

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023



INDICE

1. PRESENTAZIONE
2. STORIA E IDENTITÀ AZIENDALE:
 - Chi siamo: proprietà e forma giuridica
 - Mercati serviti
 - Prodotti e premi
3. POLITICA DI SOSTENIBILITÀ
4. PRINCIPI (MISSION) E VALORI DI RIFERIMENTO, STRATEGIA DELLA DIREZIONE
5. COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER:
 - Soci produttori
 - Fornitori
 - Collaboratori
 - Clienti e consumatori finali (garantire qualità dei prodotti, la salute e la sicurezza)
 - Relazione con la comunità locale (progetti per il sociale: di ricerca, collaborazione con enti locali, Wine tour, ecc.)
6. IL TERRITORIO
7. EQUALITAS
8. L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITÀ
 - Impegno verso la sostenibilità
 - Impegno per la realizzazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030
9. ANALISI INTERNA SECONDO I TRE PILASTRI:
 - Tutela dell'ambiente e buone pratiche agronomiche ed adozione dei principi di produzione lotta integrata
 - Consumi aziendali
 - Sociale
10. VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE
 - Benessere e soddisfazione dei dipendenti
 - Salute e la sicurezza
 - Formazione e sviluppo delle competenze
11. ECONOMICO
 - Obiettivi strategici: iniziative e investimenti a favore della sostenibilità

PRESENTAZIONE

Il bilancio di sostenibilità è un documento teso a rendicontare agli stakeholder i risultati economici, sociali e ambientali generati dall'azienda nello svolgimento delle proprie attività.

Mossi da questo interesse, siamo lieti di pubblicare la prima edizione del **bilancio di sostenibilità**.

STORIA E IDENTITÀ AZIENDALE

La storia di Due Palme inizia nel 1989, quando un gruppo di dieci viticoltori, guidati dall'enologo e fondatore Angelo Maci, si associano dando vita ad una Cooperativa consapevole dell'unicità della loro Terra e desiderosi di valorizzare quei vitigni autoctoni che oggi sono diventati bandiera del Salento nel mondo. Lo storico sodalizio nel corso degli anni ha saputo crescere legittimando la propria presenza nel panorama vitivinicolo mondiale. Due Palme oggi conta più di 1.000 soci conferitori e 2.500 ettari di vigneti dislocati tra le province di Brindisi, Lecce e Taranto; un patrimonio che permette alla cooperativa di produrre e mettere sul mercato gli autoctoni più importanti a bacca rossa come: Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nera, gli internazionali Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot, oltre i vitigni a bacca bianca Fiano, Vermentino e Falanghina.



La produzione delle DOP interessa i blasonati e premiati Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Brindisi e Squinzano. Accanto alla cantina principale di Cellino San Marco, ruotano altre 5 cantine incorporate nel corso degli anni: la Produttori Agricoli Di Cellino San Marco (fondata nel 1980), la Riforma Fondiaria sempre di Cellino

(fondata nel 1955), la Cantina Sociale Angelini di San Pietro Vernotico (fondata nel 1961), la San Gaetano di Lizzano (fondata nel 1959) e la Riforma Fondiaria di Monteroni Arnesano (fondata nel 1960). Nella sede centrale di Cellino San Marco si svolgono tutti i processi di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e stoccaggio dei vini. Importantissima nei processi di invecchiamento è la barriera che in 1.500 metri quadri a 5 metri di profondità, comprende sia legni francesi che americani, ed ha una capacità di circa 10.000 ettolitri.

Unica al mondo ad affacciarsi su una Sala congressi da 800 posti, dove ogni settimana organizziamo incontri tecnici e formativi tra i nostri agronomi e i soci viticoltori.

Qui nel 2014 è nato un progetto pilota, unico nel Sud Italia, di scuola di potatura con il gruppo Simonit & Sirch: il progetto “Palmetta”, ossia una sorta di riallineamento dell’alberello pugliese seguendo i filari, che consenta l’ausilio delle macchine pur mantenendo la tradizione dell’Alberello stesso.

