



cantina
dei colli
ripani

D_CR_03 Bilancio Sostenibilità

Cantina dei Colli Ripani

Contrada Tosciano, 28



63065 Ripatransone (AP)

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023



cantina
dei colli
ripani

Sommario

1. La Cantina dei Colli Ripani	3
2. La sostenibilità per la Cantina dei Colli Ripani.....	3
3. La sostenibilità e lo standard Equalitas	5
4. Campo di applicazione del progetto	6
5. Buone pratiche agricole	7
6. Buone pratiche di cantina	9
7. Indicatori di sostenibilità ambientale.....	10
8. Buone pratiche Socio-Economiche.....	11
9. Buone pratiche di comunicazione.....	16
10.Miglioramento continuo ed obiettivi.....	25
11.Come contattarci	29



1. La Cantina dei Colli Ripani

La Cantina dei Colli Ripani è una cantina cooperativa sita a Ripatransone in Via Tosciano 28, nella provincia di Ascoli Piceno, che trova forza in oltre 330 produttori autoctoni, nata dal forte desiderio di tutelare e valorizzare la propria produzione vinicola attraverso il rispetto di quelle terre che danno vita ai nativi vini Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. Sorge su di un sistema collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico lasciandosi alle spalle gli Appennini, a 494 metri di altitudine. La storia della cantina inizia nel 1969, mentre la produzione inizia nel 1977, anno della prima vinificazione. I vigneti sono situati principalmente nel paese di Ripatransone e nei comuni limitrofi ad un'altitudine media di 350 Mt. s.l.m. ed hanno una grande varietà di vitigni, di tipi di terreno e di esposizioni che permettono una selezione delle migliori uve per ottenere vini di maggior pregio quali: DOCG, DOC e IGT. L'Azienda nel tempo si è adattata alle evoluzioni del mercato vinicolo; infatti vanta di un ampio repertorio enologico composto da diverse linee autoctone: la Linea 'settantase77e', dedicata al mercato Ho.Re.Ca., ideata per ricordare una tappa emozionante per la cooperativa, cioè l'anno della prima produzione, la Linea Colli Ripani, composta da dieci vini che insieme raccontano il territorio facendosi autori, ognuno, di un personale capitolo di un'unica storia itinerante, la Linea Bio, vera e propria filosofia aziendale ottenuta da uve coltivate nel rispetto dell'ambiente e lavorate con l'ausilio di energie rinnovabili, la Linea Bollicine, composta da una selezione di vini giovani e freschi lavorati con metodologia Martinotti, la Linea 508, una selezione esclusiva d'eccellenze rigorosamente locali, composta da 6 prodotti riconosciuti a livello internazionale per la qualità dei grappoli, la storia e il rigore posto nell'arte della vendemmia, e la Linea Grotte di Santità, ottenuta da uve meticolosamente selezionate per ottenere vini complessi ed unici, i vini spumante ancestrali.

Quello vinicolo è un settore estremamente complesso, dove non è sempre facile raccontare quanto lavoro e quanto sacrificio si nascondono dentro ad una bottiglia di vino. Sempre di più, per continuare a tutelare nel tempo questa antica tradizione, si sono rese necessarie nuove forme di organizzazione del lavoro che puntano in primo luogo al rispetto del prodotto e alla fidelizzazione trasparente del cliente: ecco come, e perché, nasce una cantina sociale.

La Colli Ripani funziona come una classica cooperativa, fondando il proprio lavoro sulla condivisione, la collaborazione e la divisione degli utili per minimizzare le spese di produzione senza rinunciare alla qualità. Trasforma con passione in vino e olio le materie prime che i soci, ogni giorno, coltivano con dedizione, supportando da sempre l'impegno dal lavoro nelle campagne fino alla trasformazione delle materie prime in prodotto e alla sua commercializzazione. Solo in questo modo la cantina è certa di offrire un risultato unico meticolosamente controllato lungo tutta la filiera produttiva. Allo stesso tempo, forti di una passione comune e uniti dagli stessi valori, possiamo avere fiducia in un reddito agricolo che difende concretamente la viticoltura delle nostre terre e ne garantisce la sostenibilità ambientale.

