

Casa Vinicola Morando S.r.l.
Periodo di analisi: 01.01.2025 - 31.12.2025

BILANCIO ANNUALE DI SOSTENIBILITA' 2025

SCELTE TRANSIZIONE IMPATTO

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

In un momento di difficoltà del mondo del vino, tra dazi, conflitti e un consumo pro capite in riduzione, diventa fondamentale reagire velocemente e mettere al centro di ogni nuova azione il tema della **sostenibilità**.

La strategia della Casa Vinicola Morando coinvolge la sostenibilità sotto tutti gli aspetti: economica, sociale, e ambientale. In particolare ogni innovazione e ogni nuovo investimento, vengono valutati in quest'ottica. *Non ci può essere nessuna innovazione che possa considerarsi duratura se non si tiene conto del suo impatto sul nostro territorio e sulle proprie tradizioni.*

Oltre alla **scelta delle nostre azioni tenendo conto del loro impatto** dal punto di vista di sostenibilità, oggi diventa cruciale coinvolgere tutti gli stakeholders della nostra società perché l'efficacia delle scelte possa portare ad una **concreta transizione** ecologica e ad un ridotto impatto ambientale.

Perché questa idea si concretizzi in un risultato tangibile e positivo, la Casa Vinicola Morando srl, si impegna ad organizzare e creare le migliori condizioni affinché le buone pratiche si diffondano all'interno e all'esterno dell'Azienda in un processo virtuoso che rispecchia l'identità aziendale.

Alberto Alciati
COO Casa Vinicola Morando





Ermanno Soria
CEO Casa Vinicola Morando

INTRODUZIONE

La nostra azienda vinicola si trova presso il comune di Costigliole d'Asti, in un'area Patrimonio Unesco storicamente votata alla produzione di Asti e Moscato d'Asti DOCG.

Vinifica e confeziona in bottiglia e brik in vari formati vini **IGT**, **DOC**, **DOCG** nazionali, regionali e bevande aromatizzate a base vino e Vermouth, distribuendo sia su mercato nazionale che estero.

La CA.VI.M. fa parte di associazioni di Tutela delle Denominazioni di Territorio:

- **Consorzio Vermouth Torino**
- **Consorzio dell'Asti**
- **Consorzio del Brachetto d'Acqui**
- **Consorzio Barbera e vini del Monferrato**



LA NOSTRA AZIENDA

Condividiamo, sosteniamo e applichiamo nella nostra realtà aziendale i principi fondamentali per i **diritti umani**, l'**ambiente** e la **prosperità** per favorire un futuro sempre più sostenibile.

PRODUZIONE 47.109.590 PZ

FATTURATO 65.579.000 €

COSTI DI GESTIONE PER LA SOSTENIBILITA' 1.506.357 €

2 STABILIMENTI

Imbottigliamento

Piazza Stazione 41
Fraz. Boglietto
Costigliole d'Asti

17.696 MQ

Vinificazione

via Boscodonne 34
Calosso

10.980 MQ

2 DEPOSITI

Stoccaggio prodotti finiti

via Canelli 116
Costigliole d'Asti

4.550 MQ

Stoccaggio vini sfusi

via San Rocco 7
Calosso

2.765 MQ

ANALISI DEI MERCATI



IL NOSTRO MODO DI FARE IMPRESA

La Casa Vinicola Morando ritiene che il **capitale umano** sia **la vera forza che caratterizza l'azienda**.

La società si è resa conto da tempo che fra i requisiti che un prodotto o un servizio deve possedere non vi è solo la capacità di soddisfare un determinato bisogno ad un certo prezzo, con condizioni di fornitura ed assistenza elevati. Il mercato stesso chiede sempre di più evidenze documentabili sul “come” questo prodotto/servizio viene prodotto.

L'Organizzazione si impegna a rispettare tanto i requisiti previsti dagli standard **Equalitas**, **IFS** e **BRC**, quanto le leggi nazionali vigenti e tutti gli strumenti espressamente indicati dalla norma stessa.