Così, la storia di Cantine Due Palme diventa la storia di un intero territorio.



Fin dall’anno della sua fondazione, Cantine Due Palme ha come obiettivo principale la vinificazione di prodotti di qualità, ottenuti dalle uve tipiche del territorio quali Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. Tutte le fasi della produzione, dalla cantina all’invecchiamento fino alla linea di imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Tra le poche cooperative in Italia a poter vantare la descrizione in retro etichetta, di vini “Integralmente prodotti” in azienda; un’assicurazione di qualità e di tracciabilità di filiera unica nel suo genere, che consente di seguire in qualsiasi momento l’evoluzione della materia prima, dal grappolo d’uva al calice di vino.

Unire per crescere: accorparsi per rafforzare la presenza sul territorio, stimolare dal basso una condivisione produttiva centrata sulla qualità delle uve, organizzarsi per generare una forte propensione sui mercati

internazionali; questi sono i capisaldi della nostra azienda, che hanno consentito, e consentono, a tanti piccoli produttori di esprimere al meglio le loro potenzialità, nel rispetto della tradizione enoica tri millenaria del nostro territorio. Puntiamo da sempre sulla conservazione dell'Alberello Pugliese che ci consente di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza della enologia Pugliese, una testimonianza importante di questo territorio, della sua storia e della sua tradizione.

IL FONDATORE

La Passione di un Uomo, l'Amore per la sua Terra

E se fosse nato altrove? La storia di un uomo non è mai estranea all'ambiente in cui si è formato. E Angelo Maci non fa certo eccezione. Anzi. Sradicarlo da quel profondo Salento – dov'è nato nel 1943 – dai suoi vini e da quella comunità così fervida e volenterosa, significa perdere ogni sicuro riferimento. Ovvero, il topos e l'humus, in cui è maturata la sua personalità.

È il solo viatico per inquadrare il ruolo che ha avuto l'uomo. O meglio, i suoi audaci progetti e le sue legittime ambizioni. Quella di Cantine Due Palme è proprio la storia del suo sogno. La visione di un uomo, la terza generazione di una famiglia di vignaioli, che ha ereditato la cantina di famiglia e che ha investito passione a amore nella sua terra. *“Per coltivare bene un vigneto, bisogna prima coltivare l'uomo. Il vino esiste perché c'è chi cura la terra e l'uva, giorno dopo giorno”* (Angelo Maci).



MERCATI SERVITI

Uno sguardo avanti, verso il futuro. Due Palme ha avuto il merito di anticipare i tempi. Mentre gli altri competitors investivano quasi esclusivamente nel mercato italiano, Angelo Maci già agli inizi degli anni '90 attraversava il mondo per scoprire i mercati esteri. Oggi 17 milioni di bottiglie arrivano in più di 40 Paesi nel mondo.

A qualunque latitudine un appassionato può scegliere un'etichetta Due Palme e in un attimo ritrovarci nel sogno dell'Italia del vino.

Ampio ventaglio segmenti qualitativi: Icon, Premium... Basic;

Canali Distributivi: Ho.Re.Ca 25% (grossisti/Intermediari) GDO 70%, Internet 5%

Driver Principali: Primitivo, Negroamaro che registrano un boom anche in questo primo semestre 2023, con grandi performance in Europa, Us e Asia. Buone prospettive anche sullo spumante (Charmat) sempre da Negroamaro che stiamo iniziando a piazzare sui vari mercati esteri con riscontri sempre più positivi.

