervenne con risolutezza per sedare le continue ribellioni delle città umbre, fu richiamato ad Avignone dal Papa per essere processato. Assolto e completamente riabilitato fece ritorno a Spoleto nel 1339 in qualità di riformatore generale dello Stato della Chiesa in Italia per emanare le Costituzioni. Profondamente legato a Montefalco e alle vicende di Santa Chiara, anticipò il mecenatismo rinascimentale facendo affrescare le pareti della Cappella di Santa Croce dove si fece rappresentare con uno scudo rosso crociato per testimoniare l'integrità della sua azione che lo accumulava alla Santa di Montefalco. Le opere da lui fatte realizzare a Montefalco, e recente-

mente restaurate, sono ora conservate presso i Musei Vaticani.

Benozzo Gozzoli, pittore toscano del 1400, considerato da molti un grande anticipatore dello stile rinascimentale, lavorò qui grazie a diverse commissioni, tramandandoci le prime rappresentazioni pittoriche di filari di vite nella valle umbra, come sfondo alle predicazioni di San Francesco.

Questa eredità, di cui sentiamo il peso e la responsabilità quando ci prendiamo cura di questi luoghi, è per noi anche una strada temporale che riconnette il passato dell'Umbria con il presente e il futuro del suo popolo; questa eredità oggi **ci spinge ad assicurare ai nostri consumatori una produzione dalla qualità straordinaria, innovativa e sostenibile, che possa garantire alle future generazioni la possibilità di vivere e godere un territorio attraverso il suo vino più rappresentativo, quel Sacro Sagrantino frutto di una storia millenaria della nostra terra.**

Ma il racconto del nostro territorio non è stato l'unico modo con cui abbiamo celebrato questo anniversario. Questo documento, il secondo Bilancio di sostenibilità realizzato dall'Azienda, è l'altro strumento che abbiamo scelto per raccontare i prossimi cinquant'anni della nostra impresa, con lo sguardo dritto e aperto nel futuro.

Il nostro è un Bilancio che apre un dialogo sulla terra e sul territorio – parole simili ma significativamente molto differenti -, sul fare impresa in epoca di *green economy* e *green society*, sull'importanza di arte e turismo per un distretto culturalmente avanzato.

In questa logica il Bilancio diviene il collettore ideale per grandi temi di attualità che fino a pochi anni fa non venivano coniugati e posti in relazione tra loro. Il punto di partenza resta tuttavia l'analisi dei numeri che descrivono la realtà con cui è necessario confrontarsi per un cambio di paradigma produttivo.

Scrivere un Bilancio di sostenibilità significa per noi anche confrontarsi con gli stakeholders, per misurare il legame sociale (ma anche quello economico e ambientale) che si è creato con loro, valorizzando l'impegno dell'impresa per ridurre gli sprechi, abbattere l'utilizzo di fitofarmaci, coinvolgere le comunità con tutte le problematiche e le contraddizioni del tempo.

E noi crediamo non sia un caso che tutto questo stia avvenendo in Umbria, il cuore verde d'Italia, "dove l'Italia è più Italia", per citare le parole del sociologo Aldo Bonomi; il luogo dove può trovare terreno fertile una non più procrastinabile conversione ecologica di cui si sentiva già eco nelle parole di San Francesco. Un luogo dove è possibile coniugare la sapienza

antica di fare agricoltura, che a Montefalco vuol dire soprattutto fare vino da un vitigno remoto come il Sagrantino, con la ricerca e la tecnologia, grazie al rapporto costante che la nostra azienda ha costruito con le Università.

Se è vero quanto sostenuto da Robert Putman che "l'economia non predice l'impegno civico, ma è l'impegno civico a predire l'economia e anche meglio dell'economia stessa", **a Montefalco si è assistito a uno straordinario processo di sviluppo rurale dove le virtù civiche, la coscienza dei luoghi, l'agricoltura, ridisegnano le civiltà materiali definiscono una *green society* in grado di contaminare le retoriche della *green economy*.**

Lo abbiamo fatto coscienti di essere i portatori di una cultura millenaria, che affonda le proprie radici nel "Laudato si", mi Signore" di San Francesco d'Assisi, che per recarsi da Assisi a Roma percorreva un cammino tra quelle che ora sono le nostre terre, riflettendo su "la nostra casa comune con la quale condividiamo l'esistenza". Lo stesso spirito ripreso da Papa Francesco nella sua omonima enciclica che parla di "ecologia integrale".

La sostenibilità, in questa nuova declinazione, è l'architrave di un patto con i consumatori e con le nostre famiglie, per cui ci sentiamo custodi di un territorio da rinnovare perché abbia un futuro. Un futuro che si baserà in pri-

mis su un forte patto con chi ama i nostri vini: saranno le loro esigenze e la loro crescente cultura sul prodotto a cambiare i modelli di *business* e produzione. **È con loro, quindi, oggi più che mai, che dobbiamo prendere un impegno concreto e, però, anche reciproco, finalizzato a garantire sostenibilità, salubrità e qualità delle produzioni che dalla nostra terra arrivano sulle tavole di tutti.** Questo, in ultimo ma non per ultimo, ci consente anche di poter svolgere l'insostituibile ruolo di salvaguardia del territorio e dell'ambiente. Tutti insieme.

MARCO CAPRAI



Marco Caprai

Amministratore Delegato
Arnaldo Caprai Srl

E v o l u t i o n



GRI 102 - 2
GRI 102 - 3
GRI 102 - 4
GRI 102 - 6
GRI 102 - 7
GRI 201 - 2
GRI 203 - 2

01

Evoluzione





PAR 1.1.

I numeri di Arnaldo Caprai

- principali volumi di export*
- Stati Uniti d'America
 - Paesi Bassi
 - Svezia
 - Danimarca
 - Belgio
 - Svizzera
 - Cina
 - Canada
 - Corea Del Sud
 - Malta
 - Germania
 - Austria
 - Thailandia
 - Lituania
 - Singapore
 - Taiwan
 - Regno Unito
 - Costa Rica
 - Giappone
 - Hong Kong
 - Spagna
 - Islanda
 - Ungheria
 - Bulgaria



24*
paesi serviti

848.169*
bottiglie

6.502.681*
fatturato

114**
dipendenti

21.386
visitatori

50 anni
di storia

32 anni
di rapporto con
l'Università
di Milano

7 certificazioni
ambientali

1 protocollo
territoriale
di produzione
sostenibile

6 riconoscimenti
internazionali

- 1999 Hugh Johnson in "Pocket Wine Book"
- 2004 Bettane & Dessauvigne in "La Revue du Vin de France"
- 2005 Steven Spurrier in "Decanter"
- 2012 European Winery of the Year "Wine Enthusiast"
- 2018 Premio Internazionale Vinitaly
- 2021 Menzione "Premio di Eccellenza Duale" per la Formazione e la Ricerca

160 ettari vigneto
8 ettari di boschi
8 ettari di ulivi
6 ettari di prati e incolti

* si tratta di dati relativi al 2021
** il numero dei dipendenti
comprende quelli stagionali

Tenuta Arnaldo Caprai e la collina delle tre querce che divide un vigneto di Sagrantino (a sinistra) da uno di Sangiovese (a destra).



Linea del tempo della nostra cantina

PAR 1.2.

La nostra storia in pillole

La nostra storia inizia nel 1971 quando Arnaldo Caprai, già imprenditore umbro nel settore tessile, investito nel 2002 del titolo 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 all'illuminata 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.

Nel 2021 l'Azienda **ha festeggiato i suoi primi 50 anni**: una storia fatta di scommesse vinte, come quella sulla valorizzazione di un vitigno considerato minore, il Sagrantino, di uomini e donne che hanno fatto grande un territorio, ma anche di progetti per il futuro, come quelli descritti in questo secondo Bilancio di sostenibilità.

1971

Arnaldo Caprai fonda la Tenuta Val di Maggio con 3 ettari di vigneto. Oggi gli ettari sono 160

1973

L'Arnaldo Caprai avvia l'impianto del vigneto di Sagrantino più vasto del territorio

1975

Viene messo in commercio per la prima volta il **Montefalco Rosso**

1977

Viene presentato il primo vino bianco Grechetto dell'Umbria

1979

Il Ministero dell'Agricoltura riconosce la **DOC** "Montefalco Sagrantino", "Montefalco Rosso" e "Montefalco Sagrantino Passito"

Prima Settimana Enologica a Montefalco

Collepiano Montefalco Sagrantino
100% Sagrantino

1982

La cantina si sposta nella sede attuale scommettendo sul potenziale qualitativo della zona

Oscar della cucina italiana

Nasce la Confraternita del Sagrantino

1988

Il 21/12/88 viene firmato il decreto di riconoscimento della DOC "Colli Martani" per la varietà Grechetto



Il Montefalco Sagrantino 25 Anni DOCG vince i "Tre Bicchieri" (1996) di Gambero Rosso - Slow Food e i "5 Grappoli" di Bibenda (1999)

1994

25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG
100% Sagrantino
Nasce per celebrare i 25 anni dell'azienda ed è il risultato dei primi 10 anni di sperimentazione agronomica ed enologica

1996

Prima edizione Cantine Aperte

Il Ministero dell'Agricoltura riconosce le **DOCG** "Montefalco Sagrantino" e "Montefalco Sagrantino Passito"

Prima vendemmia del Montefalco Sagrantino 25 Anni

1993

Inizia la collaborazione con l'enologo Attilio Pagli

1990

Inizia l'esportazione del **Sagrantino in USA**.
Vengono impiantati i primi vigneti con varietà internazionali



Arnaldo Caprai riceve il **Premio** della vitivinicoltura **Cangrande** a Vinitaly

1989

Viene impiantato il primo vigneto ad alta densità di Sagrantino
Inizio del rapporto di ricerca con l'**Università di Milano** e con il professore Leonardo Valenti

1997

Acquisto di nuovi terreni a Bevagna

1998

Prima Edizione della Mangialonga con oltre 3000 persone a degustare i vini tra i filari dell'Azienda

1999

Ampliamento della cantina e acquisto di nuove tecnologie per la produzione

2000

Arnaldo Caprai pioniera del web con la prima vendita on-line di vino in Italia



Olio EVO DOP Umbria
Colli Martani Moraiolo, Frantoio, Leccino



Premio "**5 gocce**" Bibenda per l'Olio DOP Caprai



Robert Parker assegna 97 punti al Sagrantino "**25 Anni**" 2000

Il **Sagrantino** diventa **VIP** dopo che il 25 Anni viene scelto per il matrimonio tra Michael Douglas e Catherine Zeta Jones

Marco Caprai **Oscar del Vino 2001** come Miglior Produttore

Nascita della Strada del Sagrantino

La proprietà raggiunge un'estensione di 150 ha

2001

Viene acquistata l'**Azienda Agricola Belvedere**

2002

Partnership con Roberto Cavalli per un packaging esclusivo del Montefalco Sagrantino 25 Anni



Expo2015 Milano
Marco Caprai è testimonial al padiglione Italia

Certificazione
ISO/TS 14067
EN ISO 50001:2001

Premio "**Imprese per l'innovazione**" di Confindustria

Premio per lo Sviluppo Sostenibile "Ecomondo" — fiera di Rimini

2015

Inizio collaborazione con il corso post diploma di alta specializzazione **ITS Umbria Smart Academy**

2014

Prima edizione del progetto di sostenibilità sociale **#Caprai4Love**

Presentazione del film The Duel of Wine alla 73esima Mostra del Cinema di Venezia: protagonisti il Sagrantino e l'azienda Caprai

Premio "**Ecofriendly**" di Vini Buoni d'Italia



2013

Nasce il **Cuvée Secrète Umbria Bianco IGT** primo vino bianco affinato in legno e imbottigliato con l'innovativa chiusura a Stelvin®



"**European Winery of The Year**" per la rivista americana Wine Enthusiast

Certificazione
DTS 015
New Green Revolution

2012

Nasce **Spinning Beauty Montefalco Sagrantino DOCG**, il primo Sagrantino messo in commercio dopo 10 anni di affinamento

Nasce il Progetto di Sostenibilità **NEW GREEN REVOLUTION**. Primo protocollo nazionale di sostenibilità del settore vino (certificato ufficialmente nel 2013)

Certificazione
UNI EN ISO 14001:2004



Premio all'**innovazione** amica di Legambiente

Per **La Revue du Vin de France** il Sagrantino è tra i 100 vini in grado di concorrere con vini francesi

2007

"**Cantina dell'anno**" nella Guida Vini d'Italia di Gambero Rosso - Slow Food
Inaugurazione della nuova enoteca

2006

Inizia il rapporto di consulenza con **Michel Rolland**, enologo francese di fama internazionale

Nasce la Startup **Leaf Srl** spin-off aziendale per la ricerca e l'innovazione



2016

FIS "**Oscar del Vino**"
Il Grecante è il miglior vino bianco d'Italia
Il Grecante viene inserito tra "**i migliori 100 vini**" del mondo secondo Wine Spectator

Arnaldo Caprai deposita il brevetto per l'atomizzatore a recupero di prodotto a controllo satellitare

Arnaldo Caprai entra a far parte dell'**Italian Signature Wines Academy** insieme con:

- Allegrini
- Frescobaldi
- Feudi di San Gregorio
- Fontanafredda
- Masciarelli
- Planeta
- Villa Sandi
- Bellavista

2018

Viene pubblicata "Sagrantino Trail and Taste" la "Lonely Planet" del Sagrantino

Prima trattrice a guida assistita in vigneto
Certificazioni
Norma 11646:2016EN
SOPD Standard EQUALITAS



Migliore Vino del Miglior Produttore Bibenda
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2013

2019

Presa in gestione dei vigneti dell'azienda Rocca di Fabbri

2020

Linea Signature
Un lavoro fondato su innovazione e sostenibilità, è la firma di Arnaldo Caprai e Michel Rolland su un metodo unico di approccio al vino

Dalla New Green Revolution a Equalitas
Il lungo percorso di ricerca e sperimentazione sono alla base dei riconoscimenti internazionali ricevuti negli anni e dei grandi risultati ottenuti

2021

Arnaldo Caprai 50 Anni (1971-2021)
Per celebrare il 50° Anniversario nasce il Montefalco Sagrantino Cinquant'anni, con etichetta speciale opera d'arte realizzata dall'artista Paolo Canevari

2022

Costruzione del settore **ricezione uve della nuova cantina sostenibile**



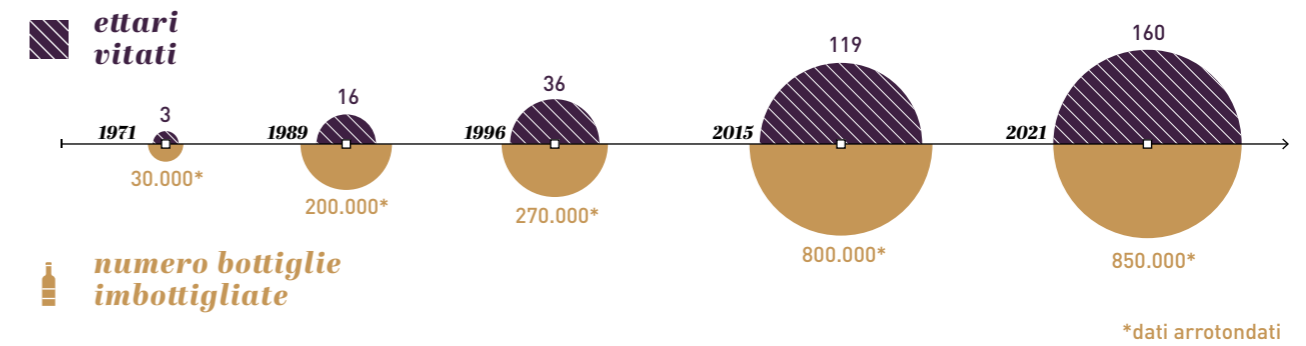
PAR 1.2.1

Arnaldo Caprai in bottiglia

A cinquanta anni dalla fondazione della Arnaldo Caprai società agricola Srl siamo **leader nella produzione di Montefalco Sagrantino DOCG**, con la maggior parte dei nostri vigneti coltivati con il nostro vitigno autoctono, il Sagrantino, in trentasei campi di sei ambienti pedo-climatici differenti.