La Casa Vinicola Morando rispetta anche i principi dei seguenti documenti internazionali:

- ILO Convenzioni 1 e Raccomandazione 116
- ILO Convenzioni 29 e 105
- ILO Convenzione 87
- ILO Convenzione 98
- ILO convenzioni 100 e 111
- ILO Convenzione 102
- ILO Convenzione 131
- ILO Convenzione 135
- ILO Convenzioni 138 e Raccomandazione 146
- ILO convenzioni 155 e Raccomandazione 164
- ILO Convenzione 182
- ILO Convenzione 183
- Dichiarazione Internazionale dei Diritti Umani
- Convenzione Internazionale sui Diritti economici, sociali e culturali
- Convenzione Internazionale sui Diritti civili e politici
- Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Bambino
- Convenzione delle Nazioni Unite per eliminare tutte le forme di discriminazione contro le donne
- Convenzione delle Nazioni Unite sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione razziale



Equalitas

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile rappresenta un ambizioso programma d'azione volto a promuovere la prosperità, proteggere il pianeta e migliorare la qualità della vita per tutte le persone attraverso i noti 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs), che delineano un insieme comune di **traguardi su temi cruciali** per lo sviluppo globale. In linea con questi principi, la CAVIM ha adottato una serie di misure e strategie che mettano in relazione più SDG possibili con le azioni specifiche attuate dell'Azienda verso il contesto esterno e i suoi stakeholder interni (dipendenti) ed esterni (clienti, fornitori, consumatori, comunità locale, associazioni di categoria e istituzioni scolastiche)



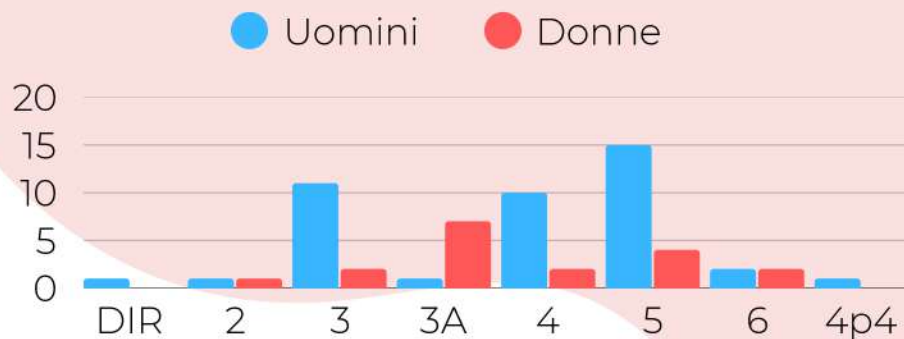


PERSONE E COMUNITA'

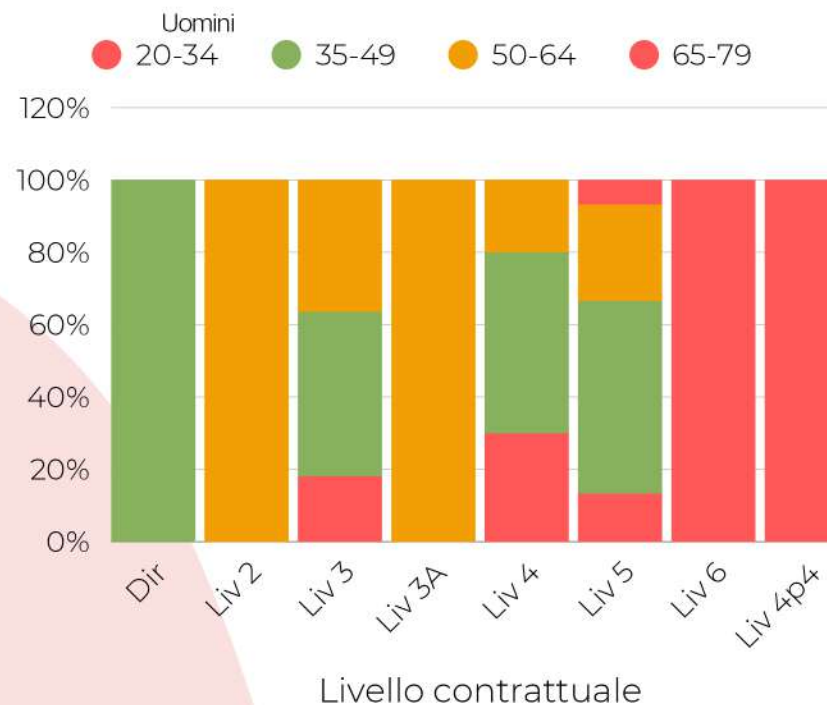
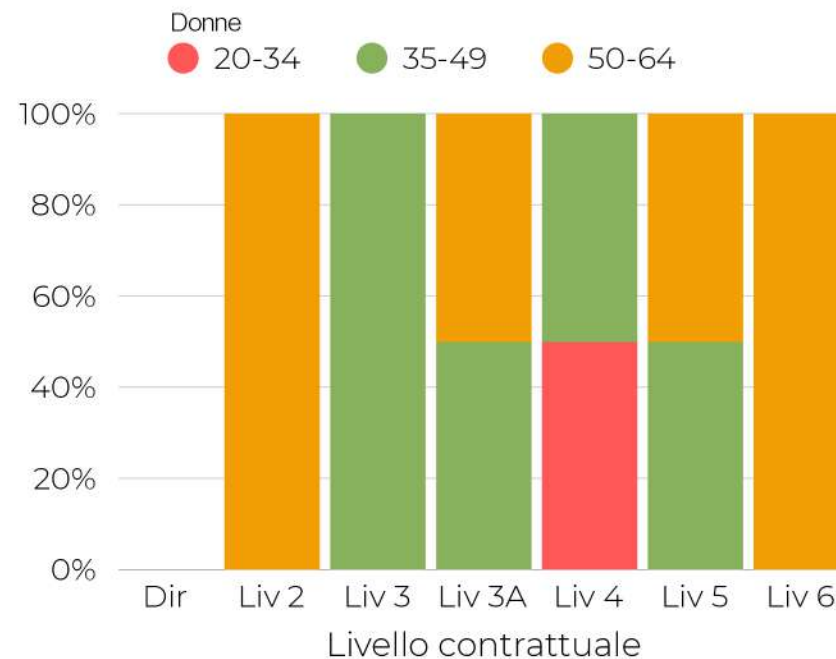
Composizione dell'organico aziendale