Il mercato estero 2023 della Ns. Cantina si è aperto sotto i migliori auspici. È partito con un balzo incredibile. Dopo la pandemia è stato fondamentale esaminare lo scenario interno dei singoli mercati permettendoci di evidenziarne irregolarità, incongruenze. Situazioni di stallo ma anche realtà dinamiche e positive che, con il nostro intervento e con l'elaborazione di adeguate quanto repentine strategie in linea con le esigenze dei consumatori, hanno rafforzato la fiducia della clientela esistente. Oltre a permetterci di acquisire nuova clientela nei diversi mercati dedicando particolare attenzione alla diversificazione dei mercati e ai paesi emergenti.

I mercati di riferimento per il ns. vino continuano ad essere soprattutto Italia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti.

Ottima performance dei Ns. vini anche nei **mercati Scandinavi**. Nel Systembolaget (Monopolio Svedese) siamo presenti ormai da decenni con performance che migliorano di anno in anno.

Attualmente esiste un ventaglio di richieste abbastanza ampio: da una parte vini fruttati di pronta beva e basso tenore alcolico dall'altra, grazie agli acquisti on-line moltiplicatisi durante il “*periodo pandemico*”, si è riscontrata una “*ulteriore valorizzazione*” del vino; il consumatore si è diretto verso etichette sempre più importanti con il duplice vantaggio, sia per il consumatore che si evolve e migliora, sia per le imprese a tutela della sacrosanta marginalità.

Proprio per rispondere a questa esigenza, abbiamo appena messo a punto una nuova linea di prestigio che ci consente di entrare nella fascia dei **Super premium/Icon**.

Il Ns. obiettivo è quello di contribuire alla crescita di questa realtà, portare la Puglia nel mondo, facendo crescere il fatturato dell'azienda. È una grande sfida, molto impegnativa, complessa ma siamo ottimisti.

PRODOTTI E PREMI

L'azienda si è sempre distinta nella produzione delle principali DOP del Salento, in particolare il Salice Salentino DOP, Brindisi DOP e Squinzano DOP.

Il Selvarossa Salice Salentino Rosso DOP Riserva è senza dubbio la referenza più famosa e rappresentativa dello stile aziendale, ottenuto da un blend 80% Negroamaro e 10% Malvasia Nera, negli anni è stato fregiato di premi e riconoscimenti che ne attestano la qualità. Di seguito le più recenti:



SELVAROSSA SALICE SALENTINO DOP RISERVA

- TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO 2023 (14 TIMES)
- DUE BICCHIERI GAMBERO ROSSO 2022
- DECANTER 2022 90 PTS.
- JAMES SUCKLING 2023 89 PTS
- LUCA MARONI 96 PTS. 2023 a
- CONCORSO ENOLOGICO CITTÀ DEL VINO 2023 GRAN MEDAGLIA D'OR
- MONDUS VINI 2023 GOLD
- THE WINE HUNTER GOLD 2022
- VINOWAY WINE SELECTION 2022-ORO

Per quanto riguarda i bianchi, la nostra referenza più importante è il Tinaia Salice Salentino Bianco DOP, ottenuto dalla vinificazione in barriques di uve Chardonnay selezionate. Di seguito i premi più recenti:



TINAIA SALICE SALENTINO DOP

- JAMES SUCKLING 2023 91 PTS
- LUCA MARONI 93 PTS. 2023
- WINEHUNTER 2023-ROSSO

Dal 2016, anno d'acquisizione della cantina San Gaetano a Lizzano, abbiamo iniziato a produrre anche il Primitivo di Manduria DOP.

In particolare, le referenze più significative sono rappresentate da San Gaetano Primitivo di Manduria DOP e San Gaetano Primitivo di Manduria Riserva DOP. Di seguito i premi più recenti:



SAN GAETANO PRIMITIVO MANDURIA DOP

- JAMES SUCKLING 2023 89 PTS
- JAMES SUCKLING: 2022 91 PUNTI A+
- LUCA MARONI 93 PTS. 2023
- DECANTER 2023 87 PTS.
- DECANTER 2022 89 PTS.