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 caparbia 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 la produzione 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**.

Il 2021 ha costituito per noi un altro importante traguardo, che abbiamo consacrato con l'uscita di un vino in edizione speciale, il **Sagrantino di Montefalco DOCG "Cinquant'anni"**, prodotto in sole **2300 bottiglie d'autore**, realizzato tramite la minuziosa selezione delle uve provenienti dal vigneto Monte della Torre. Un vino esclusivo dal carattere distintivo e intenso, una trama setosa e persistente, dei tannini sontuosi e profondi.



Tenuta Arnaldo Caprai e il suo territorio

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.



Grappolo di sagrantino

Arnaldo Caprai



L'OFFERTA PRODUTTIVA

vino rosso
 vino bianco
 spumante
 grappa
 birra ambrata
 birra chiara
 olio

Cinquant'anni



Spinning Beauty



Collepiano



Sagrantino Passito



25 Anni



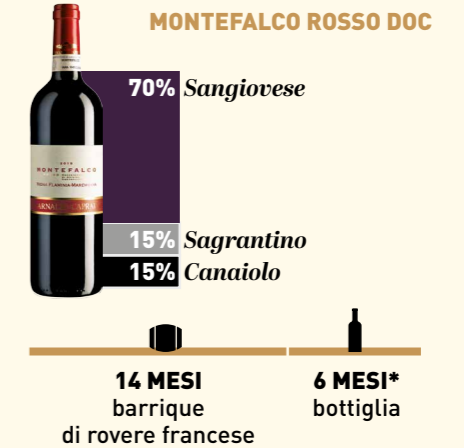
Valdimaggio



Montefalco Riserva



Vigna Flaminia Marenmmana





Montefalco Rosso

MONTEFALCO ROSSO DOC



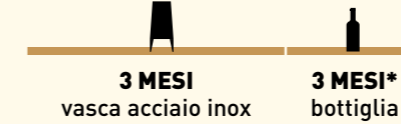
Anima Umbra

UMBRIA ROSSO IGT



Greccante

COLLI MARTANI GRECETTO DOC



Montefalco Grechetto

MONTEFALCO GRECETTO DOC



Poggio Belvedere Rosso

UMBRIA ROSSO IGT



Cuvée Secrète

UMBRIA BIANCO IGT



Montefalco Bianco

MONTEFALCO BIANCO DOC



Anima Umbra

UMBRIA GRECETTO IGT



Chardonnay

UMBRIA CHARDONNAY IGT



Sauvignon

UMBRIA SAUVIGNON IGT



Poggio Belvedere Bianco

UMBRIA GRECETTO IGT



*permanenza minima prima della commercializzazione



Metodo Classico



20 MESI
affinamento sui lieviti

Grappa



DISTILLAZIONE
casa Bonollo

Merabirra



FERMENTAZIONE RIFERMENTATA
alta bottiglia

Merabirra



FERMENTAZIONE RIFERMENTATA
alta bottiglia

Olio Evo



SPREMITURA A FREDDO ENTRO 24 ORE
dalla raccolta

Greccante

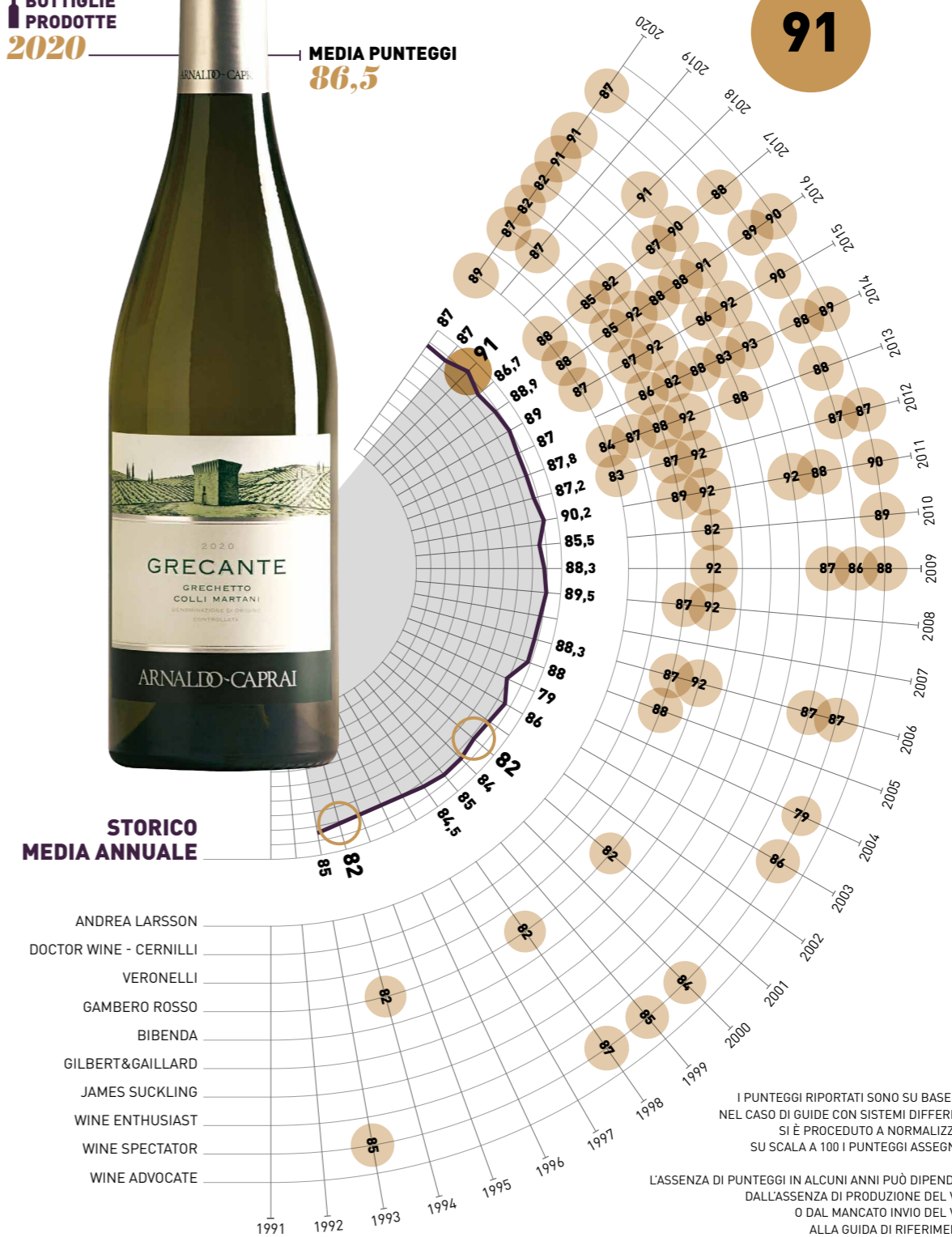
116.500
BOTTIGLIE PRODOTTE
2020



MEDIA PUNTEGGI
86,5

ANNATA MIGLIORE 2018

91



Montefalco Rosso

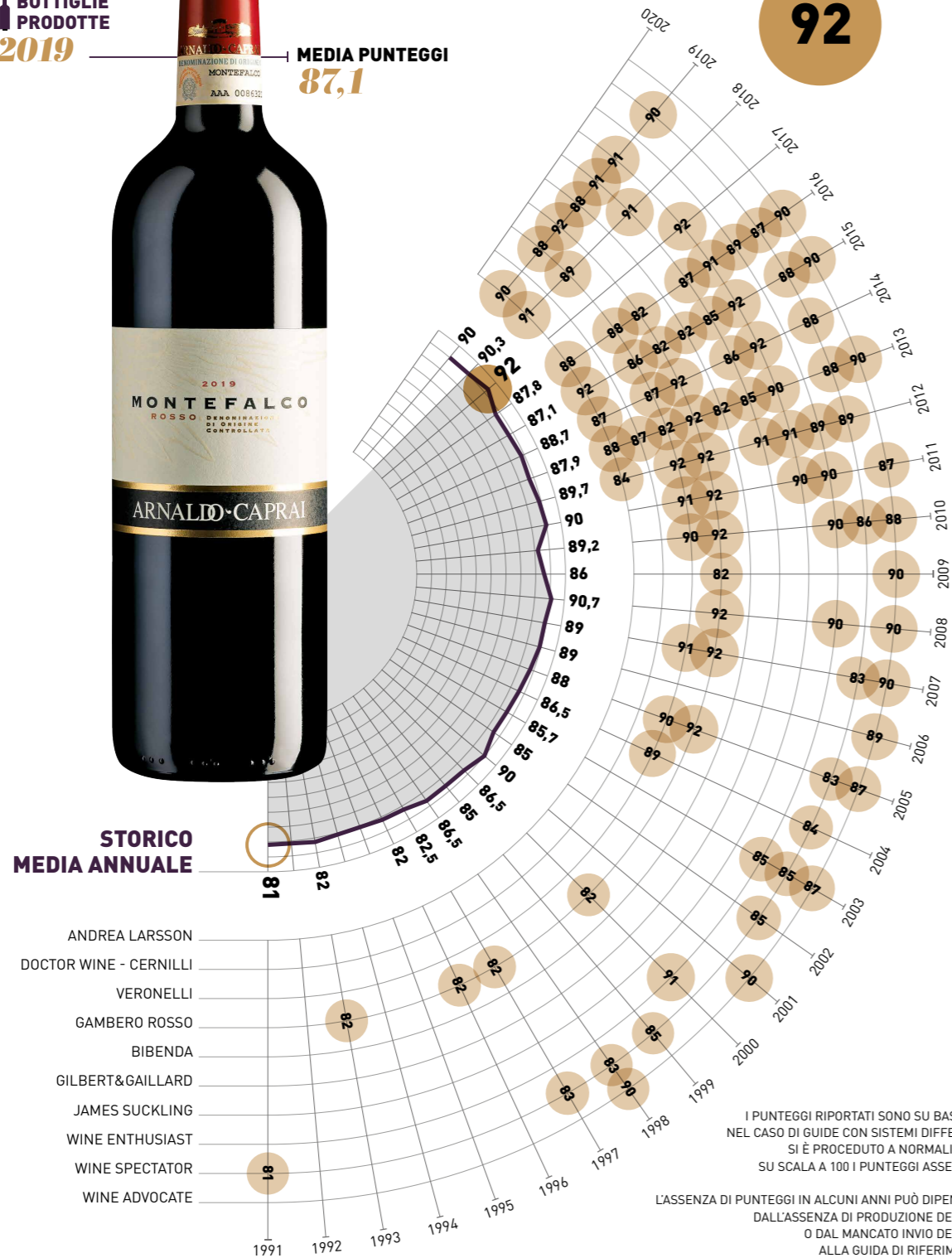
360.000
BOTTIGLIE
PRODOTTE
2019



MEDIA PUNTEGGI
87,1

**ANNATA
MIGLIORE
2018**

92



Montefalco Sagrantino 25 Anni

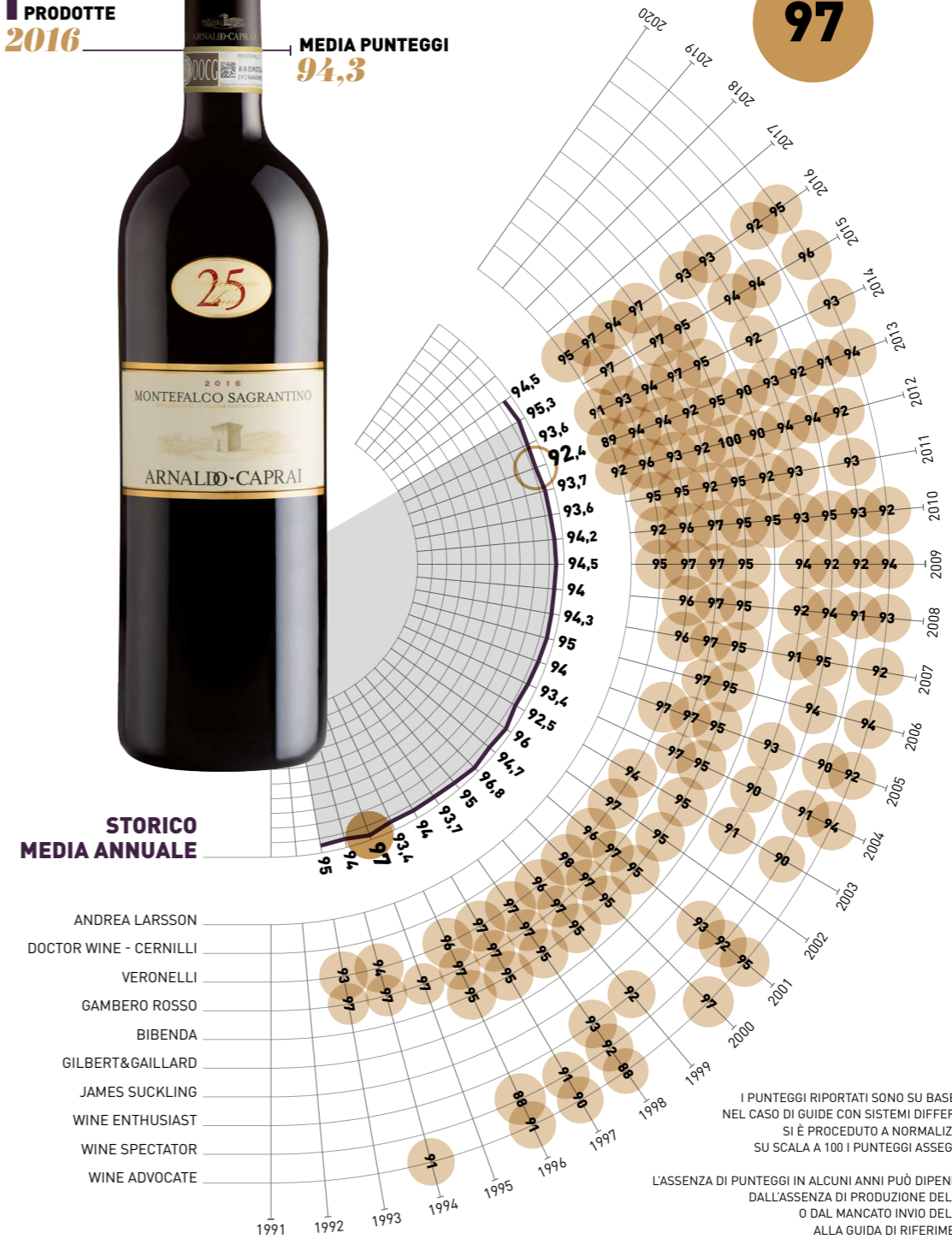
15.739
BOTTIGLIE
PRODOTTE
2016



MEDIA PUNTEGGI
94,3

**ANNATA
MIGLIORE
1995**

97



PAR 1.2.3.

Arnaldo Caprai in Italia e nel mondo

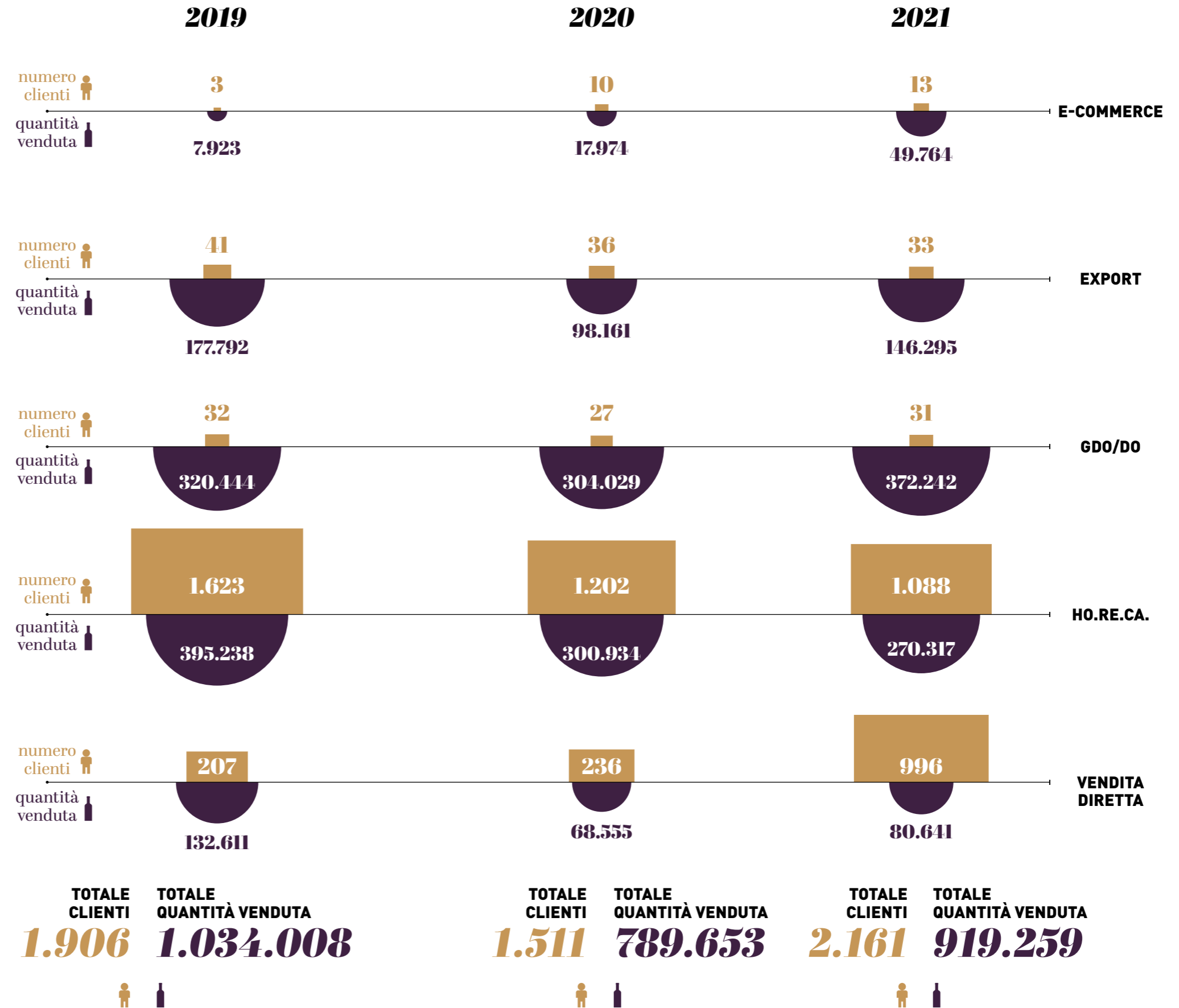
Dopo il 2020, anno particolarmente complicato a causa delle lunghe chiusure dei ristoranti e delle enoteche dovute ai noti provvedimenti restrittivi, il 2021 è stato un anno di rinascita. La nostra produzione annua è aumentata del 10,79 %, ed **il valore della produzione è rimasto alto.**

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 2021 i nostri prodotti hanno raggiunto 24 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 2020 ma fondamentale anche nel 2021, dove **non abbiamo registrato flessioni significative nell'HoReCa**, che pure ha continuato a dover scontare diversi mesi di chiusura. 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 continua ad avere un ruolo fondamentale: grazie all'affidabilità dei partner, è un presidio importante in grado di permettere ai consumatori italiani di poter degustare le eccellenze della nostra Azienda.



PAR 1.3.

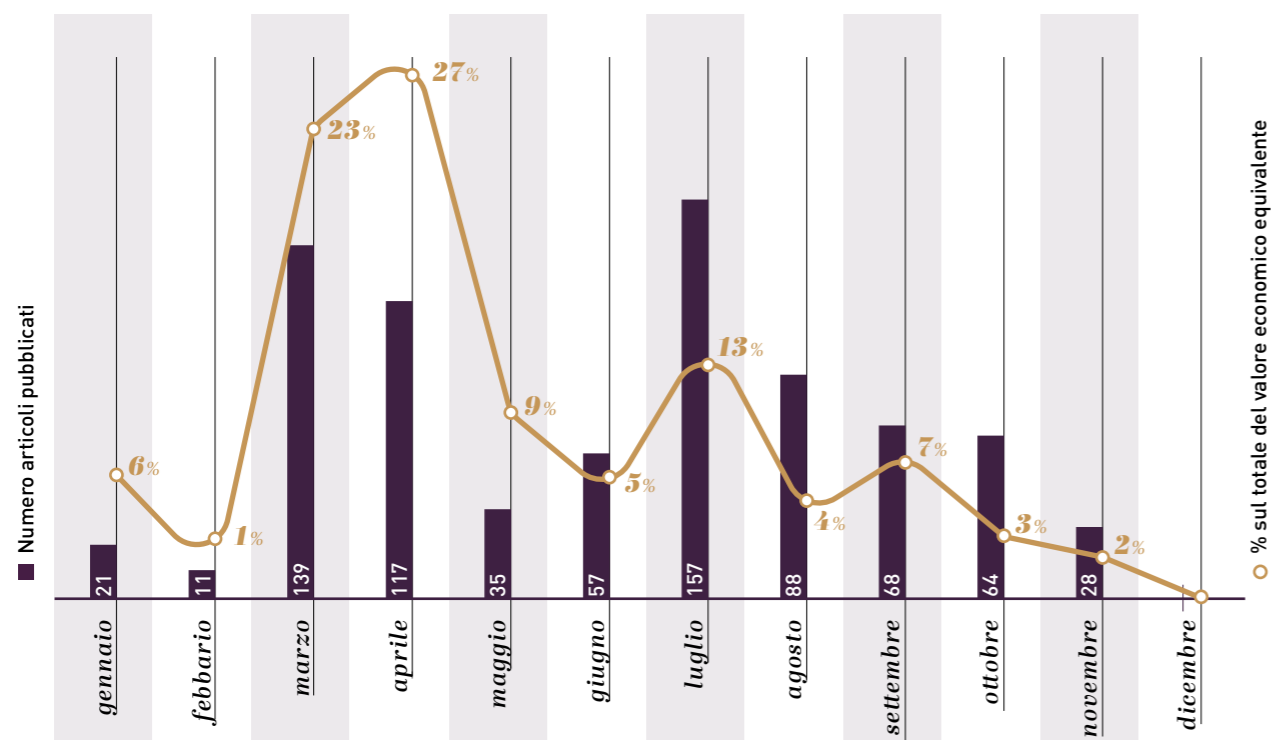
La nostra presenza sulla stampa