Ripartizione per livello contrattuale

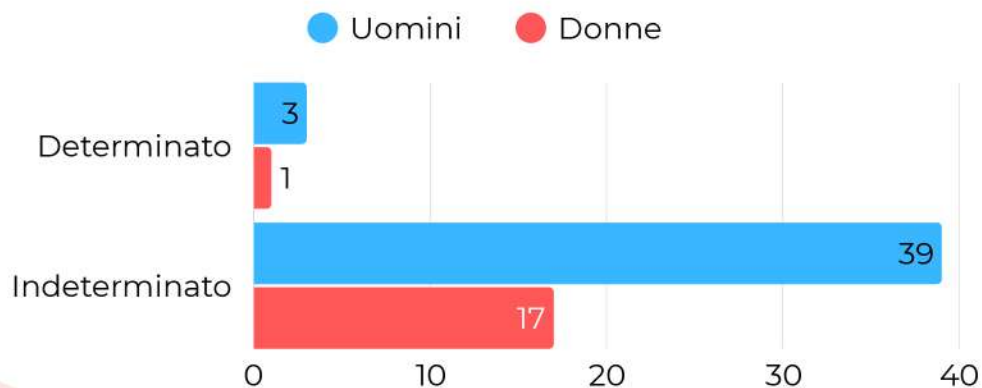


Fasce d'età per livello contrattuale

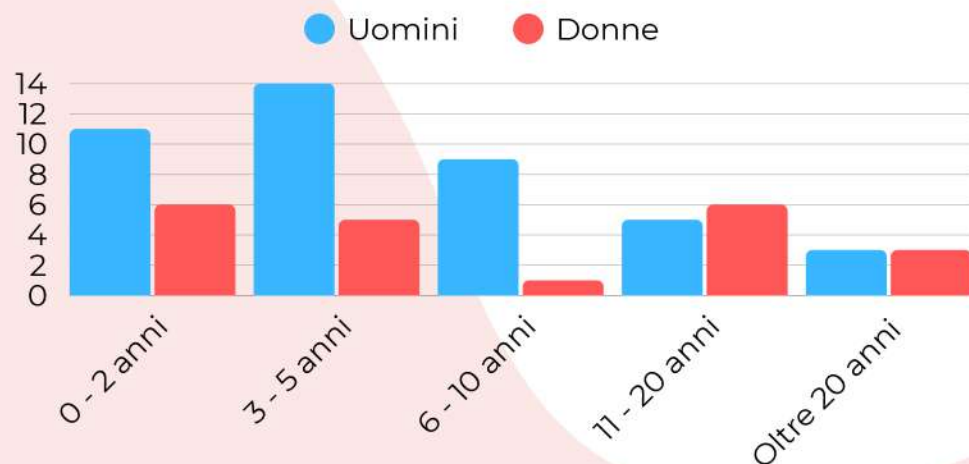


Risorse Umane

Tipologia contrattuale



Anzianità in azienda



Turn over

Elementi presi in esame	Numero dipendenti
Entrate	1
Uscite	6
Organico medio del periodo (considerati t.indet. e apprendisti)	54,45 ULA
Organico inizio del periodo	63
Turnover	
Tasso di turnover complessivo	6,63%
Tasso di turnover negativo	9,52%
Tasso di turnover positivo	1,59%
Tasso di compensazione del turnover	16,67%