SAN GAETANO RISERVA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP NEW

- JAMES SUCKLING 2023 91 PTS
- 5 STARWINES VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2023 91/100
- VINI BUONI D'ITALIA 2023
- MONDUS VINI 2023 GOLD
- WOW COMPETITION (CIVILTÀ DEL BERE 2023) -BRONZO WOW
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO 2022-ORO

Produciamo inoltre le principali varietà che rientrano nelle IGP Salento e IGP Puglia.

La produzione di nuove referenze è stata possibile anche grazie ad un costante innovamento tecnologico che ha permesso di sperimentare nuovi protocolli di lavorazione. Nel 2015, ad esempio, l'azienda decide di investire nell'acquisto di 5 autoclavi da 200 ettolitri, 6 autoclavi da 100 ettolitri e 10 autoclavi da 50 ettolitri atte alla produzione di spumanti Metodo Charmat a partire dalla nostra varietà principe: il Negroamaro, declinato sia in bianco che in rosato.



MELAROSA ROSE'
METODO CHARMAT

- WOW COMPETITION (CIVILTÀ DEL BERE 2023) -BRONZO WOW

Ancor prima, nel 2013, viene sperimentato anche un Metodo Classico, anch'esso a partire da Negroamaro, primo esperimento mai svolto in assoluto di spumantizzazione in champenois di questa varietà. Nel corso degli anni abbiamo sperimentato e perfezionato il protocollo di lavorazione di questa referenza ottenendo grandi risultati e fornendo importanti indicazioni su come il Negroamaro risponda a questo stile di vinificazione.



MILLETRENTA VINO SPUMANTE
BIANCO MILLESIMATO

- 5STARWINES VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2023 90/100

Nella rosa di referenze di Cantine due Palme spiccano anche i passiti sia bianco che rosso ottenuti rispettivamente da uve Fiano e Aleatico. All'inizio della nostra attività di produzione l'appassimento si svolgeva all'aria aperta su graticci ma nel 2015 l'azienda investe nell'allestimento di uno stabile areato, climatizzato e ad umidità controllata per l'appassimento delle uve. Questa innovazione ha permesso di aumentare la qualità delle nostre referenze non solo per la produzione di passiti stilisticamente più appetibili dai mercati ma anche per l'apporto di piccole percentuali di vino ottenuto per appassimento ai nostri blend storici che vedono aumentare la loro intensità e complessità.



SELVAORO FIANO PASSITO IGP

- WINOWAY WINE SELECTION 2023- ORO

Oggi Due Palme ha un grosso progetto tra le mani, una nuova linea frutto del progetto di zonazione itinerante e vinificazioni dedicate: “Cuntamé”, 6 etichette destinate alla ristorazione d’alta gamma che, insieme a nuovi processi produttivi, nascono anche da un nuovo stile comunicativo più pop e giovanile. Questa nuova linea segna l’inizio di un nuovo modo di concepire la filiera vitivinicola, queste referenze provengono da agricoltura integrata.



LA POLITICA

Cantine Due Palme ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile. L’azienda è impegnata a contribuire attivamente al benessere sociale, alla protezione dell’ambiente e al progresso economico del territorio in cui opera. L’obiettivo è perseguito mediante l’implementazione di un sistema di gestione della sostenibilità secondo tre pilastri.

La nostra Mission è perseguire l’obiettivo strategico di sviluppare un modello produttivo basato su principi di sostenibilità sociale, ambientale ed economica che garantisca il controllo diretto della qualità e dell’origine del prodotto, puntando sull’ammodernamento tecnologico dell’intera struttura aziendale.

L’amore per la terra è il valore primario di Due Palme. La tutela dell’alberello è stata la prima azione significativa in una politica di rispetto per l’ambiente da sempre attuata. La salvaguardia e la valorizzazione delle nostre varietà autoctone, le loro forme di allevamento, costituiscono un patrimonio importante del nostro territorio. Garantire la loro longevità è da sempre il nostro obiettivo principale, al fine di ottenere un vino di elevata qualità.