Il recupero del Montefalco Sagrantino, vino icona della cantina, le azioni coordinate che quotidianamente mettiamo in campo per coniugare agricoltura di precisione, tecnologia e gesti antichi che da centinaia d'anni le comunità si tramandano per curare la vigna e realizzare vini eccellenti sono raccontate frequentemente dalla stampa nazionale e internazionale.

Nel 2021 i più importanti **telegiornali e i programmi tv** hanno parlato di noi, dal TG2 al TG5. I **principali quotidiani nazionali** (Corriere della Sera, La Repubblica, La Stampa, Il Sole 24Ore) hanno narrato i primi cinquant'anni della nostra azienda e le nostre pratiche sostenibili; lo stesso hanno fatto *Vanity Fair* e *Panorama*.

Amplissima è stata l'attenzione che ci hanno rivolto le **riviste di settore**, sempre alla ricerca di buone pratiche da condividere con la comunità dei viticoltori.

In totale, **nel corso del 2021, sono stati pubblicati più di 780 articoli sulla Arnaldo Caprai**: è una rassegna stampa di valore, che moltiplica i punti di contatto con i nostri *stakeholder* ed aumenta la reputazione dell'Azienda, oltre a costituire un importante riconoscimento dell'impegno quotidiano di tutti i nostri collaboratori.



Vino, Arnaldo Caprai presenta il primo bilancio di sostenibilità

La Repubblica, 26 ottobre 2021

Caprai: "5G, rispetto per l'ambiente e unicità: il Sagrantino fra i vini big mondiali, senza mode"

La Stampa, 23 luglio 2021

Tra Milano e Parigi, sul Frecciarossa, si brinda con il Rosso di Montefalco Caprai

winenews.it, 14 dicembre 2021

I 50 anni della Cantina Arnaldo Caprai: "Nell'Italia che riparte, il futuro dei borghi umbri è il Modello Montefalco".

Il Messaggero, 15 novembre 2021

A Montefalco l'integrazione fa buon vino

Buone Notizie (Corriere della Sera), 9 marzo 2021

AVE Split by source

Panorama (IT)	695mil
Buone Notizie	415mil
repubblica.it	342mil
Corriere dell'Umbria	312mil
Il Resto del Carlino	267mil
Msn (Italia)	219mil
Il Sole 24 Ore	211mil
La Nazione	199mil
Il Venerdì di Repubblica	179mil
lastampa.it	160mil





PAR 1.4.

Il Sacro Sagrantino

Passeggiando per le vie di Montefalco, ammirando la Valle Umbra dallo spettacolare belvedere appena fuori le mura del Borgo, scoprendo i piccoli giardini urbani in cui crescono vecchie viti di **Sagrantino**, appare evidente perché i due nomi, **Sagrantino e Montefalco**, siano ormai indissolubilmente legati. Situata sulla sommità di una collina e protetta da un'antichissima cinta muraria, Montefalco sorge all'incrocio delle valli dei fiumi Clitunno, Topino e Tevere. Assunse questo nome tra il 1239 e il 1240 in onore di Federico II di Svevia, espertissimo nell'arte della falconeria.

Secondo una delle ipotesi più accreditate, **la varietà del Sagrantino sarebbe stata importata dall'Asia Minore dai seguaci di San Francesco d'Assisi**, in occasione del Capitolo Generale del Terzo ordine francescano tenuto-

si nel 1452 a Camiano, una collinetta ai piedi di Montefalco.

Suggestiva anche la vicinanza del Sagrantino con i vini tannici della zona di Cahors in Francia, città natale del legato pontificio Jean d'Amiel che nel 1300, in qualità di Rettore del Ducato di Spoleto, tanto si spese per Montefalco, cittadina che aveva amato durante la sua permanenza in Umbria.

Qualunque sia l'origine del Sagrantino nel territorio di Montefalco è molto probabile che la sua fortuna la si debba al Cristianesimo che ebbe negli ordini religiosi, e soprattutto nei Benedettini, degli ottimi protettori in virtù del valore simbolico del vino nella liturgia.