Infortuni

Indice di incidenza	$\Sigma \text{n}^\circ \text{ infortuni} * 1000 / \text{n}^\circ \text{ lavoratori}$	$(2 * 1000) / 62 = \mathbf{32,26}$
Indice di frequenza	$\text{n}^\circ \text{ infortuni} * 1.000.000 / \text{n}^\circ \text{ ore lavorate}$	$(2 * 1.000.000) / 103.945,25 = \mathbf{19,24}$
Indice di gravità	$\text{n}^\circ \text{ giorni totali infortuni} * 1000 / \text{n}^\circ \text{ ore lavorate}$	$(10 * 1000) / 103.945,25 = \mathbf{0,096}$
Indice di gravità 2 per inabilità temporanea	$\text{giornate lavorative perse} / \text{n}^\circ \text{ infortuni}$	$(10 / 2) = \mathbf{5}$

Risorse Umane

La maggior parte dei collaboratori attualmente presenti in Azienda è nata in Italia, tuttavia vi sono 14 dipendenti di nazionalità estera, di cui 9 hanno ottenuto la **cittadinanza** italiana nel corso dell'attività lavorativa a testimonianza della perfetta integrazione in azienda e nella comunità locale. 6 dipendenti hanno cittadinanza non italiana ma sono perfettamente inseriti nelle sfere lavorative ed extra lavorative e dotati di una buona conoscenza parlata e scritta della nostra lingua.

La Direzione sottopone i nuovi assunti ad un test di comprensione linguistica, prima dell'inserimento in linea.

Due collaboratori otterranno la cittadinanza nel 2026: le cerimonie di giuramento sulla Costituzione della Repubblica Italiana avverranno nel mese di aprile 2026.

La cittadinanza non ha comunque mai rappresentato una discriminazione all'interno dell'azienda ma si percepisce da parte dei lavoratori naturalizzati un senso di appartenenza allo Stato e alla comunità locale.





GOVERNANCE E PRODUZIONE

Sicurezza delle produzioni e controllo del processo

A fronte dei requisiti Equalitas, l'azienda ha sviluppato **protocolli di lavorazione**, definendo per ogni fase la tipologia ed il quantitativo di prodotti enologici da utilizzare. Annualmente vengono rivalutati, al fine di ottimizzare i processi a livello di consumi idrici e di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

Tale valutazione ha portato **per il 2026 l'obiettivo** di ridurre/escludere l'uso di SO₂, enzimi, lieviti e gelatina nelle fasi fermentative e di chiarifica.

Inoltre, l'azienda adotta specifiche **procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature**, che assicurano le condizioni di igiene e sanificazione adeguate alle attività produttive.

Queste procedure sono state verificate periodicamente per valutarne l'efficacia anche nelle condizioni più critiche.

Nella seguente tabella sono indicati i consumi totali di **detergenti e prodotti enologici**:

2021	2022	2023	2024	2025
138.469 kg	140.760 kg	168.787 kg	195.306 kg	199.289 kg

Nel confronto tra 2025 e 2024 ,si registra un incremento del 2% sul totale, imputabile ad un aumentato quantitativo di uva pigiata rispetto al 2024.

Packaging



Le **bottiglie** sono tutte in vetro riciclato. Inoltre, la maggior parte delle bottiglie in vetro colorato contengono almeno il 75% di rottame di vetro riciclato proveniente dalle campagne di raccolta differenziata.



Vengono utilizzate diversi tipi di chiusure: **TAPPI A VITE IN ALLUMINIO RICICLABILE, TAPPI TECNICI IN MATERIALE PLASTICO 100% RICICLABILE, TAPPI CON SUGHERO DA FILIERA FSC.**



La maggior parte delle nostre **etichette** sono in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile.



Tutti gli incarti dei **brik** sono in materiale certificato FSC e sono 100% riciclabili nella carta.



Cartoni realizzati con materie prime certificate FSC: tutta la catena di produzione è tracciabile e sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.



Gli **alveari** contengono 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE.



Il legno utilizzato per i **bancali**, proviene anch'esso da foreste correttamente gestite.