2. La sostenibilità per la Cantina dei Colli Ripani

La visione di sostenibilità della Cantina dei Colli Ripani nasce in tempi non sospetti, al momento della fondazione della cantina nel 1969 in quanto il compito statutario che ha una cantina sociale è quello di garantire ai soci un ruolo da protagonista sui mercati, generando a loro favore liquidazioni coerenti per le produzioni conferite e allo stesso tempo di difenderle dalle

asperità e dalla volatilità dei mercati. Questo attraverso una sempre maggior forza di aggregazione e qualità nella trasformazione e commercializzazione delle produzioni stesse. Negli ultimi decenni, inoltre, il rapporto si sta evolvendo verso la costruzione di una partnership strategica tra coltivatore e struttura, attraverso una maggior capacità di condivisione delle scelte di indirizzo tecnico e commerciale già a partire dalle azioni fatte in campo. La cooperazione in campo vitivinicolo, associando produttori di varie dimensioni, quindi anche piccole aziende, offre possibilità di miglioramento e di crescita in termini assoluti a tutti in egual modo. L'idea di un agricoltore "custode del territorio", di produzioni sostenibili, di tutela dell'ambiente e di cura delle persone ripercorre tutta la storia della cantina e oggi più che mai influisce sulle strategie aziendali.

L'amore per la tradizione, l'invidiabile posizione dei suoi vigneti, il servizio di assistenza tecnica che sempre più affiancherà l'agricoltore e una moderna attrezzatura in cantina sono garanzia di un'attenta ricerca della qualità e di una crescente professionalità nella produzione di vini DOC e DOCG, simbolo del territorio e della sua profonda vocazione.

La certificazione a fronte dello standard volontario Equalitas è soltanto una tappa di un percorso già da tempo intrapreso dall'azienda. Rispetto e cura sono due parole naturali che la cantina applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

In considerazione di ciò l'Azienda ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- Ridurre l'impatto ambientale tutelando le risorse naturali
- Sensibilizzare il personale coinvolto nella produzione (Soci, dipendenti, fornitori)
- Ottenere il coinvolgimento socio-economico del territorio circostante.

Per raggiungere tali obiettivi l'Azienda ritiene fondamentale:

- Monitorare continuamente gli impatti ambientali aziendali dalla campagna al prodotto finito e migliorare le scelte applicative tramite la consulenza di un agronomo esterno e due tecnici interni che si avvalgono di strumenti di agricoltura di precisione (ENOGIS), e sistemi di supporto per la tracciabilità vinicola quali quaderno di cantina (IWINE) e programma di tracciamento del prodotto dall'entrata in cantina alla vendita (ESSENZIA).
- Formare e sensibilizzare il personale affinché ogni operatore comprenda le buone pratiche da applicare per la sostenibilità attraverso corsi formativi trimestrali rivolti ai dipendenti, riunioni informative rivolte ai Soci dell'Azienda e documenti divulgativi rivolti ai fornitori.
- Sviluppare attività che contribuiscano alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile e che ne creino interesse individuale e sociale attraverso iniziative a favore della comunità, instaurando un solido legame con il territorio in cui è situata l'Azienda.

La funzione principale di un'impresa consiste nel creare valore producendo beni e servizi ma è altrettanto importante e fondamentale che lo sviluppo sia il più possibile sostenibile nel tempo, considerando quindi gli aspetti non solo economici ma anche ambientali e sociali.