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

L’obiettivo strategico di sviluppare un modello produttivo basato su principi di sostenibilità sociale, ambientale ed economica, è ottenuto attraverso il coinvolgimento di tutti gli stakeholder.

SOCI PRODUTTORI

Cantine Due Palme è una società cooperativa agricola costituita da circa 1.000 soci con una superficie vitata di circa 3.000 ettari. Attualmente, opera nelle zone di produzione dei vini D.O.P. Salice Salentino, Brindisi, Squinzano e Primitivo di Manduria, oltre agli I.G.P Puglia e Salento. Nello specifico, i vigneti di proprietà dei soci conferitori sono ubicati nelle Province di Brindisi, Bari, Lecce e Taranto, ognuno contenente tutte le varietà autoctone della propria zona.

La conduzione aziendale di tutti i soci avviene nel rispetto delle buone pratiche agricole ambientali. Vengono applicate le linee guida del disciplinare di produzione integrata, coordinate dal servizio agronomico interno della Cantina.



FORNITORI

Cantine Due Palme ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico, definendo una gestione degli stessi che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità.

La scelta è dettata dalle seguenti ragioni:

- Qualità dei prodotti e servizi offerti e presenza di certificazioni di qualità e sicurezza alimentare;

- Presenza di certificazioni di sostenibilità (ISO 14001, ISO 22000, BIO, FSC ecc.) e condivisione degli stessi principi e valori;
- Vicinanza territoriale, sostegno della comunità locale e/o alti standard qualitativi non ravvisabili in altri fornitori, in assenza di certificazione

COLLABORATORI

Il capitale umano, seppur risulta essere in un numero esiguo è di fondamentale importanza per la pianificazione di tutte le attività aziendali. I rapporti di collaborazione sono determinati da un forte senso di appartenenza, professionalità e fiducia.

L'azienda s'impegna verso i propri collaboratori a:

- garantire e rispettare la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e gestione privacy;
- applicare il CCNL di riferimento;
- coinvolgere attivamente i collaboratori nelle attività aziendali;
- garantire il rispetto dei propri diritti e delle buone pratiche etiche, attraverso l'applicazione delle principali norme ILO.

RELAZIONE CON LA COMUNITÀ LOCALE

Visitare i luoghi dove il nostro vino nasce significa comprenderne l'essenza.

Insieme a mille soci viticoltori, da più di trent'anni, portiamo sulle tavole di tutto il mondo il nostro vino, la nostra terra che negli anni abbiamo imparato a tutelare, così come ci hanno insegnato a fare i nostri nonni e prima ancora i loro padri, in una danza ciclica che oggi insegniamo ai nostri figli. Il nostro vino è buono perché è frutto di una terra che sappiamo amare.

Due Palme apre le porte ai Wine lovers per raccontare una tradizione che si tramanda di padre in figlio. Il tour prevede una degustazione di prodotti tipici a km0 in abbinamento ad alcuni dei nostri vini più iconici:

- **I colori del Negroamaro.** Visita guidata della Cantina seguita da una degustazione focalizzata sulla versatilità del nostro vitigno principe: il Negroamaro.
- **Declinazioni autoctone.** Visita della cantina, seguita da una passeggiata nei vigneti. L'esperienza termina con una degustazione guidata finalizzata alla scoperta del patrimonio autoctono salentino.
- **Il gusto del Salento.** Visita della cantina, seguita da una passeggiata nei vigneti e da un pranzo studiato per esaltare l'abbinamento dei nostri più prestigiosi vini ai piatti della grande tradizione culinaria salentina.
- **Esperienza Premium.** Il soggiorno prevede 1 notte presso il nostro Kelina Hotel, un elegante e raffinato palazzo settecentesco sito nel centro storico di Cellino San Marco. Dopo una prima colazione, **in sella a una bicicletta** raggiungeremo Cantine Due Palme e, a seguire, Villa

Neviera, un maniero dell'Ottocento immerso in più di otto ettari di Foresta Oritana. Qui, all'ombra di una quercia Vallonea di cinquecento anni, gusterete il meglio che il Salento ha da offrire a tavola, nel pieno rispetto della stagionalità.