La valutazione del nostro packaging



PRIMARIO

Bottiglia	Vetro verde 75% riciclato
Tappo	Sughero
Gabbietta	Acciaio
Etichetta	Carta adesiva
Controetichetta	Carta adesiva
Capsulone	Polilaminato /PVC

SECONDARIO

Confezione	Cartone
Colla	Miscela di resine sintetiche
Alveare	Cartoncino teso

TERZIARIO

Film termoretraibile	Plastica
Etichetta	Carta autoadesiva

Carta poliaccoppiata
Plastica di origine vegetale

Incarto
Tappo

PRIMARIO

Cartone
Miscela di resine sintetiche

Confezione
Colla

SECONDARIO

Plastica
Carta autoadesiva

Film termoretraibile
Etichetta

TERZIARIO



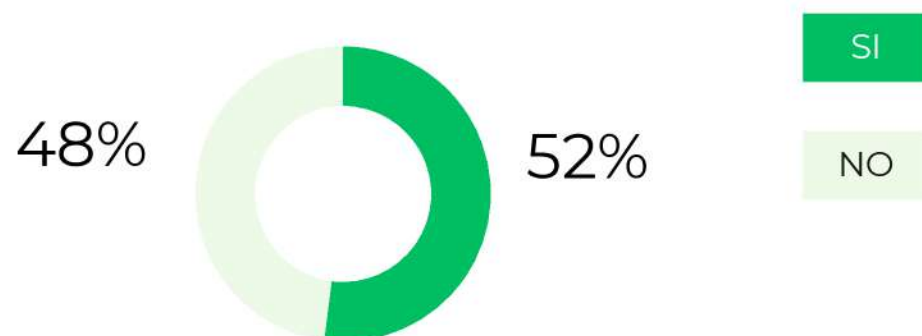
Rapporti con la comunità

Al fine di valutare il **reale impatto** che la nostra azienda ha sul territorio e implementare il nostro rapporto con la comunità locale, utilizziamo i questionari alla collettività come strumento di **ricerca** e **ascolto** per raccogliere feedback utili alla nostra **crescita aziendale sostenibile**.

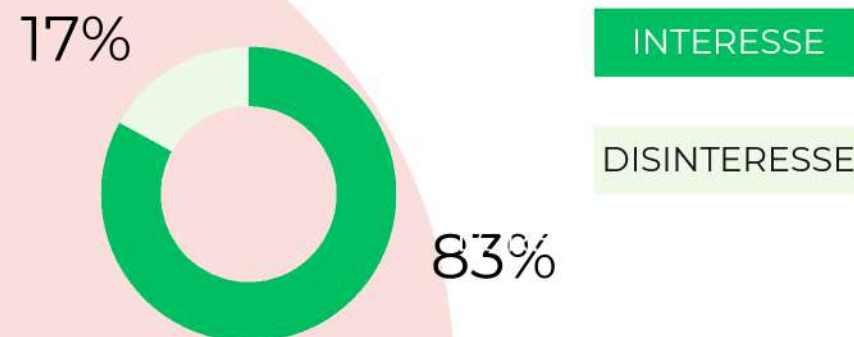
Ai partecipanti è stato chiesto esprimere un voto da 1 a 10 per valutare l'impatto delle attività aziendali in un'ottica di sostenibilità.

N totale di questionari ricevuti e analizzati: 21

I Sezione.: Impatto diretto delle attività aziendale sulla vita day-by-day



II Sezione.: Valutazione dell'impegno alla sostenibilità



III Sezione.: Suggerimenti

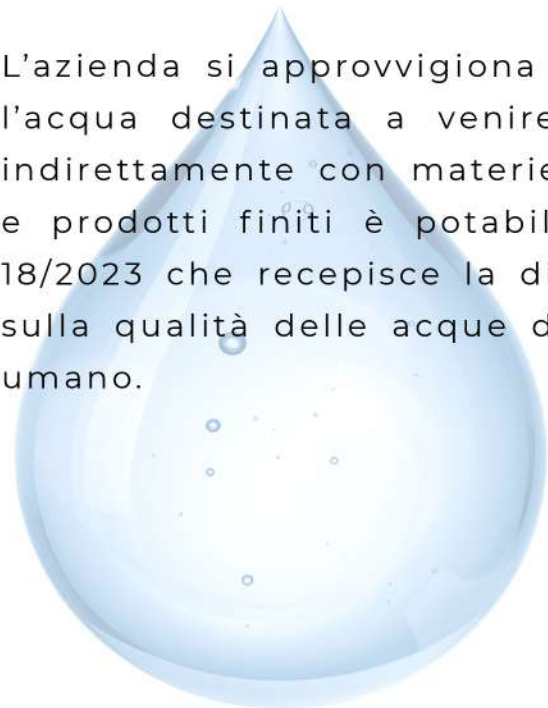
- Segnalati come punto di forza importante per l'azienda il sapersi integrare con la Comunità e l'attenzione riservata al personale.
- Pervenuto il suggerimento di adottare soluzioni ecologiche mirate per il lavoro day-by-day (es.: colonnine di ricarica per mezzi elettrici)



CAMBIAMENTO CLIMATICO

Cerchiamo sempre di dare il meglio e ottimizzare tutti i processi produttivi al fine di ridurre quanto più possibile la dispersione energetica, le emissioni di CO₂ e l'impronta idrica aziendale.