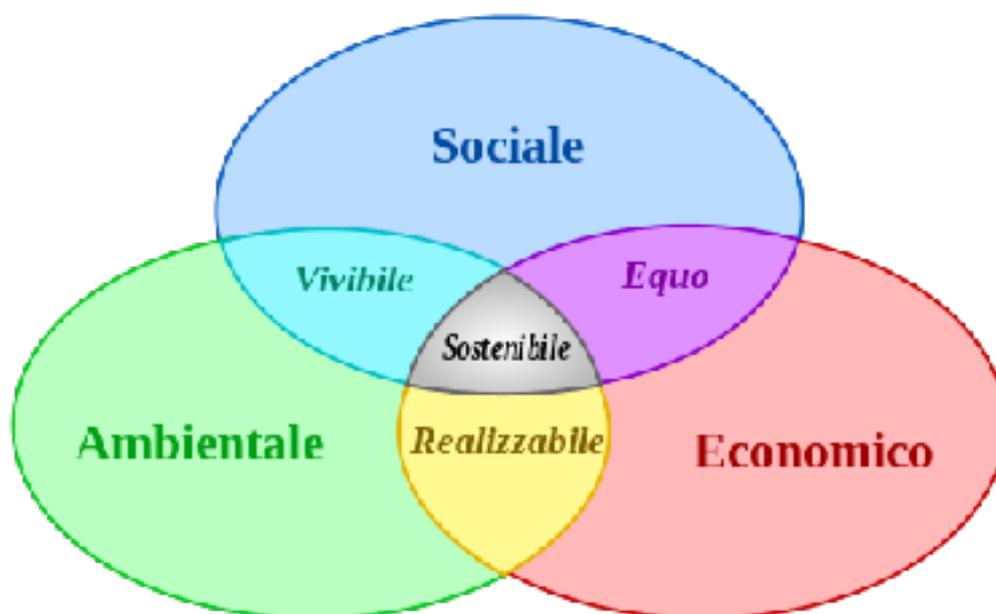
Come diceva John Donne (poeta, saggista e religioso inglese morto nel 1631) "Nessun uomo è un'isola" e la Cantina dei Colli Ripanicon questo spirito cerca di interpretare il suo ruolo sul territorio piceno.

3. La sostenibilità e lo standard Equalitas

Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un processo continuo, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Partendo da queste basi, da un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola (azienda e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l'approccio dei 3 pilastri della sostenibilità:

- **ECONOMICO:** capacità di generare reddito e lavoro;
- **AMBIENTALE:** capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;
- **SOCIALE:** capacità di garantire condizioni di benessere umano.



Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.

Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l'impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

4. Campo di applicazione del progetto

La Cantina dei Colli Ripani adotta un sistema di gestione che assicura la conformità ai requisiti previsti dal modulo OS (Organizzazione Sostenibile) coerentemente con quanto previsto dallo standard Equalitas.

L'Organizzazione ha un vigneto di proprietà oltre allo stabilimento di trasformazione e quindi deve adempiere anche a quanto previsto per le Buone Pratiche Agricole nel Vigneto.

Lo Standard Equalitas adottato è quello della versione 4.0 ed è stato elaborato in coerenza con i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata a New York dall'Assemblea Generale dell'ONU il 25 settembre 2015. Gli obiettivi fanno riferimento a temi fondamentali per lo sviluppo globale e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e costituire società pacifiche che rispettino i diritti umani. Agli obiettivi sono associati 169 target, o traguardi, in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale da raggiungere entro il 2030.



5. Buone pratiche agricole



La Cantina dei Colli Ripani ha in conduzione diretta un vigneto di 1,44 ettari che viene condotto conformemente al regolamento biologico europeo.

Chi vuole ottenere la certificazione biologica deve rispettare il Reg. UE 2018/848, che definisce il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo e certificazione nell'Unione Europea. Il nuovo regolamento si applica dal 1 gennaio 2022 e sostituisce il vecchio Reg CE 834/2007.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità dell'ecosistema suolo, la salubrità dei prodotti e rafforza la sostenibilità senza usare prodotti di sintesi (es. fitofarmaci e concimi chimici).

Le tecniche di conduzione del vigneto sono improntate al raggiungimento, con produzioni medie medio-basse come definite dal disciplinare di produzione, della massima espressione qualitativa delle uve per potere produrre vini Premium da valorizzare sui mercati internazionali. Il vigneto prevede l'inerbimento spontaneo come tecnica di gestione del suolo dell'interfila dei vigneti; negli ultimi anni, a causa del *Climate change*, stanno crescendo fenomeni di stress idrico nei vigneti e quindi sempre più spesso, per meglio utilizzare ai fini produttivi la riserva idrica, si osservano suoli lavorati in cui le erpicazioni rimuovono il cotico superficiale e interrompono la risalita capillare, e conseguente evaporazione, dell'acqua dal suolo.

Per quanto riguarda la gestione del suolo, della fertilità e della pianta l'Azienda si avvale della competenza di un agronomo esterno che monitora lo stato del vigneto e ne garantisce l'efficienza produttiva avendo come obiettivo principale il mantenimento delle risorse.

Per la gestione della difesa e della vendemmia l'agronomo è affiancato da due tecnici interni che si avvalgono di strumenti di agricoltura di precisione quali sistema il Enogis e una capannina meteorologica situata all'interno del vigneto della cantina.