Il riferimento letterario più antico alla coltivazione dell'uva "Sagrantina" risale al 1549: si tratta di un documento contenente

una ordinazione di mosto di Sagrantino da parte di un mercante di Trevi, comune limitrofo a Montefalco.

Riscoperto nell'800 grazie alla passione dei viaggiatori romantici per il Medioevo e agli studi sulla figura di San Francesco, il borgo di Montefalco deve molto del suo fascino alla collocazione geografica, che gli meritò negli anni '70 del Novecento l'appellativo di "ringhiera dell'Umbria". Nel 1903 Gabriele D'Annunzio, tra i sonetti delle Laudi dedicati alle Città del Silenzio, la celebra per la sua straordinaria sintesi tra paesaggio, arte e spiritualità francescana, e per l'armonia inimitabile che ne deriva.

Il legame tra spiritualità, arte e vino, è stato oggetto del convegno organizzato per i 50 anni della nostra azienda nella cornice

dello splendido Complesso Museale di San Francesco, dove si trovano gli straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli, del Perugino e le cantine del convento francescano. Tra i luoghi più belli dell'Umbria, la chiesa di San Francesco inglobata nel Complesso costituisce un eccezionale documento dell'arte italiana e della diffusione del francescanesimo.

Ad ulteriore conferma di questa intima connessione, secondo alcune interpretazioni **la stessa origine del nome Sagrantino deriva dall'utilizzo del vino nella celebrazione dei sacramenti**, da cui vino "sacro" o "sagrantino".

Linea del tempo del territorio del Sagrantino

77-78
Plinio il Vecchio nel "Naturalis Historia" parla dell'**uva Itriola di Bevagna**

1200
Numerosi documenti testimoniano che a Montefalco "i vignaioli riservano al campo piantato a vigna" una cura costante

1215
Secondo la tradizione a Vecciano (Montefalco) San Francesco fondò un convento e fece sgorgare dell'acqua dal luogo che prese poi il nome di "**fonte di San Francesco**"

1300 - prima metà
Jean D'Amiel, in stretto rapporto col Papa di Avignone, fu impegnato in diversi incarichi dalla Curia Pontificia e a Montefalco fu **mecenate e appassionato di Santa Chiara della Croce**

1315
Un documento locale descrive varie fasi di **impianto e di crescita di una vigna**, la **raccolta delle uve** e la **vinificazione**: "pastinare, piantare, accrescere, allevare, potare, zappare, palare, ligare, occhiare, arachogliere, scacchiare, affossare, assepere (chiudere e custodire), vendemmiare, uvam pistare"

Alcuni fanno risalire le origini del Sagrantino ai monaci bizantini recatisi dalla Grecia in Umbria durante il Medioevo

1879-1893
Il Sagrantino viene descritto dalla Commissione Ampelografica del circondario di Foligno e da Baldeschi G. come vitigno di antica coltivazione in Umbria

1829
Nel "**Saggio geografico, storico, statistico del Territorio Pontificio**" Gabriele Calindri cita Montefalco "al vertice dello Stato per i suoi vini"

1622
Il Cardinale Boncompagni, Legato di Perugia, prevede "**la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva**"

1598
In un documento notarile si riferisce della consuetudine, diffusa a Foligno, di mischiare il Sagrantino ai mosti in botte carrata per conferire loro aroma e sapore

1540
Nel 1595 Andrea Bacci, nel "**De naturali vinorum historia, de vinis Italiae e de convivis antiquorum**" menziona la presenza dell'**uva Itriola tra Bevagna, Narni e Amelia**

1575
In un contratto di mezzadria si fa riferimento a "quattro pergole di Sagrantino"

1540
Un'ordinanza comunale stabilisce la data d'inizio delle operazioni vendemmiali di Montefalco

1549
In un documento un mercante di Trevi ordina del mosto di uva "Sagrantina"

1452
Secondo una delle ipotesi accreditate, il Sagrantino potrebbe essere stato importato nel 1452 dai **Fra francescani provenienti dall'Asia Minore** in occasione del Capitolo Generale del Terzo Ordine francescano tenutosi a Camiano, ai piedi di Montefalco

Il celebre pittore fiorentino Benozzo Gozzoli, affresca l'abside della Chiesa di San Francesco commissionatagli dai Francescani

1879
La Commissione ampelografica dell'Umbra descrive accuratamente l'ampelografia dell'uva Sagrantino

1925
L'Amministrazione comunale montefalchese istituisce un premio per il migliore Sagrantino della mostra fieristica regionale

1979
Viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata per il Montefalco Sagrantino

1992
Viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita per il Montefalco Sagrantino



La zona di produzione del Montefalco Sagrantino DOP, delimitata ufficialmente nel 1979 con il riconoscimento della DOP e poi nel 1992 con la DOPG, 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 DOPG**: 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 passita, 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.





Ma parlare del Sagrantino significa anche 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 dell'area: 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**.

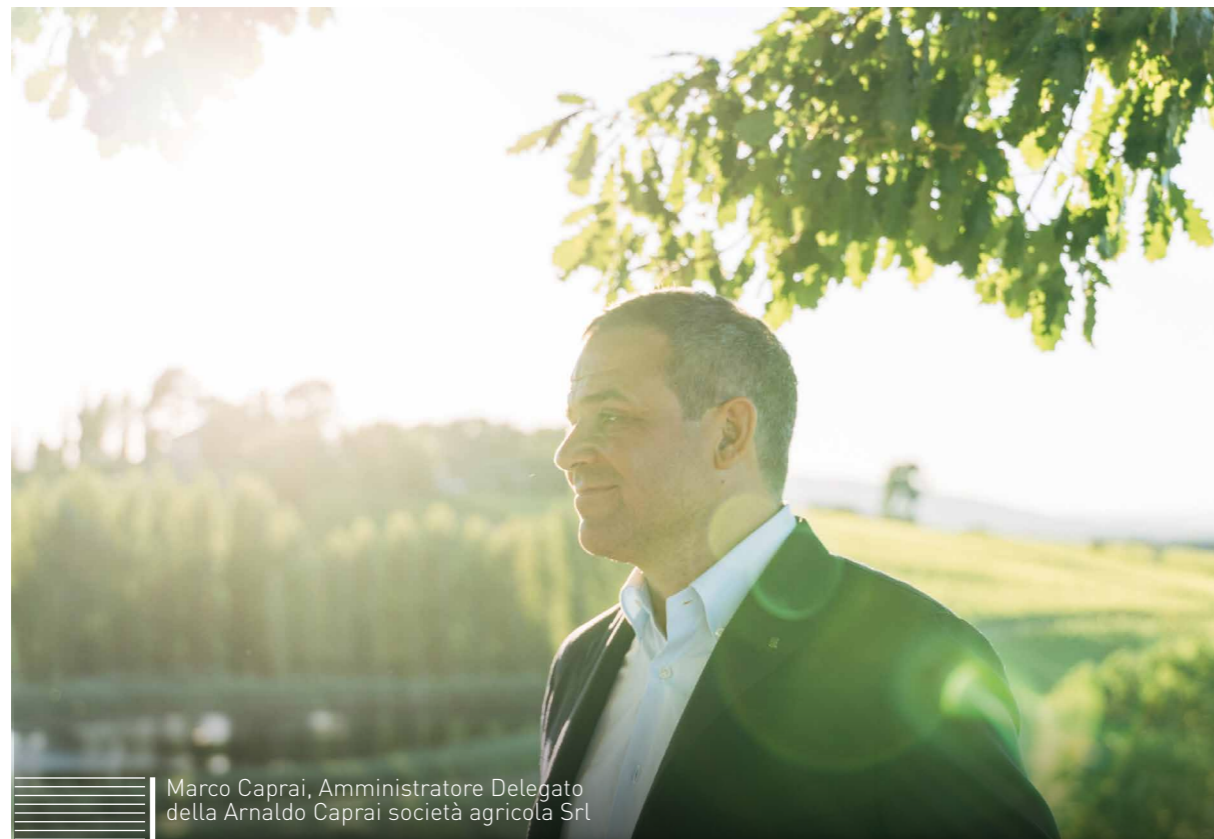
Nel 1996 il Sagrantino "25 Anni", sotto la guida dell'enologo Attilio Pagli, è stato il **primo vino 100% Sagrantino a venire premiato**: i Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso - *Slow Food* sono stati il primo riconoscimento di una serie di successi. Nel frattempo, l'istituzione 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 ricordare due, che hanno segnato la storia del "25 Anni", entrambe tenutesi durante il Vinitaly.



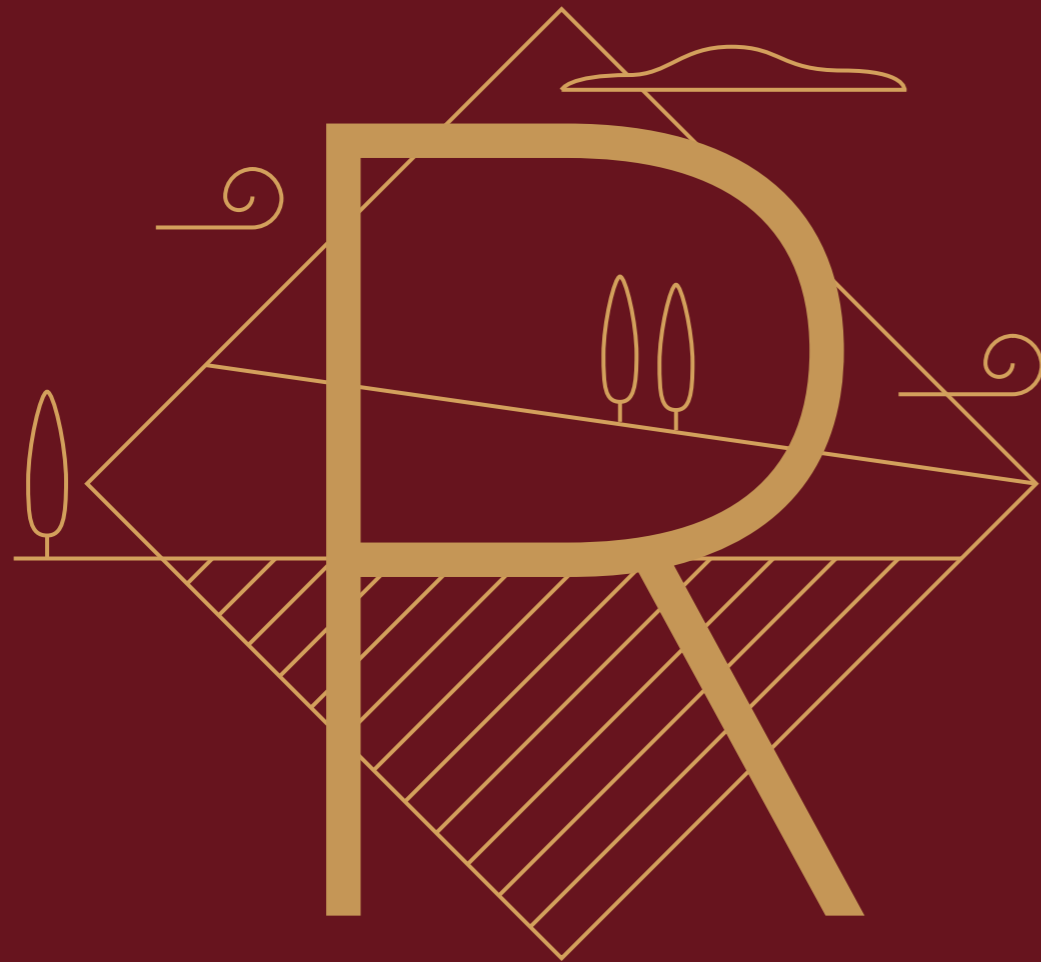
Vigneti in autunno



Marco Caprai, Amministratore Delegato della Arnaldo Caprai società agricola Srl

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 della 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 mito italiani del '900**.



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

02

Ricerca e Sviluppo

PAR 2.1.

Un laboratorio interno

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.

PAR 2.2.

Il controllo dei consumi

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.

Nell'ultimo anno abbiamo introdotto due trattrici di ultima generazione dotate di guida automatica e motori a basse emissioni. Le nuove trattrici, attraverso un sistema di comunicazione satellitare, nel 2022 verranno collegate ad una piattaforma digitale di gestione che permetterà di aumentare la precisione delle operazioni agronomiche in vigneto.

Linea del tempo Ricerca e sviluppo



32 anni
di RICERCA

1 istituto
di ECCELLENZA:
San Michele all'Adige

53 tesi universitarie
in agraria, enologia, economia,
scienze della comunicazione

6 università

11 borse di studio
finanziate

63 tirocinanti
tra nazionali e internazionali,
per 60.480 ore di tirocinio

PAR 2.2.1.

Concimi

A parità di superficie gestita, nell'ultimo anno sono stati distribuiti il 29% in meno di concimi chimici rispetto al 2020. Dopo gli straordinari interventi di concimazione minerale, prevalentemente a base di fosforo e potassio, che sono stati necessari per il ripristino dei corretti livelli nutrizionali dei vigneti presi in gestione nel 2019, oggi siamo in grado ridurre considerevolmente di anno in anno il loro utilizzo.

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.

Nel 2021, dopo l'obbligato fermo causato dal lockdown del 2020, abbiamo ripreso la distribuzione di concimazione organica. 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.

*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.

Per mantenere e aumentare la fertilità del terreno in modo naturale **praticiamo dal 1995 il sovescio**, una tecnica che consiste nell'interare in tutto o in parte tra i filari delle specifiche specie erbacee, come ad esempio le leguminose, per cedere al terreno sostanze nutritive e migliorarne la struttura. Da qualche anno combiniamo 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.

Tra le tecnologie implementate per far fronte al mutamento delle condizioni meteorologiche 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.