L'azienda si approvvigiona da rete pubblica e l'acqua destinata a venire in contatto anche indirettamente con materie prime, semilavorati e prodotti finiti è potabile ai sensi del Dlgs 18/2023 che recepisce la direttiva 2020/2184/UE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.



L'energia elettrica utilizzata viene acquistata nella sua totalità tramite il fornitore NOVAaeg che garantisce l'origine con il marchio registrato **100% Energia Verde Certificata** rilasciato dal Gestore dei Servizi Energetici nazionale (**GSE**).

Inoltre, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici sul tetto dello stabilimento produttivo, possiamo produrre 3% in più di energia elettrica senza pesare sull'ambiente o sui costi di produzione.



Ogni tre anni richiediamo il calcolo di impronta carbonica per poter essere costantemente aggiornati sui nostri consumi. Il calcolo è stato effettuato nel 2023 e verrà effettuato nuovamente nel 2026.



1,56 kg

• **Impronta carbonica aziendale** = quanti chili di anidride carbonica produce la CAVIM per ogni litro di vino lavorato

Dati 2023

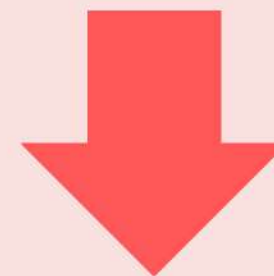
Circolarità

In quanto azienda vinicola produciamo sia rifiuti organici che inorganici che non sempre possono essere riutilizzati ma devono essere correttamente smaltiti. A tal fine poniamo particolare attenzione al processo di stoccaggio e smaltimento dei rifiuti: ottimizziamo i processi produttivi per produrre meno scarto, prediligiamo l'utilizzo di **materiali altamente riciclabili** laddove possibile, monitoriamo lo **smaltimento dei rifiuti** tramite appositi sistemi di controllo.

Stiamo inoltre ultimando i lavori di implementazione del depuratore aziendale.

Nel 2025 abbiamo aderito al **Registro Elettronico Nazionale per la Tracciabilità dei Rifiuti (R.E.N.T.R.I.)** istituito dal Ministero per l'ambiente e la sicurezza energetica, in modo da migliorare il monitoraggio e la tracciabilità dei dati ambientali dell'azienda.

I registri ufficiali del Ministero certificano che la nostra azienda ha **riciclato correttamente** nell'anno 2025 **più di 5000 tonnellate di rifiuti**