6. Buone pratiche di cantina



Al fine di assicurare il raggiungimento dell'obiettivo enologico prefissato, l'Azienda adotta specifici protocolli di lavorazione strutturati ne corso degli anni in funzione delle strutture e degli obiettivi produttivi.

Tali protocolli sono registrati nel quaderno di cantina, cioè nel sistema di supporto IWINE, con l'integrazione di dati registrati nel portale Essenzia, nei quali vengono riportati i procedimenti effettuati e i prodotti utilizzati con relativo lotto di produzione.

Nello specifico ogni singolo conferimento alla cantina viene registrato sul portale Essenzia determinando il socio conferitore, la varietà dell'uva, il peso, il grado zuccherino e lo stato sanitario. In base ai dati prelevati viene attribuita la fossa di scarico dove l'uva viene convogliata alla pigiatrice prestabilita e diraspata.

Le analisi necessarie nel corso del processo di vinificazione vengono effettuate nel laboratorio interno della cantina, mentre le analisi ufficiali sono affidate a laboratori esterni qualificati dall'Unione Italiana Vini e/o accreditati ACCREDIA e di norma riguardano: acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa (libera e totale), grado alcolico volumetrico, zuccheri riduttori, estratto ridotto, ph, acido malico e lattico; in occasione di esportazioni extra CEE (es. CINA) sono effettuate analisi su Metanolo.

Per quanto riguarda la detersione e sanitizzazione di locali e attrezzature il protocollo di riferimento è descritto nel Manuale HACCP Cantina Colli Ripani nel quale sono riportate le condizioni operative e i criteri alla base delle scelte.

Per quanto riguarda invece i rifiuti e le acque reflue vengono gestiti come previsto dalle normative vigenti (D.lgs. 152/06 e s.m.i.): i rifiuti prodotti dalle aree amministrative, assimilabili agli urbani per tipologia e quantità, sono conferiti nei centri di raccolta comunali. I rifiuti speciali non assimilabili agli urbani vengono divisi in tipologie omogenee, caratterizzati/classificati (CER) e raggruppati in idonei contenitori, in attesa di essere smaltiti da ditte incaricate, regolarmente autorizzate. L'organizzazione dispone di un depuratore biologico e gestisce i reflui di lavorazione (es. acque di lavaggio e macinazione della materia prima) come rifiuti liquidi che vengono raccolti in vasche interrato e lavorati in loco.

Inoltre per garantire la qualità della produzione la formazione del personale è di prioritaria importanza. Tutti i dipendenti dell'azienda, impiegati in attività che possono influire sulla

sicurezza igienica del prodotto, devono essere consapevoli ed informati sui rischi igienici per la salute del consumatore connessi alla produzione e sui danni che possono derivare all'azienda qualora il sistema di autocontrollo non funzioni efficacemente. Ognuno degli operatori interessati viene formato affinché comprenda perfettamente e sappia eseguire con precisione, completezza e tempestività i compiti di cui è responsabile. L'attività di formazione è pianificata e svolta direttamente in azienda, sempre e comunque con il coordinamento del responsabile dell'autocontrollo. L'attività di formazione viene intrapresa ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, per esempio nel caso di cambio di mansione, acquisizione di nuove metodologie operative o di nuove attrezzature e nel caso di nuove assunzioni.

7. Indicatori di sostenibilità ambientale



Gli indicatori Biodiversità, Carbon footprint e Water footprint saranno calcolati nel triennio di certificazione Equalitas.

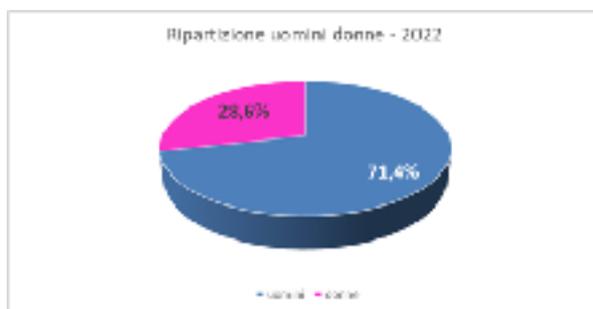
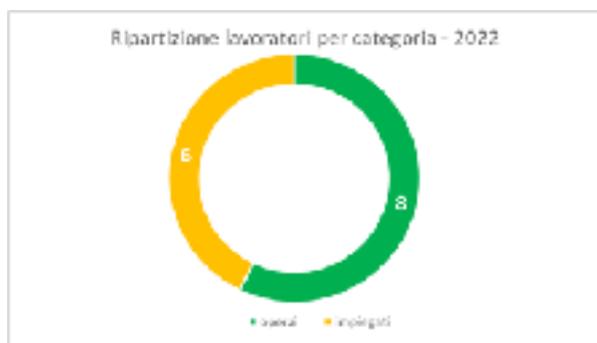
8. Buone pratiche Socio-Economiche