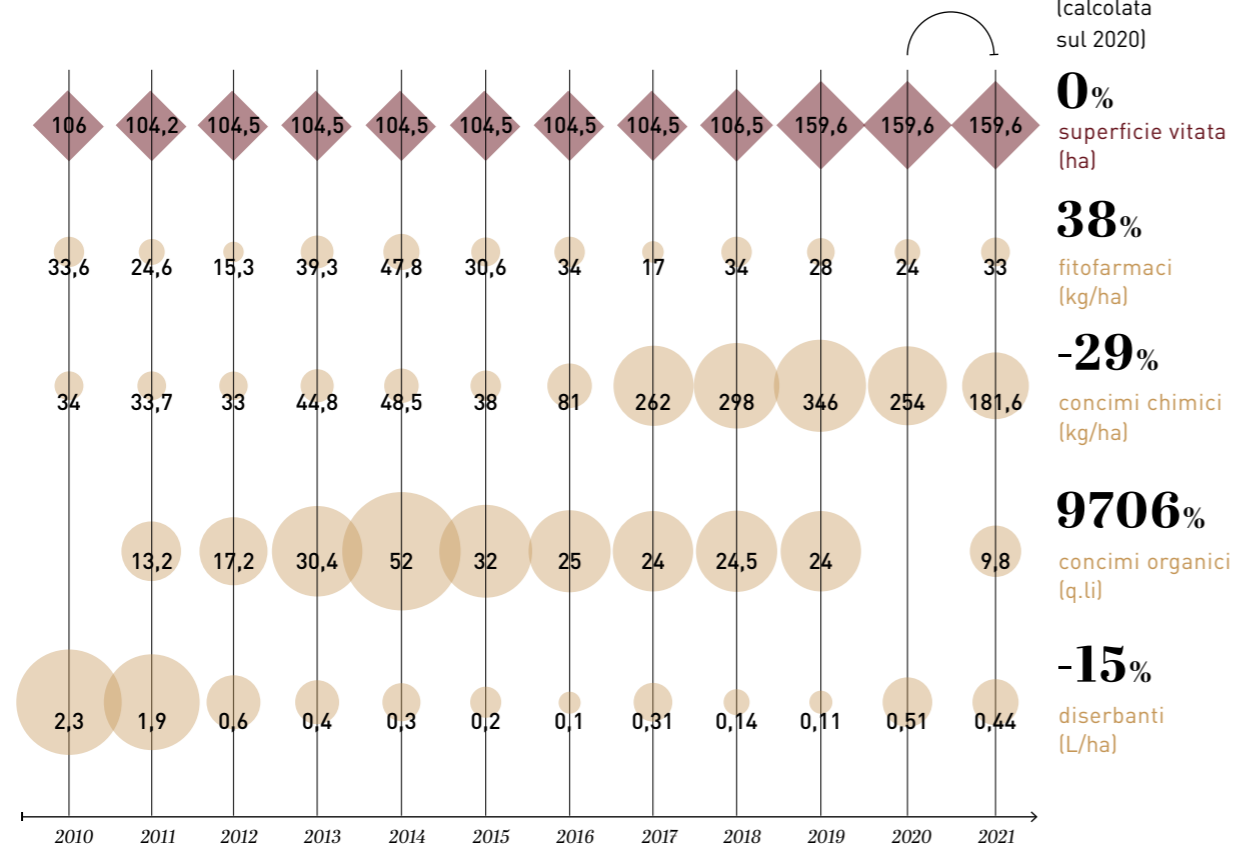
Al fine di ridurre sempre di più l'utilizzo di fitofarmaci necessari al contrasto delle patologie in campo, sta proseguendo la sperimentazione di una App che grazie a modelli previsionali, rilievi in campo e immagini satellitari, si occupa del monitoraggio delle malattie e della condivisione delle informazioni relative su una piattaforma di gestione. L'utilizzo sperimentale già oggi contribuisce a migliorare ulteriormente la gestione e il controllo delle fitopatologie nella superficie aziendale.



Fin dalle origini abbiamo creduto nel determinante apporto che il mondo universitario avrebbe potuto offrire alla crescita dinamica della nostra Azienda

Particolare di vite di sagrantino

utilizzo complessivo di agrofarmaci, prodotti chimici, concimi di sintesi, concimi organici

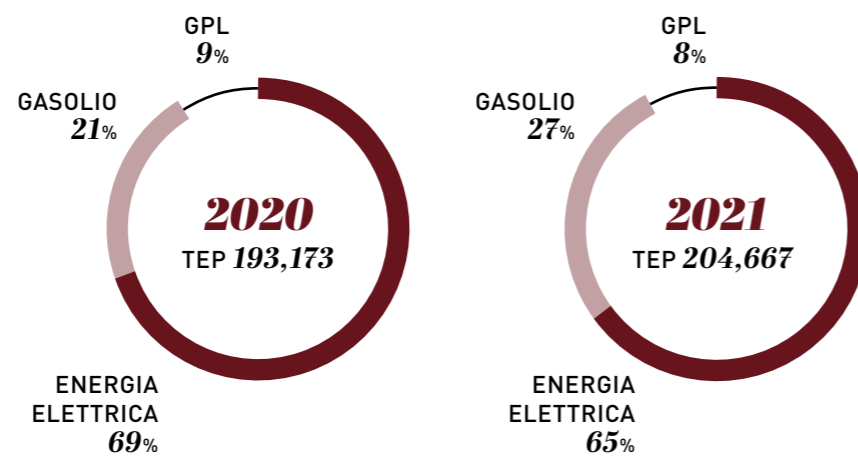




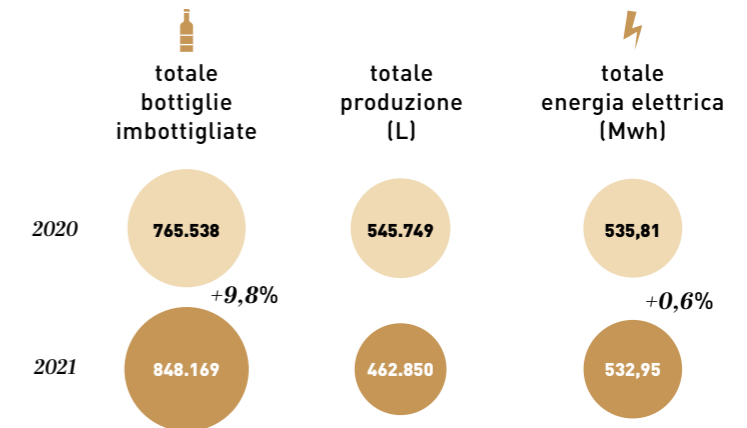
PAR 2.2.2.
Energia

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

risorse energetiche utilizzate in percentuale sul totale



energia elettrica utilizzata



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. In quest'ottica si inserisce il progetto della nuova cantina, la cui realizzazione ha l'obiettivo, tra gli altri, di efficientare ancor di più il consumo energetico dell'azienda, oltre a migliorare gli spazi di lavoro del personale.

L'energia elettrica è 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



Vigneto sperimentale dell'Università di Milano impiantato nel 1994 nella tenuta di Arnaldo Caprai



PAR 2.2.3. Acqua

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 meteorologiche 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 quarto dell'acqua da noi utilizzata, l'aumento del 240% registrato nel 2019 è stato conseguenza di una perdita

occulta poi prontamente riparata. In media, si registra un costante efficientamento dell'utilizzo di acqua per litri lavorati.

Nell'anno che verrà valorizzeremo l'attento monitoraggio dei nostri consumi idrici per calcolare l'impronta idrica (*Water Footprint*) della nostra cantina. Già per i Montefalco Sagrantino DOP Collepiano e 25 Anni della vendemmia 2010, grazie al programma VIVA, abbiamo potuto misurare accuratamente il volume totale di risorsa idrica utilizzata per produrre ciascuno dei due vini.

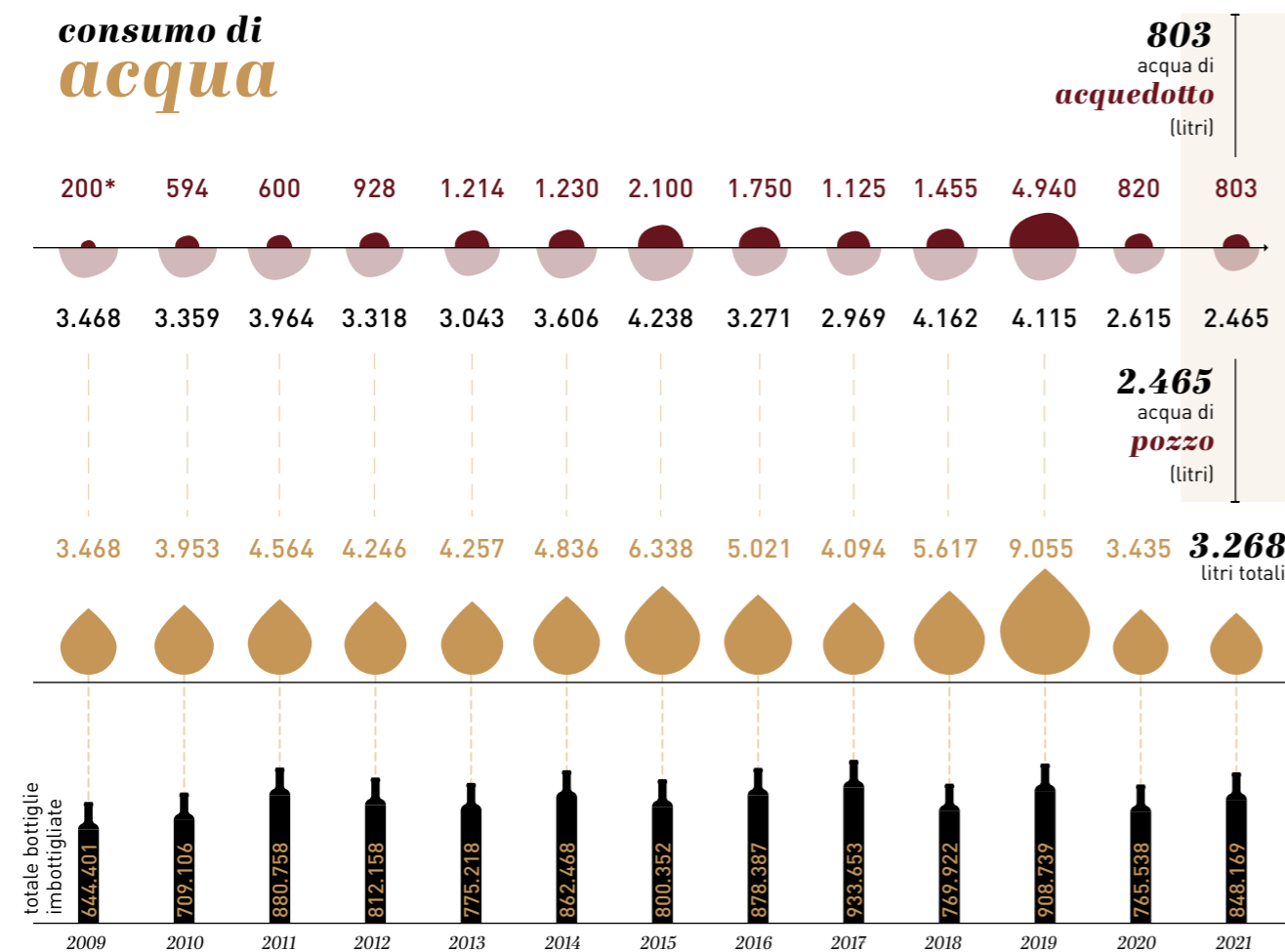
Non si tratta di un calcolo fine a se stesso, ma di un'attività che promuove un più efficiente processo di gestione delle risorse idriche, sia nelle lavorazioni di cantina che nei trattamenti in vigna.

PAR 2.2.4. Biodiversità

Gli otto ettari di boschi, i corsi d'acqua e l'invaso per la captazione delle acque sorgive diffusi in diverse aree della Proprietà, costituiscono 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 ambien-

tale 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**.



PAR 2.3.

Il calcolo delle emissioni

Nella Arnaldo Caprai ci preoccupiamo di operare nel rispetto dell'ambiente, utilizzando strumenti e tecniche in grado di assicurare la buona qualità del prodotto e un impatto sempre minore sulla realtà, in modo da **poter conservare l'unicità del nostro territorio: delle persone come dell'ambiente.**

E' l'eredità spirituale di San Francesco, uomo della nostra terra, con cui i governi del mondo hanno ripreso a confrontarsi sollecitati dall'Enciclica "Laudato si'" del Santo Padre, alla cui pubblicazione nel 2015 hanno fatto seguito l'adozione dell'Agenda 2030 dell'ONU e l'Accordo di Parigi sui cambiamenti climatici, oltre la più recente Cop26.

Come ha scritto Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura, **"nel prossimo futuro, il reddito degli imprenditori agricoli non deriverà più soltanto dalla produzione di cibo, ma anche di energia rinnovabile e dalla loro capacità di trattenere carbonio nei terreni"**.

Vogliamo contribuire, come azienda, a raggiungere l'obiettivo di neutralità carbonica europea entro il 2050.

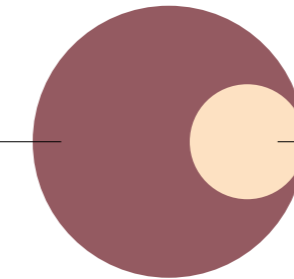
Lo facciamo per il pianeta, ma lo facciamo anche per le future generazioni. **L'innalzamento della temperatura globale mette a repentaglio la capacità delle nostre vigne di continuare a produrre uve di qualità e la possibilità delle comunità insediate sul nostro areale di vivere in questi luoghi proseguendo un lavoro che va avanti da secoli.**

L'azienda ha ottenuto le prime *carbon footprint* aziendali certificate ISO 14064 nel 2010, 2011 e 2012, a cui si è aggiunta nel 2015 una *carbon footprint* di prodotto sul Sagrantino Collepiano 2010 certificato ISO 14067.

L'analisi dell'impronta ambientale delle nostre produzioni si è ulteriormente rafforzata con la certificazione UNI 11646 che, nell'ambi-

Totale emissioni aziendali

1041,75
CO₂-eq (ton)



Rimozione diretta da uso del suolo agricolo

186,16
CO₂-eq (ton)

to della realizzazione del sistema nazionale di gestione del mercato volontario dei crediti di CO₂, ci ha permesso di determinare i crediti di carbonio generati dalle nostre pratiche agronomiche. Si è trattato di un'analisi che ha quantificato lo stoccaggio di CO₂ nei nostri vigneti negli anni 2014, 2015 e 2016 e di cui è attualmente in corso di validazione la certificazione per gli anni 2019, 2020 e 2021.