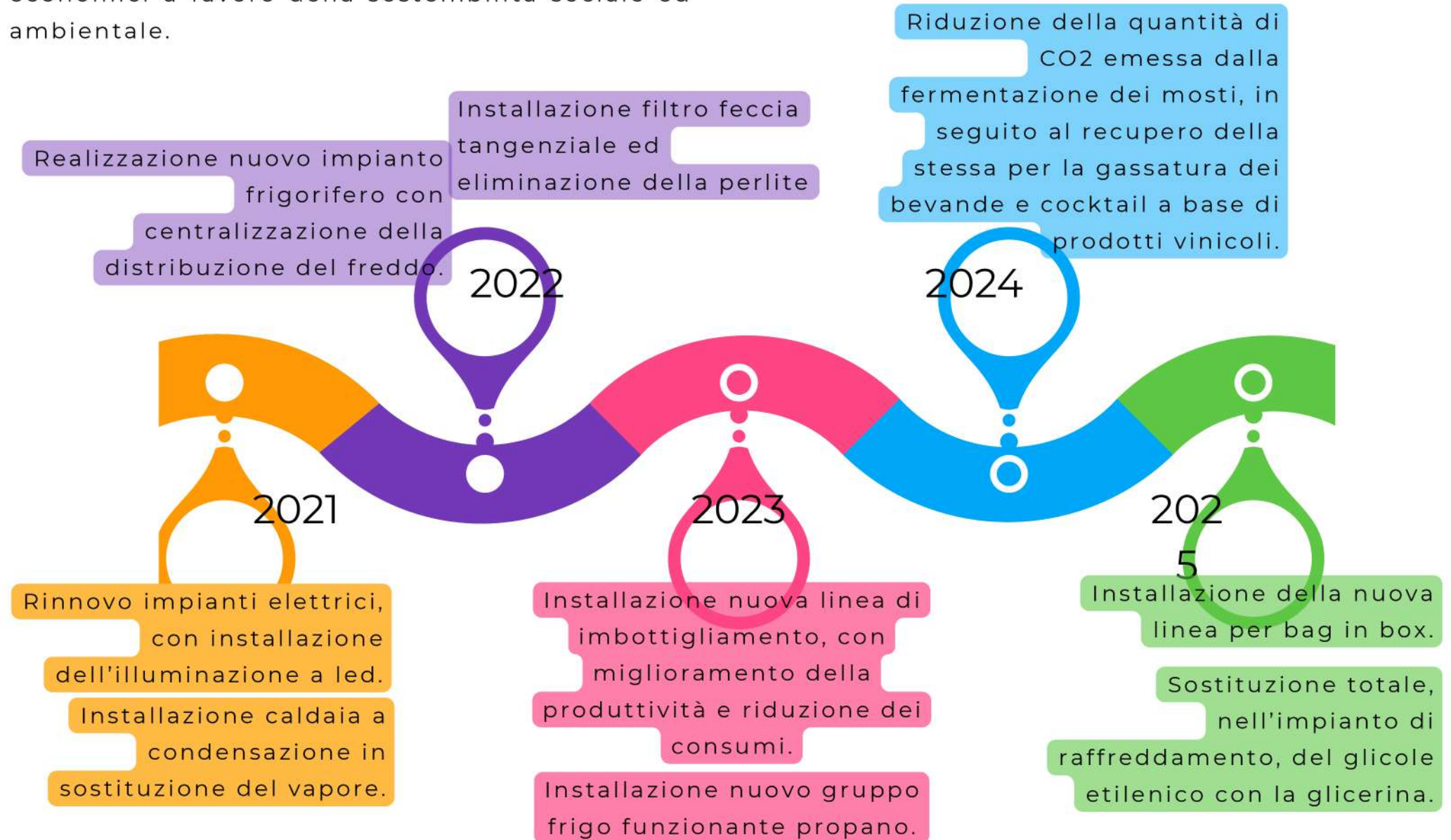
Nella seguente tabella sono riportati i consumi annui di energia elettrica, acqua e gas in valore assoluto negli ultimi 5 anni, e le differenze percentuali confrontate con l'anno precedente a partire dall'anno 2021.

	2021	2022		2023		2024		2025	
	consumo	consumo	diff	consumo	diff	consumo	diff	consumo	diff
Energia KWh	5.487.251	4.860.413	-12,9%	4.140.762	-15,1%	4.416.238	7,3%	3.979.205	-10,5%
Acqua m3	66.136	54.288	-17,9%	53.463	-1,5%	49.406	-7,6%	48.816	-1,2%
Gas m3	290.628	195.760	-32,6%	249.744	27,6%	244.009	-2,3%	223.604	-8,4%

La riduzione dei consumi nel 2025 è imputabile agli effetti di una più attenta manutenzione impianti, all'ottimizzazione dei protocolli di lavorazione e all'assidua sensibilizzazione del personale.

Riduzione degli sprechi

L'azienda ha sostenuto alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale.





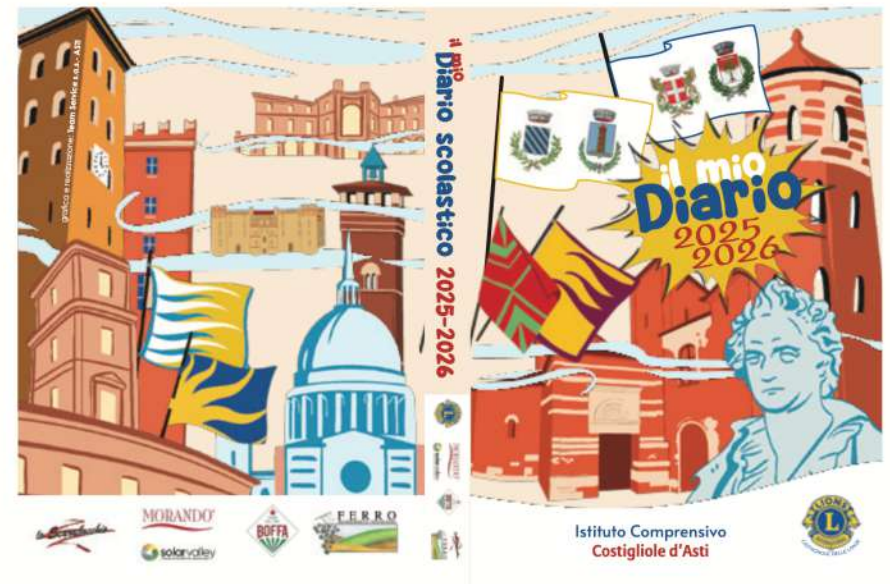
SUPPORTO ALLA COMUNITA'