Il personale aziendale, totalmente regolarizzato con contratti di tipo CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro), per un totale di n. 37 dipendenti, è così distribuito:

- Dipendenti a tempo indeterminato: n. 14

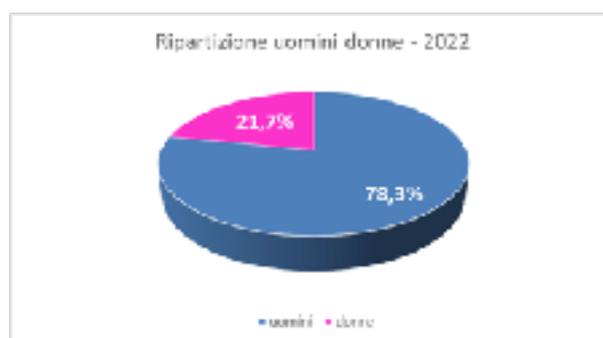
tabella riepilogativa dipendenti a tempo indeterminato	uomini	71,4%
	donne	28,6%
	operai	8
	impiegati	6
	media gg ferie non godute	71
	media gg permessi non goduti	30
	età media (in anni)	39,4
	età del più giovane	28,0
	retribuzione netta media	€ 1.482,43
	tasso turnover complessivo	12,6%
	tasso turnover negativo	15,4%
	tasso turnover positivo	7,7%
	tasso compensazione turnover	200%
	totale ore di straordinario	2181
media straord. /lavoratore	156	
media straord./lav/mese	13,0	



- Dipendenti a tempo determinato: n. 23

	uomini	78,3%
--	--------	-------

tabella riepilogativa dipendenti a tempo determinato	donne	21,7%
	operai	23
	impiegati	0
	tot gg stag. lavorate anno	3042
	media gg stag. lavorate/anno	132
	età media (in anni)	36,7
	età del più giovane	19,0
	retribuzione netta media giornaliera	€ 72



Inoltre la nostra Azienda ogni anno accoglie con piacere il personale proveniente dall'alternanza scuola-lavoro e da stage curriculare universitario.

La Cantina dei Colli Ripani è continuamente impegnata a garantire ed assicurare la sicurezza sul posto di lavoro e a prevenire rischi per la salute ed infortuni dei dipendenti; per questo adotta ogni tipo di accorgimento necessario per la sicurezza in tutti i reparti di produzione.

La nostra Cooperativa si impegna a sostenere principi per noi fondamentali come l'arte, la cultura, il volontariato, il territorio. Per questo sono stati sviluppati molteplici progetti che abbracciano le suddette cause:

- **Arte e cultura:** La Cantina dei Colli Ripani animata da un profondo senso di appartenenza al territorio, con il supporto dell'Amministrazione Comunale di Ripatransone, la Soprintendenza delle Belle Arti delle Marche, guidati da Giacomo Maranesi e dalla sua equipe, si è impegnata a finanziare integralmente il restauro e il consolidamento del sipario storico del Teatro Luigi Mercantini di Ripatransone raffigurativo della leggenda romantica di Virginia Ripana, vandalizzato per ben due volte nel 2017. Il 31 luglio 2022, in occasione

della “Festa dei Colli Ripani”, si è tenuto l’evento “Virginia Ripana è salva” in cui è stato possibile ammirare i lavori di restauro della tela del sipario Luigi Mercantini ed ascoltarne la storia.