Abbiamo così appreso che il sistema viticolo, se opportunamente governato con tecniche innovative di gestione del suolo e delle piante, può far divenire l'attività un sito importante per il sequestro di carbonio atmosferico.

L'analisi dello stoccaggio è stata realizzata in collaborazione con una startup italiana nata con lo scopo di certificare la capacità dei suoli agricoli di stoccare carbonio permettendo la trasformazione delle buone pratiche agricole in valore e offrendo soluzioni e metodologie per incrementare la fertilità del suolo.

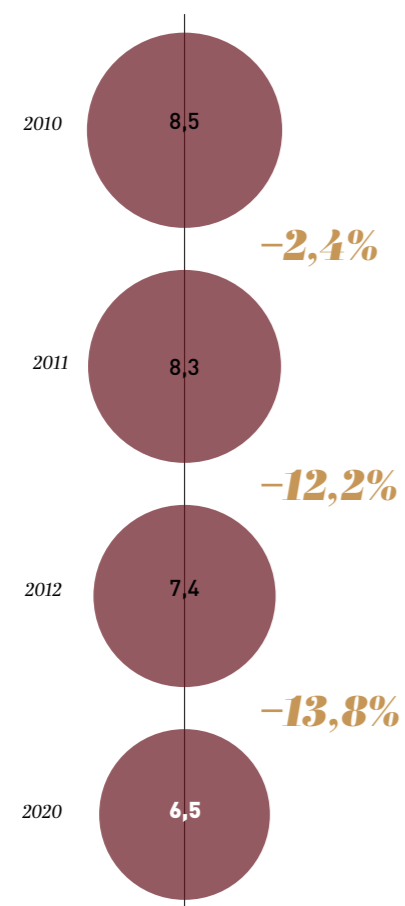
Nel 2020 è stata realizzata l'ultima *carbon footprint* aziendale in conformità con l'ISO 14064-1:2018 allo scopo di verificare l'andamento delle emissioni aziendali a dieci anni dal primo monitoraggio effettuato. L'efficiamento degli impianti di produzione, la sosti-

tuzione delle centrali termiche con tecnologie di ultima generazione, il piano di ammodernamento continuo dei mezzi agricoli con trattori Euro 6 a guida automatica ha impattato positivamente sulle performance ambientali che verranno discusse nei prossimi Bilanci di sostenibilità.

Il risultato dell'ultima analisi restituisce un quadro in cui la gestione agricola della nostra azienda è in grado di implementare la capacità del suolo di assorbire CO₂ convertendola in sostanza organica che viene poi immagazzinata nel suolo. Negli ultimi dieci anni infatti siamo riusciti a **diminuire la quantità di CO₂ emessa per ettaro, così come l'impatto di CO₂ per bottiglia prodotta** (dall'1,3 kg del 2010 all'1,15 kg del 2020).

Non si tratta di un punto di arrivo: bensì di un punto di partenza, da cui iniziare a lavorare da una parte per trovare strategie di riduzione delle emissioni e dall'altra per migliorare ancora di più le tecniche di gestione del suolo.

Tonnellate di CO₂ emesse per ettaro





PAR 2.4.

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 costitutesi 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 di sostenibilità italiano 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.



Etichetta della bottiglia di Montefalco Sagrantino "25 Anni" Arnaldo Caprai



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"> • "Aria" esprime l'impatto che la produzione di uno specifico prodotto (CFP) e/o l'insieme delle attività aziendali (GHG) hanno sul cambiamento climatico • "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 • "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 • "Territorio" tiene conto del paesaggio disegnato dalla coltivazione della vite.
2018	UNI 11646	Gas ad effetto serra – Specifiche per la realizzazione del sistema nazionale di gestione del mercato volontario dei crediti di CO2 e derivanti da progetti di riduzione delle emissioni o di aumento delle rimozioni di GHG
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).

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 stakeholders della supply chain nei confronti della sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Quest'anno i parametri richiesti sono stati soddisfatti da 49 fornitori.**

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 2021, i parametri sensoriali e analitici dei prodotti risultano conformi a quanto riportato nei disciplinari delle Denominazioni di Origine.

Nel dicembre 2020, 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 in materia, l'origine del nome, le caratteristiche organolettiche, i possibili abbinamenti gastronomici e, dal 2013, i loghi di certificazione della sostenibilità d'Azienda.



Aggiorniamo costantemente i limiti restrittivi delle sostanze potenzialmente contaminanti

Vigneti e cantina
Arnaldo Caprai





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

03

Green Society

PAR 3.1.

Lo stimolo di un'eredità

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.





Il sociologo Aldo Bonomi, nel suo intervento durante il convegno promosso dall'Azienda per celebrare i 50 anni dalla sua fondazione, ne ha detto: "Le virtù civiche dell'Umbria tengono assieme paesaggio, bellezza, agricoltura e agricoltura in un distretto culturale evoluto che precede l'economia. **Sono queste virtù civiche, la coscienza dei luoghi, l'agricoltura che dalla terra ridisegna le civiltà materiali, che possono tessere e ritessere una green society**

in grado di contaminare le retoriche della *green economy* che da sole non bastano". Una terra dunque in cui la commistione tra spirito cristiano e virtù civiche ha tramandato il rispetto della natura, la cura delle comunità, il riscatto del territorio che parte da piccoli comuni.

I cambiamenti climatici degli ultimi decenni hanno reso ancora più 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 e la ricchezza della comunità umbra.

Il **rispetto del *terroir*** passa anche da questo: dalla tutela dei territori e dalla crescita delle donne e degli uomini che vi vivono.

I valori dell'agricoltura sostenibile, sono dunque per noi portatori di un messaggio coerente con la storia della nostra comuni-

tà, testimone dei luoghi in cui il sentimento religioso si è per la prima volta coniugato ed integrato con la natura, la giustizia verso i poveri, l'impegno nella società e la pace interiore, come ha ricordato Sua Santità Papa Francesco nell'Enciclica "Laudato si'".

In questa prospettiva, **lavoriamo per garantire crescita e continuità alla nostra attività**, facendo nostre le sfide del susseguirsi del tempo.



Affreschi del Museo di San Francesco di Montefalco

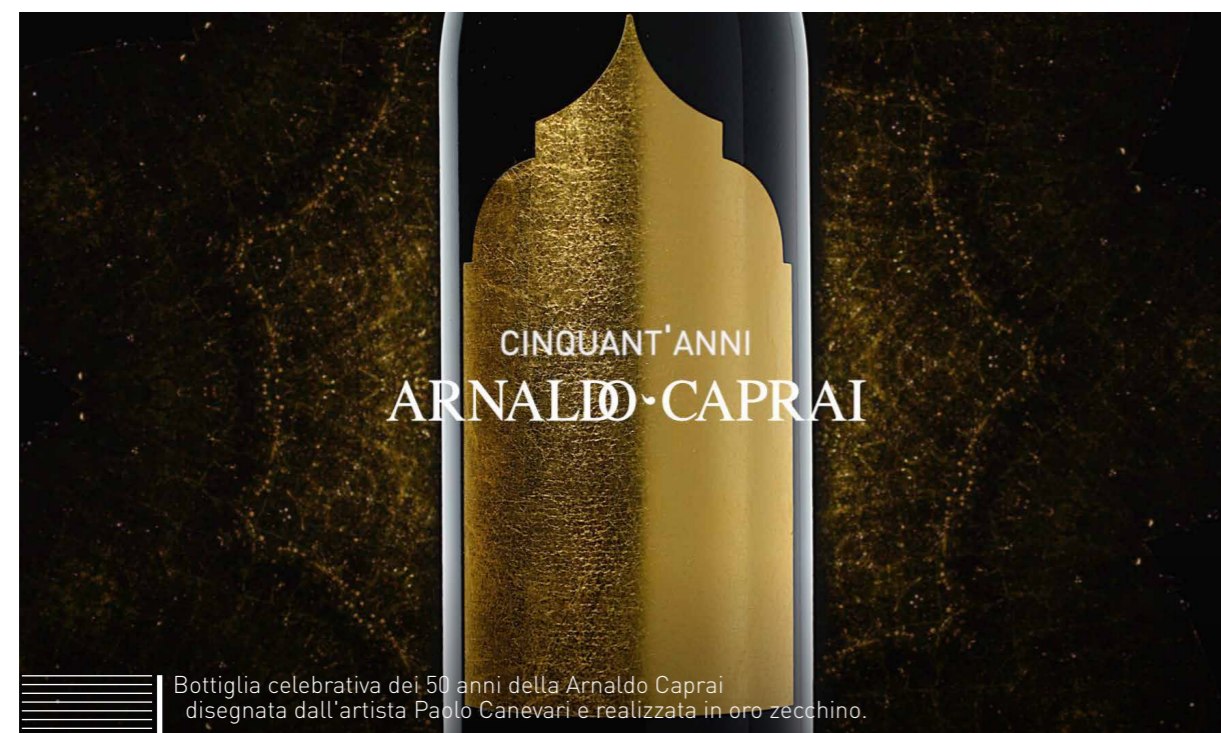


PAR 3.2.

Con l'arte, per le persone

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. 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" (premio istituito al tempo dall' AIS e oggi dalla Fondazione Italiana Sommelier), 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**.

Nel 2021 abbiamo celebrato i **50 anni dell'Azienda** e della rinascita del Sagrantino grazie all'impegno della storia della nostra famiglia, con **un'edizione speciale**. L'etichetta della bottiglia di Montefalco Sagrantino DOGC "Cinquant'anni" è stata realizzata in **oro zecchino** dalla storica azienda fiorentina Giusto Manetti Battiloro e firmata da **Paolo Canevari**, artista internazionale che ha reinterpretato la pala del 1466 di Benoz-



Bottiglia celebrativa dei 50 anni della Arnaldo Caprai disegnata dall'artista Paolo Canevari e realizzata in oro zecchino.

zo **Gozzoli** intitolata "Sposalizio mistico di Santa Caterina di Alessandria e i santi Bartolomeo, Francesco, Lucia e angeli", **tenendo assieme la sua poetica artistica e l'approccio della nostra azienda** fatta di storia, artigianalità, territorio, universalità, religione, iconicità, internazionalità, innovazione, ricerca.

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 e dell'arte 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.

Costituiamo 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.



Pala del 1466 di Benozzo Gozzoli intitolata "Sposalizio mistico di Santa Caterina di Alessandria e i santi Bartolomeo, Francesco, Lucia e angeli"



**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.**

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

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 e consultabile sia in lingua italiana sia inglese.

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 l'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 scorsi 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'areale 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**.



Bike tour tra i vigneti dell'Arnaldo Caprai



PAR 3.3.

Le risorse umane

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.

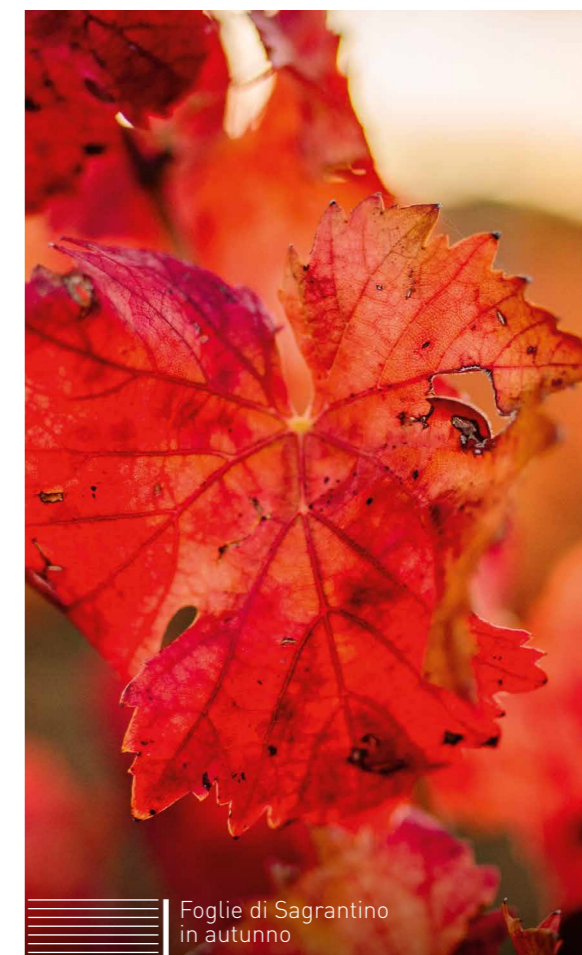
Ciascuno di noi, a prescindere dalla propria mansione, **contribuisce con il proprio bagaglio di conoscenze, cultura ed esperienze differenti al mantenimento di un ambiente lavorativo sicuro, sereno e stimolante. Un codice etico condiviso guida i nostri rapporti.**

Ogni anno un referente esterno **monitora il grado di soddisfazione dei nostri lavoratori** rispetto alle condizioni di lavoro in Azienda: **nella rilevazione del 2021** la larga maggioranza dei lavoratori si è dichiarata soddisfatta della propria crescita professionale e delle relazioni con i quadri. Altissima è la percezione di ricevere formazione costante nel lavoro, e i più ritengono l'attuale posizione professionale adeguata alla propria istruzione. Il quadro delle risposte delinea un'Azienda che tiene in considerazione i bisogni dei lavoratori e il loro benessere, li coinvolge nei processi decisionali, è impegnata nella costruzione di buone relazioni personali ed è attenta alla loro soddisfazione professionale e realizzazione personale. Particolare gradimento è stato espresso 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**. Tutti ritengono adeguate le norme di sicurezza all'interno dei luoghi di lavoro e sono contenti che vengano rispettate le pratiche culturali e religiose. Si è rilevato inoltre un **generale orgoglio nel lavorare per un'azienda inserita nella comunità, attenta ai bisogni dei lavoratori, che investe in sostenibilità**.