Nel corso del 2025, sono stati ospitati in azienda 3 studenti, due provenienti dall'Università degli Studi di Torino per un tirocinio curriculare rispettivamente della durata di 9 settimane e 2 settimane. Il terzo studente proveniente dall'Istituto Ferrero di Alba è rimasto in azienda per un FSL (**Formazione Scuola Lavoro**) di 5 settimane. Ai fini dell'accoglienza è stata anche formalizzata l'integrazione DVR per minori, stagisti e apprendisti. A partire dal 2025 tutti gli stage sono stati registrati su un portale elettronico che costituisce anche un archivio di tutte le FSL degli anni passati.

Sono numerosi gli alunni che si presentano per chiedere la disponibilità dell'azienda. E' stato valutato e si ritiene che 3 sia il numero idoneo di inserimenti annuali per garantire sicurezza ed efficacia dell'intervento.

In merito alle relazioni con il territorio, la Direzione è diventata maggiormente sensibile ai **temi sociali, etici e di legame con il territorio**. Nel 2025 le principali erogazioni sono state destinate ad associazioni sportive nella seguente ripartizione:

- **Team Service per l'adesione all'agenda scolastica dei Comuni** euro 500,00
- **ASD Costigliole FC** euro 5.000,00
- **In Bocca al Lupo odv** euro 500,00



I.C. COSTIGLIOLE

La copertina dell'agenda scolastica del territorio dei Comuni

OBBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

L'azienda ha definito e mantiene un Piano pluriennale per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della qualità, della sicurezza e della sostenibilità ambientale.

Di seguito alcuni obiettivi futuri:



- Sostituzione della vecchia e inefficiente cella frigorifera, con n. 10 nuove autoclavi per lo stoccaggio dei mosti e per le fermentazioni.

- Sostituzione dell'impianto di riscaldamento dei locali di produzione, da uso vapore ad acqua calda.

- Realizzazione di un'area di stoccaggio rifiuti più performante.

- Riduzione delle perdite di aria compressa, per ottimizzare il lavoro del compressore.

- Realizzazione di un nuovo deposito imballaggi



- Completamento di un nuovo impianto di depurazione.

Il Depuratore di Casa Vinicola Morando

Obiettivo dell'opera:

- Disporre di una filiera depurativa in grado di far fronte alle lavorazioni effettuate in cantina, assicurando costantemente il **rispetto dei limiti allo scarico** e permettendo la **realizzazione dei consumi** energetici e dei costi gestionali ad essi associati;
- **Contenere gli ingombri** di spazio e l'impronta planimetrica delle nuove strutture edili;
- **Privilegiare la semplicità** operativa ed impiantistica: si è deciso di scegliere tecnologie che permettano di sfruttare il principio della gravità per minimizzare l'utilizzo di stazioni di pompaggio, contribuendo ulteriormente all'efficacia complessiva del sistema.

Lunghezza complessiva: 45,6 metri
Portata giornaliera: 200 metri cubi
Frequenza di scarico: costante tutto l'anno.



La realizzazione dell'opera avrà un positivo impatto ambientale consentendo di portare il **BOD** (Biochemical Oxygen Demand) dagli attuali 6.000 mg/L a 250.

Mentre il **COD** (Chemical Oxygen Demand) passerà da 10.000 mg/L a 500 mg/L





Nel corso di Ottobre 2025 abbiamo ospitato le classi dell'Istituto Comprensivo Costigliole e della Scuola dell'Infanzia "A. & P. Cora", per una **visita didattica** all'Azienda e al suo processo produttivo.

Nel corso dell'attività svolta, i bambini si sono dimostrati sempre attenti e curiosi osservatori delle meccaniche e dei processi aziendali e non sono mancati i momenti di allegria condivisi con i dipendenti dell'Azienda.

Al termine della visita, è stato donato un piccolo presente a memoria della giornata fornito dall'associazione "La Collina degli Elfi" di Govone (CN).



CONTATTACI



+39 0141 968555



info@morando.com



morando.com



Piazza Stazione 41
Frazione Boglietto
14056 Costigliole
d'Asti (AT)