IL TERRITORIO

Il Salento è un luogo di attraversamento, tra est e ovest, un gioco di colori che crea un'estetica unica: masserie, case di città, case di campagna, antichi palazzi, piccoli villaggi, torri di avvistamento lungo le coste, ulivi e ... meravigliosi vigneti.

Tutto intorno, pietre antiche, terra rossa, gente calorosa, strade strette, case imbiancate, balconi barocchi, gerani a cascata, semplicità e campagna incontaminata, mare blu.

Poetico, intimo, stretto tra due mari, questo paradiso del sud Italia è allo stesso tempo semplice e sofisticato. Non c'è civiltà, dai Messapi in avanti, che non sia passata di qui, e ognuna ha lasciato le sue tracce. Un esempio è proprio il territorio su cui sorge Cellino San Marco, su quello che viene chiamato "Limitone dei greci", ossia un'opera bizantina in pietra costruita intorno alla fine del VII secolo di cui non ci sono prove, ma che, secondo la Storia, avrebbe dovuto costituire un limite tra i domini bizantini (greci) dell'attuale Salento a sud, e quelli longobardi a nord - ossia da Otranto fino alla distrutta Valesio, città prima Messapica, poi Greca e poi Romana, che sorgeva tra l'attuale Cellino e il Mar Adriatico.

Crogiolo di razze, centro del mediterraneo e quindi per molti secoli anche del mondo, terra di cultura, certamente dai forti contrasti e dalle grandi passioni.



EQUALITAS

La scelta di aderire ad Equalitas è stata determinata dal fatto che tale certificazione è uno standard che risponde alle richieste dei mercati, della società e valorizza l'ambiente.

I requisiti di Equalitas uniscono quelli della gestione della qualità, tracciabilità alimentare all'approccio integrato verso la sostenibilità, secondo i 3 pilastri secondo i seguenti aspetti:

Pilastro per la sostenibilità economica:

- Buone pratiche economiche aziendali: controllo di gestione e dimostrazione degli investimenti economici;
- Buone pratiche economiche verso i dipendenti: piano di crescita dei lavoratori, retribuzioni, equità delle stesse, ecc. turn-over, incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale, incontri con la proprietà;
- Buone pratiche economiche verso i fornitori: criteri per l'equo prezzo dei prodotti acquistati, adeguamento alle nuove normative sui termini di pagamento massimi tollerabili.

Pilastro per la sostenibilità sociale:

- Lavoratori: diritti lavoratori, qualifiche coerenti con le mansioni svolte, promuovere le pari opportunità e il lavoro per i giovani, assenza di discriminazioni, welfare aziendale, questionari di valutazione e soddisfazione delle risorse;
- Formazione delle risorse: piano di formazione del personale, condivisione della formazione con i lavoratori e registrazione della stessa;
- Relazioni con il territorio: questionario ai confinanti almeno ogni 3 anni al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.

Pilastro per la sostenibilità ambientale:

- Impronta Carbonica Carbon Footprint: definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, elabora un bilancio/inventario dei gas serra GHG che viene aggiornato con frequenza annuale;
- Impronta Idrica Water Footprint: definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, definisce e applica un programma di monitoraggio e gestione delle risorse idriche impiegate.

Comunicazione:

- Politica: regole definite per assicurare comunicazione dimostrabile, veritiera e trasparente;
- Bilancio di sostenibilità: bilancio in relazione alle attività svolte in materia di sostenibilità, agli obiettivi raggiunti e ai miglioramenti programmati, dati resi disponibili a tutti gli stakeholder;
- Dichiarazione di conformità: organizzazione è autorizzata a dichiararsi "AZIENDA SOSTENIBILE" nelle forme previste.