Siamo convinti che la qualità dei nostri prodotti dipenda direttamente dalla qualità dell'ambiente di lavoro nel quale vengono realizzati. Ad esempio, 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. 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. Nel 2021 i nostri operatori addetti alla produzione sono stati destinatari di corsi di formazione specifici per il miglioramento delle loro conoscenze e capacità operative.



Tenuta di Arnaldo Caprai
nella nuova veste



Foglie di Sagrantino
in autunno



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 l'atomizzatore a recupero di prodotto e i sistemi di guida automatica con GPS e ricevitori rete RTK sulle nostre trattrici, che permettono anche **l'invio automatico di una richiesta di aiuto**.



Sole tra le fronde di una quercia nella Proprietà

Nel 2021 **non si è registrato alcun infortunio** tra i nostri lavoratori. In ogni caso l'Azienda sottoscrive **una polizza infortuni a favore di tutti i dipendenti**, che - in ottica di *welfare* aziendale - copre non solo l'attività in azienda, ma anche eventuali sinistri che potrebbero occorrere al lavoratore nel proprio tempo libero.

Durante la pandemia ci siamo adoperati per seguire le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dal Ministero della Salute fornendo a tutela del personale i mezzi di protezione e adottando i protocolli di comportamento necessari.



Vigneti della tenuta Arnaldo Caprai e il monte Subasio sullo sfondo

PAR 3.3.1.

Nuovi talenti

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.



Studenti del corso Agoalimentare ITS Umbria Smart Accademy biennio 2020-2022 durante il saggio finale di comunicazione e teatro nel mondo del vino presso la cantina Arnaldo Caprai

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**.

Con l'intenzione di collaborare attivamente alla formazione dei futuri operatori e tecnici aziendali, dal 2014 **investiamo nella formazione**

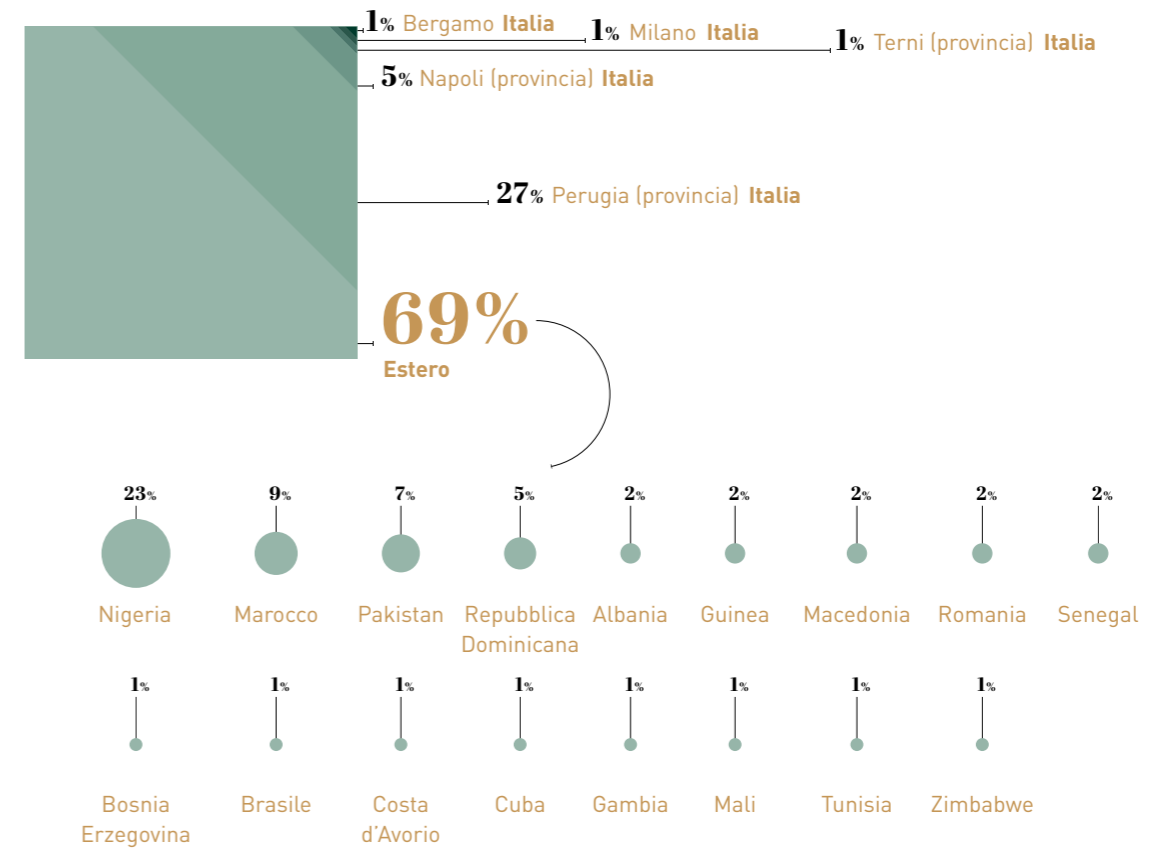
delle giovani generazioni accogliendo i ragazzi del progetto di formazione "Viticolture Smart Academy" dell'ITS Umbria tra i nostri filari.

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 professionalità ai giovani partecipanti, impiegati in un percorso post-diploma in *Agri-food* al termine del quale gli studenti ricevono il Diploma di Stato di Istruzione Terziaria (pari al V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche -EQF). I ragazzi, coinvolti in un corso di



origine lavoratori stagionali



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. Un lavoro che **ci è stato di recente riconosciuto con un attestato di merito ricevuto al Premio di Eccellenza Duale 2021 della Camera di Commercio Italo Germanica**, dedicato alla valorizzazione dei progetti virtuosi di formazione duale in Italia.

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 3.3.2.

L'integrazione tra le vigne

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 formazione e occupazione tra i vigneti e la cantina dell'Azienda**, dove sono 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**.

Per studiare meglio il fenomeno, nel 2021 **l'azienda ha promosso un'indagine qualitativa sulle qualifiche demografiche dei lavoratori stagionali occupati, nonché sulla loro percezione generale dell'esperienza fatta in Arnaldo Caprai**. Sono state svolte 86 interviste telefoniche tra dicembre 2021 e gennaio 2022.

Il 77% del campione è composto da uomini, il 23% da donne. L'età media degli intervistati è 38 anni: il 29% ha tra i 20 ed i 30 anni, il 30% ha tra i 30 e i 40 anni, il 22% ha tra i 40 e i 50 anni, il 15% ha tra i 50 e i 60 anni, il 4% ha più di 60 anni.

Quanto all'origine, l'indagine ha evidenziato come il 65% dei lavoratori stagionali sia non italiana. In particolare, il 23% è nato in Nigeria, il 9% in Marocco, il 7% in Pakistan, il 5% in Repubblica Dominicana. Tra gli italiani, il 27% è nato nella provincia di Perugia, il 5% nella provincia di Napoli.

Al personale di origine estera è stato chiesto di indicare da quanti anni si trova in Italia: il 16% è in Italia da meno di 5 anni, il 41% è in Italia da un periodo che varia tra i 5 e i 10 anni, il 27% tra 10 e 20 anni, il 16% da più di 20 anni.

Degli intervistati il 76% è personale impiegato in vigneto, il 16% in enoteca, il 6% in cantina, il 2% in cantina-struttura.

A ciascuno degli intervistati è stato chiesto di esprimere un giudizio (positivo, negativo) sulla propria esperienza di lavoro in azienda.

Per il 95% si tratta di un'esperienza positiva, per il 5% di un'esperienza negativa a causa della stagionalità del lavoro.

È stato poi chiesto di fare, se disponibili, alcuni commenti circa elementi positivi o negativi relativi all'esperienza di lavoro nell'Azienda. Tra le referenze negative è citata la talvolta confusa integrazione delle informazioni tra reparti, tra quelle positive sono segnalate la puntualità dei pagamenti, la possibilità data di crescere in esperienza e in responsabilità, la varietà di compiti assegnati in grado di fungere da stimolo.









PAR 3.4.

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 e tanti altri. Partecipiamo alle iniziative nazionali di *Cantine Aperte e Calici di Stelle*, in occasione delle quali coinvolgiamo talenti musicali, *performer*, astronomi **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 2021**, pur nella complessità del contesto pandemico e con l'adesione alle normative di riferimento per il contenimento del contagio, **abbiamo accolto 21.386***

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. 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.

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

Di recente, infine, abbiamo inaugurato la **Terrazza Monte della Torre, uno spazio esclusivo all'interno della tenuta** da cui si può godere di una vista unica su Montefalco e sui vigneti di Sagrantino, illuminati fino al tramonto. Qui proponiamo ai nostri visitatori un viaggio conoscitivo del mondo Arnaldo Caprai e dell'Umbria **accompagnati da un *Wine Educator***.

In tutte le esperienze, 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 di Montefalco, 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.



Pic nic in vigna sulla terrazza del Sagrantino



- GRI 102-9
- GRI 102 - 13
- GRI 102 - 40
- GRI 102 - 42
- GRI 102 - 43
- GRI 102 - 46
- GRI 102 - 47
- GRI 102-49
- GRI 103 - 1
- GRI 103-2
- GRI 103 -3

04

L'Ascolto

PAR 4.1.
**Gli stakeholder
e la materialità**

Crediamo 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 rea-

lizzazione 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 abbiamo dato larga risonanza alla pubblicazione del nostro primo Bilancio di sostenibilità, che si è tradotta in diversi inte-

ressati articoli in quotidiani nazionali e riviste di settore.

Nell'anno 2021 abbiamo confermato le diverse categorie di *stakeholder* della nostra attività già individuate per il Bilancio di sostenibilità 2020. **Abbiamo condiviso le nostre attività, progetti ed impatti, anche con i nostri confidenti in un questionario anonimo sul rapporto con l'Azienda:** dei 15 questionari inviati, abbiamo ricevuto 6 risposte, in modalità online e per posta. L'individuazione puntuale dei nostri portatori di interesse poi è stata centrale per l'aggiornamento della matrice di materialità e il loro coinvolgimento nella valutazione delle tematiche materiali per la Arnaldo Caprai: nel mese di gennaio 2022 abbiamo somministrato

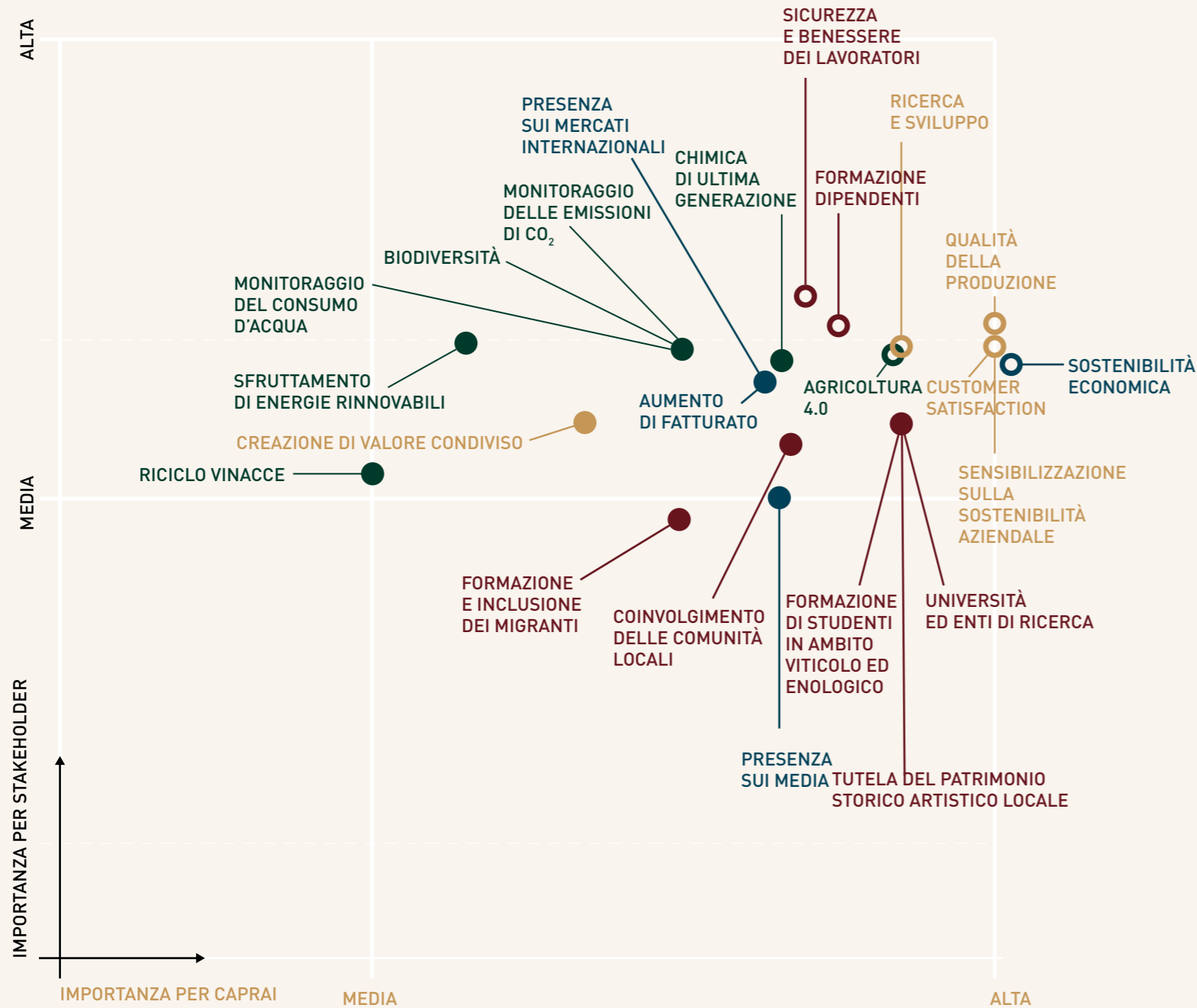
ai nostri *stakeholder* un'analisi quantitativa, nella quale abbiamo chiesto di assegnare un punteggio di priorità da 1 a 4 agli ambiti di azione e sviluppo strategici individuati dal *management* dell'Azienda quest'anno, come evidenziato dalla matrice, aggiornati. Abbiamo così **raccolto 52 contributi, la maggior parte dei quali 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. Questi i temi materiali emersi per il 2021:



Vigneti di Sagrantino e Grechetto in autunno



Matrice di materialità



temi ambientali

- 2 SCONFIORARE LA FAME** AGRICOLTURA 4.0
investimenti in tecnologie digitali e agricoltura di precisione
- 15 VITA SULLA TERRA**

temi sociali

- 8 SICUREZZA E BENESSERE DEI LAVORATORI**
miglioramento dell'ambiente lavorativo per la sicurezza ed il benessere dei lavoratori
- 4 FORMAZIONE DIPENDENTI**
corsi di formazione per i dipendenti e supporto allo sviluppo di idee e progetti

temi economici

- 2 SOSTENIBILITÀ ECONOMICA**
studio della sostenibilità economica per ogni modifica e/o miglioramento dei processi aziendali
- 9**

temi trasversali

- 8 RICERCA E SVILUPPO**
impegno in attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione continua di innovazioni di processo e di prodotto
- 9 QUALITÀ DELLA PRODUZIONE**
miglioramento costante della qualità delle produzioni
- 12 CUSTOMER SATISFACTION**
strategie per massimizzare la soddisfazione dei clienti

In coerenza con il **Programma di Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile** (l'Agenda 2030) 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, i loro sotto target 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. Con la nostra attività contribuiamo al raggiungimento dei seguenti 6 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile:





PAR 4.2.