Standard è stato elaborato in coerenza con i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.



SOSTENIBILITÀ E RISPETTO DEL TERRITORIO

La nostra è una terra unica, fatta di gente che parla poco, ride tanto e sa rimboccarsi le maniche. Non è un caso che qualcuno con più esperienza di noi, abbia inserito la Puglia tra le regioni più belle al mondo. Sui nostri mari, nei nostri borghi, tra i castelli e le cattedrali, qui in Puglia la vita scorre lenta e tutto sembra essere più buono. Lo sanno bene più di mille soci viticoltori; insieme, da più di trent'anni, portiamo sulle tavole di tutto il mondo il nostro vino, la nostra terra. Ci dicevano che sarebbe stato difficile, che avremmo fallito, ma noi sapevamo che la nostra pubblicità migliore stava proprio in quei terreni generosi sui quali crescevano e davano frutti i nostri alberelli di Negroamaro e Primitivo. Negli anni abbiamo voluto tutelare questa terra; come ci hanno insegnato a fare i nostri nonni e prima ancora i loro padri, in una danza ciclica che oggi insegniamo ai nostri figli. Il nostro vino è buono perché **abbiamo eliminato i pesticidi sostituendoli con metodi innovativi a basso impatto ambientale, come quello della confusione sessuale**. Il nostro vino è buono perché **abbiamo scelto fornitori certificati che producono rispettando l'ambiente**. Abbiamo ridotto il peso del vetro delle nostre bottiglie, scelto tappi in sughero prodotti da aziende che tutelano le foreste ripiantando alberi e quando usiamo i tappi tecnici, ci assicuriamo che siano riciclabili al 100% perché la nostra terra, il nostro mare, appartengono ai nostri figli e a chi verrà dopo di loro. Il nostro vino è buono perché sa del nostro impegno, dei nostri sacrifici, della nostra voglia di

rispettare questa terra, questo dono che Dio ha voluto farci. Il nostro vino è buono perché è frutto di una terra che sappiamo amare.

Nel corso degli anni abbiamo investito nell'enoturismo affinché a chiunque fosse offerta la possibilità di scoprire una terra meravigliosa e ricca come la nostra. Due sono le strutture al centro del nostro progetto: **Kelina Charme Hotel**, una dimora ideale per trascorrere un piacevole soggiorno, visitare la nostra cantina e percorrere le strade del vino. Il palazzo, edificato intorno al XVIII secolo in stile tipico del luogo, con pietre di tufo e carparo, nel cuore della città, l'attuale Piazza Aldo Moro, è stato restituito al suo splendore originale. Confort evoli ed accoglienti le camere Classic e Superior dispongono tutte di: aria condizionata, asciugacapelli, servizi privati, connessione internet wi-fi.

Immerso in otto ettari di "Foresta Oritana" sorge un antico maniero dell'Ottocento. **Villa Neviera Wine Resort** è un luogo dedicato al turismo d'eccellenza, quello che vuole regalare ai propri ospiti un'esperienza sensoriale indimenticabile.

La nostra è una struttura che ha tutti i comfort che il visitatore possa richiedere. Matrimoni, party e cerimonie ben si prestano ad avere luogo nella dimora storica che più che una semplice location è un brand dell'enoturismo.

Il vino è il leitmotiv di un viaggio alla ricerca del gusto, della tradizione e della cultura che molti turisti cercano quando vengono a visitare il Salento. Abbiamo costruito una vera e propria wine experience aggiornando quella che è, nell'iconografia classica, la concezione di vacanza "rilassante".

ANALISI INTERNA SECONDO I TRE PILASTRI:

AMBIENTALE

L'azienda si impegna al rispetto dell'ambiente seguendo l'approccio delle buone pratiche, quali:

- l'impiego di macchinari tecnologicamente all'avanguardia che consentono massimizzare la produzione, riducendo gli sprechi;
- valorizzando e premiando le buone pratiche, utilizzando uve derivanti coltivate secondo i principi di lotta integrata
- rispettare il rapporto contrattuale con i soci e favorendo lo sviluppo locale.

TUTELA DELL'AMBIENTE E BUONE PRATICHE AGRONOMICHE ED ADOZIONE DEI PRINCIPI DI PRODUZIONE LOTTA INTEGRATA

Cantine Due Palme dal 2019 aderisce al marchio Ministeriale **SQLPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) applicando nei propri terreni le Linee Guida Nazionali previste da questo disciplinare.

Nello specifico: la gestione agronomica del suolo viene effettuata con tecniche di lavorazione finalizzate ad un miglioramento delle condizioni di adattamento delle colture, al fine di massimizzare i risultati produttivi, migliorare l'efficienza dei nutrienti riducendo le perdite per lisciviazione, ruscellamento ed evaporazione dell'acqua, mantenendo il terreno in buone condizioni strutturali.

Il piano di fertilizzazione ha l'obiettivo di garantire produzioni di elevata qualità e in quantità economicamente sostenibili, nel rispetto delle esigenze di salvaguardia ambientale, del mantenimento delle fertilità e della prevenzione dalle avversità. Vengono perciò effettuate delle concimazioni tenendo conto delle diverse tipologie di suolo e al fabbisogno nutrizionale che ogni pianta necessita.

La gestione dei trattamenti del vigneto si basa sull'uso razionale e mirato di metodi di controllo delle malattie e degli insetti, effettuando dei monitoraggi in campo e minimizzando l'utilizzo dei prodotti chimici. L'obiettivo principale è mantenere la salute del vigneto riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente e sulla biodiversità, mantenendo al contempo una produzione sostenibile.

CONSUMI AZIENDALI

La rendicontazione dei consumi aziendali verrà sviluppata nel prossimo bilancio quando avremo acquisito i dati necessari a valutare i vari aspetti. Purtroppo, oggi siamo nella fase di avvio del sistema di sostenibilità e come tale non abbiamo le informazioni sufficienti per effettuare le comparazioni.

SOCIALE

VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE

Le risorse umane rappresentano il punto di forza di Cantine Due Palme grazie alle quali l'attività aziendale è sempre operativa ed efficiente, che rende possibile la realizzazione dei traguardi aziendali. Il benessere e la soddisfazione dei dipendenti rappresentano un punto cruciale dal quale partire per raccontare l'approccio alla sostenibilità. Le risorse umane sono, infatti, caratterizzate da peculiarità legate al territorio e alla tipologia di attività.

SALUTE E LA SICUREZZA

Da sempre Cantine Due Palme consapevole della tipologia di attività svolta in azienda e dell'esposizione al rischio, antepone l'attenzione alla sicurezza dei lavoratori attraverso l'implementazione misure atte a scongiurare rischi di infortuni sui luoghi di lavoro e percorsi formativi, promuovendo la diffusione delle competenze e delle buone pratiche di lavorazione.

FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE

La formazione svolge un ruolo fondamentale per la valorizzazione delle risorse e l'accrescimento delle competenze. Cantine Due Palme pianificano annualmente le attività formative interna sia da un punto di vista della qualità, sicurezza alimentare e salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Per l'anno 2023 la formazione interna è stata integrata, svolgendo anche sessioni informative e formative in ambito sostenibilità.

ECONOMICO

OBIETTIVI STRATEGICI: INIZIATIVE E INVESTIMENTI A FAVORE DELLA SOSTENIBILITÀ

Concludiamo il nostro bilancio di sostenibilità con il futuro, con gli obiettivi che ci prefiggiamo di conseguire:

La conversione di una quota di circa 20 ettari di terreni agricoli aziendali a sostegno della forestazione e all'imboschimento.