Il progetto della nuova cantina in un'idea di futuro

Crediamo 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.

Per festeggiare i 50 anni di Arnaldo Caprai abbiamo deciso di posare la **prima pietra della nuova cantina**, una struttura su cui vogliamo costruire i prossimi cinquant'anni di storia della nostra azienda, **espandendo la produzione e non per questo mancando di continuare ad assicurare l'eccellente qualità e sostenibilità del nostro vino**.

Il nuovo edificio presenterà colori in armonia con il paesaggio, realizzati con prodotti naturali. La struttura sarà in acciaio e legno e avrà un intero piano interrato di circa 400 mq adibito esclusivamente alla vinificazione.

Nella sola nuova cantina, la zona di ricezione delle uve avrà una superficie di 590 mq, la superficie totale di vinificazione raggiungerà gli 800 mq. Il reparto accettazione uve consentirà di gestire fino a 1200 quintali di uva giornaliera su 4 differenti linee di vinificazione, in relazione alla qualità e agli obiettivi enologici di vendemmia, con una capacità di vinificazione aggiuntiva di 8400 hl.

La totalità delle superfici di copertura sarà adibita a produzione di solare termico e fotovoltaico, con un impianto da 180 Kw e l'obiettivo di coprire l'intero fabbisogno energetico dell'azienda. La forma curva delle pensiline

consentirà a parte dei pannelli fotovoltaici l'esposizione a nord-nord est.

L'innovativa struttura dell'edificio sarà in grado di garantire una areazione ottimale, che permetterà di limitare il termocondizionamento alle sole 12 celle.

L'impianto di illuminazione si adeguerà automaticamente alla luce naturale esterna. Se questo da una parte garantirà il risparmio energetico, dall'altra migliorerà anche l'ambiente di lavoro degli operatori di cantina.

Nell'ambito del progetto di espansione, nel 2021 abbiamo inoltre acquistato 202 *barriques* nuove, 2 serbatoi dalla capacità di 200 hl, costruito un nuovo soppalco tecnico e rinnovato il *layout* di alcuni impianti. In quella che diverrà presto la "cantina storica", abbiamo sostituito l'intonaco esterno e ristrutturato alcuni locali inutilizzati per adibirli alle attività di accoglienza, il che ci ha permesso già nel 2021 di raddoppiare la nostra capacità di accogliere visitatori.

Siamo già impegnati 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 idrica** e con maggiore accuratezza ancora quella **carbonica**, 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.

Nel 2021 abbiamo sostituito dei vecchi trattori con due innovativi Fendt, di cui uno di proprietà, che comporteranno un notevole risparmio energetico e maggiore sicurezza per gli operatori.

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.



Rendering dell'area anteriore della nuova cantina sostenibile

Nota metodologica

Il presente report è la seconda 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". 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 dai GRI: Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Affidabilità, Tempestività. Non è stata effettuata attività di *assurance* esterna.

Questo Bilancio di sostenibilità segue il precedente, pubblicato nel novembre 2021 e relativo alle *performance* del 2020, ed è relativo all'esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2021. 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 ade-

renza 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.

Il documento continuerà ad essere pubblicato con cadenza annuale, al fine anche di garantire la costante rendicontazione delle *performance* della Arnaldo Caprai società agricola Srl.

L'organizzazione Arnaldo Caprai Società Agricola s.r.l., si occupa della produzione di uva da vino, mosto e successive fasi di vinificazione ed imbottigliamento. 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 cui una in età superiore ai 40 e gli altri con più di 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

GRI 102 - 5

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 - 56

GRI 201 - 1

GRI 401 - 1

GRI 404 - 1

GRI Content Index

<i>Gri Standard</i>	<i>Disclosure</i>	<i>Capitolo, Paragrafo</i>	<i>Note</i>	<i>Omissis</i>
GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016				
Profilo dell'organizzazione				
102 - 1	Nome dell'organizzazione	Presentazione		
102 - 2	Attività, marchi, prodotti e servizi	Capitolo "Evoluzione", paragrafo 1.1.		
102 - 3	Luogo della sede principale	Capitolo "Evoluzione", paragrafo 1.1.		
102 - 4	Luogo delle attività	Capitolo "Evoluzione", paragrafo 1.1.		
102 - 5	Proprietà e forma giuridica	Nota metodologica		
102 - 6	Mercati serviti	Capitolo "Evoluzione", paragrafo 1.1.		
102 - 7	Dimensione dell'organizzazione	Capitolo "Evoluzione", paragrafo 1.1.		
102 - 8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Appendice tecnica		
102 - 9	Catena di fornitura	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.2. Capitolo "Ricerca e Sviluppo", paragrafi 2.2., 2.3., 2.4		
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 "Ricerca e Sviluppo", paragrafi 2.2., 2.3., 2.4.		
102 - 12	Iniziative esterne	Capitolo "Ricerca e Sviluppo", paragrafo 2.4. Capitolo "Green Society", paragrafi 3.2., 3.3.		

<i>Gri Standard</i>	<i>Disclosure</i>	<i>Capitolo, Paragrafo</i>	<i>Note</i>	<i>Omissis</i>
GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016				
102 - 13	Adesione ad associazioni	Capitolo "Green Society", paragrafi 3.2., 3.3. Capitolo "L'Ascolto", paragrafo 4.1		
Strategia				
102 - 14	Dichiarazione di un alto dirigente	Le virtù civiche		
Etica e integrità				
102 - 16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	Presentazione		
Governance				
102 - 18	Struttura della governance	Nota metodologica		
Coinvolgimento degli stakeholder				
102 - 40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Capitolo "L'ascolto", 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 "L'ascolto", paragrafo 4.1. Nota Metodologica		
102 - 43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
102 - 44	Temi e criticità chiave sollevati		Nessun tema o criticità chiave sollevati	

<i>Gri Standard</i>	<i>Disclosure</i>	<i>Capitolo, Paragrafo</i>	<i>Note</i>	<i>Omissis</i>
GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016				
Pratiche di rendicontazione				
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 "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
102 - 47	Elenco dei temi materiali	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
102 - 48	Revisione delle informazioni	Appendice tecnica		
102 - 49	Modifiche nella rendicontazione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
102 - 50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica		
102 - 51	Data del report più recente	Nota metodologica		
102 - 52	Periodicità della rendicontazione	Nota metodologica		
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	GRI Content Index		
102 - 56	Assurance esterna	Nota metodologica		

<i>Gri Standard</i>	<i>Disclosure</i>	<i>Capitolo, Paragrafo</i>	<i>Note</i>	<i>Omissis</i>
TEMI MATERIALI				
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA 2016				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
201 - 1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Appendice tecnica	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.	
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
201 - 2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Capitolo "Evoluzione", paragrafi 1.1., 1.2. Capitolo "Ricerca e Sviluppo" paragrafi 2.2.,2.3.		
GRI 203: IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI 2016				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		

<i>Gri Standard</i>	<i>Disclosure</i>	<i>Capitolo, Paragrafo</i>	<i>Note</i>	<i>Omissis</i>
203 - 2	Impatti economici indiretti significativi	Capitolo "Evoluzione", paragrafo 1.1., 1.2., 1.3. Capitolo "Green Society", paragrafi 3.2., 3.3.		
GRI 401: OCCUPAZIONE 2016				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
401 - 1	Nuove assunzioni e turnover	Appendice tecnica		
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
403 - 1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo "Green Society", paragrafo 3.3.		
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
403 - 4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo "Green Society", paragrafo 3.3.		

<i>Gri Standard</i>	<i>Disclosure</i>	<i>Capitolo, Paragrafo</i>	<i>Note</i>	<i>Omissis</i>
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
403 - 9	Infortuni sul lavoro	Capitolo "Green Society", paragrafo 3.3.	Nell'anno di rendicontazione 2021 presso la Arnaldo Caprai Srl si sono verificati 0 infortuni a carico dei dipendenti dell'Azienda, compresi i dipendenti stagionali.	
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
404 - 1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Appendice tecnica		
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
416 - 1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Capitolo "Ricerca e sviluppo", paragrafo 2.4.		
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016				
103 - 1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		

Gri Standard	Disclosure	Capitolo, Paragrafo	Note	Omissis
103 - 2	Le modalità di gestione e le sue componenti	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
103 - 3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo "L'ascolto", paragrafo 4.1.		
417 - 1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Capitolo "Ricerca e Sviluppo", 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

Nel 2021, i lavoratori dipendenti sono 18.
In aggiunta, l'Azienda ha impiegato 98 lavoratori stagionali con un contratto a tempo determinato per specifiche attività.

<i>Dipendenti</i>	2020	2021
SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO	N	N
Contratti a tempo determinato	-	-
di cui donne	-	-
di cui uomini	-	-
Contratti a tempo indeterminato	19	18
di cui donne	9	8
di cui uomini	10	10
SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO		
Dipendenti full time	19	18
di cui donne	9	8
di cui uomini	10	10
Dipendenti part time	-	-
di cui donne	-	-
di cui uomini	-	-
SUDDIVISIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE		
Dirigenti	-	-
di cui donne	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-

<i>Dipendenti</i>	2020	2021
SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO	N	N
di cui uomini	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-
Quadri	1	1
di cui donne	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-
di cui uomini	1	1
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	1	1
> 50 anni	-	-
Impiegati	10	10
di cui donne	9	8
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	8	7
> 50 anni	1	1
di cui uomini	2	2
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	2	2
> 50 anni	-	-

<i>Dipendenti</i>	2020	2021
SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO	N	N
Operai	7	7
di cui donne	-	-
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-
> 50 anni	-	-
di cui uomini	7	7
< 30 anni	-	-
tra 30 e 50 anni	2	2
> 50 anni	5	5
NUMERO TOTALE DEI DIPENDENTI	19	18

<i>Dipendenti stagionali</i>	2020	2021
Numero di dipendenti stagionali	98	96
di cui donne	20	19
di cui uomini	78	77

GRI 102 - 8

GRI 102 - 55

GRI 201-1

GRI 401-1

GRI 404-1

GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016

Si precisa che i valori relativi alle performance economiche del 2020 riportati in questo documento sono definitivi, e per questo lievemente discordanti rispetto a quelli rendicontati nel precedente Bilancio di Sostenibilità della Arnaldo Caprai. Anche per la definizione delle *performance* economiche relative all'anno di esercizio 2021 si è ricorso a stime, che nel prossimo Bilancio saranno rettificare con i dati definitivi.

GRI 201 - 1

Valore economico direttamente generato e distribuito

	2020	2021
	euro	euro
Ricavi	4.863.338	6.502.681
Costi operativi	4.066.350	5.059.344
di cui costi del personale	1.585.733	1.898.704
di cui pagamenti alla PA	-	-
di cui investimenti nella comunità	-	-
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	796.988	1.443.337

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.

Si precisa che le cessazioni riguardano tre operai andati in pensione nel dicembre 2021 ed un operaio dimissionario. Nel gennaio 2022 sono stati assunti tre nuovi operai, che saranno rendicontati nel prossimo Bilancio di sostenibilità.

Turnover e tasso di turnover	2020		2021	
	N	%	N	%
Assunzioni	-	-	-	-
di cui donne	-	-	-	-
< 30 anni	-	-	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-	-	-
> 50 anni	-	-	-	-
di cui uomini	-	-	-	-
< 30 anni	-	-	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-	-	-
> 50 anni	-	-	-	-
Cessazioni	1	-	4	-
di cui donne	1	-	-	-
< 30 anni	-	-	-	-
tra 30 e 50 anni	1	-	-	-
> 50 anni	-	-	-	-
di cui uomini	-	-	4	-
< 30 anni	-	-	-	-
tra 30 e 50 anni	-	-	1	-
> 50 anni	-	-	3	-
TOTALE TURNOVER	1	5,2	4	15,09

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016

GRI 404 - 1 ORE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE

<i>Formazione dipendenti fissi</i>	<i>2021 in ore</i>	<i>Formazione dipendenti stagionali</i>	<i>2021 in ore</i>
Formazione totale erogata	108	Formazione totale erogata	740
di cui in aula	108	di cui in aula	740
di cui in modalità e-learning	0	di cui in modalità e-learning	0
ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER DIPENDENTE	6	ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER DIPENDENTE STAGIONALE	7,7
ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE		ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE	
Donne	11,5	Donne	4,6
Uomini	1,6	Uomini	8,5
ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE			
Dirigenti	0		
Quadri	0		
Impiegati	6		
Operai	0		



Società Agricola S.r.l.

Località Torre di Montefalco 1

06036 - Montefalco (PG) Italia

Tel. 0742/378802

Fax 0742/378422

Email info@arnaldocaprai.it

Questo documento è presente

anche in formato pdf sul sito 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**

ARNALDO CAPRAI società agricola s.r.l.
Loc. Torre - 06036 Montefalco (PG) Italia
Tel. +39 (0)742 378802 - Fax +39 (0)742 378422
email: info@arnaldocaprai.it