- **Volontariato:** l’Azienda è orgogliosa di sostenere e collaborare con la Cooperativa Sociale ANFFAS Onlus “Il Faro del Piceno” di Grottammare che si occupa di inclusione attiva di persone con disabilità. La collaborazione è iniziata quando, dovendo sospendere la solita Festa del Vino, la Cantina dei Colli Ripani ha deciso di dedicare alla Onlus parte della somma che avrebbe speso per realizzare la Festa. Grazie a questo le due Cooperative hanno ideato il progetto “Mattonella Colli Ripani X ANFFAS” che comprende la realizzazione di mattonelle create dai ragazzi del Laboratorio di Lavorazione di Argilla, della Cooperativa Il Faro del Piceno, appositamente per la vendita negli Store Colli Ripani, il cui ricavato è devoluto all’Associazione ANFFAS.



- **Territorio:** la Cooperativa si impegna a sostenere lo sport di gruppo, il piacere della scoperta, uno stile di vita sano e sostenibile. Per questo ha scelto di sponsorizzare l'Associazione Avis Biker di Ripatransone dando origine, nell'Ottobre del 2018, al team "Avis Bikers Colli Ripani".



9. Buone pratiche di comunicazione



**BIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE**



L'Azienda è sempre alla ricerca di nuove metodologie di comunicazione efficaci ed efficienti per la conoscenza e la partecipazione di chiunque abbia interesse alle pratiche ed iniziative che svolge. Per questo si è impegnata nella realizzazione di molteplici forme di dialogo:

- il sito web: <https://colliripani.com/>
in cui è possibile scoprire la storia dei Colli Ripani e dei Soci Produttori dalle origini ad oggi, le linee di vini prodotti con il loro significato ed il legame con il territorio, le iniziative che la Cantina promuove, i premi ottenuti dal 1999 ad oggi. Nel sito è anche presente lo shop online per avvicinarci anche ai luoghi più lontani e dare la possibilità a chiunque volesse di assaggiare i nostri prodotti.



- Facebook: La Cantina ha creato un profilo Facebook per rimanere sempre aggiornata con i tempi: @Cantina dei Colli Ripani



- Instagram: I seguaci del social possono trovarci sulla piattaforma come #cantinadeicolliripani e seguire gli aggiornamenti tramite stories, post e direct.
- LinkedIn: Il social network più diffuso in ambito business, visitato ogni giorno da migliaia di professionisti ed HR manager.
- Il Giornalino: La Voce dei Soci è il giornale in cui la Cantina dei Colli Ripani si racconta; a ogni numero le notizie, le iniziative e le novità che rendono la Nostra Cantina traboccante di vita.



- La Festa dei Colli Ripani: Si parla dell'evento più atteso dalla Cooperativa, la festa della Cantina e dei Soci che la costituiscono. Come ogni anno nell'ultima domenica del mese di Luglio inizia alle ore 10 presso il piazzale della Cantina dei Colli Ripani la tradizionale Messa riservata ai soli soci della Cantina, celebrata dal vescovo diocesano Carlo Bresciani. Si prosegue con iniziative idealizzate in base alle novità dell'Azienda, come ad esempio nell'anno passato (2022) l'incontro al Teatro Luigi Mercantini, gratuito e aperto al pubblico, dedicato alla tela dello storico sipario del Teatro, dal titolo "Virginia Ripana è salva". La Festa continua il pomeriggio nel piazzale della nostra Cantina con spettacoli vari e animazione per bambini, dj set e musica dal vivo, food truck con le migliori specialità marchigiane (hamburger e tagliata, panini e porchetta, ma anche pasta, fritti e gelato), l'immane vino dei Colli Ripani e una suggestiva proposta di wine cocktail. Inoltre, durante la serata è possibile acquistare i nostri prodotti con lo sconto del 20%, riservato non solo alle nostre etichette, ma anche al nostro merchandising made in Marche. Per l'anno corrente si pensa di concentrare la festa sul tema della sostenibilità anche

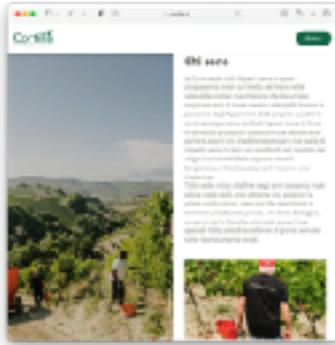
in relazione al cambiamento climatico e alla modernizzazione in ambito agricolo, in collaborazione con il team Avis Biker, sempre presente tra i protagonisti della festa, e con interventi di vari esponenti della sostenibilità nella filiera vitivinicola.



- Quattro passi in Cantina: È una delle prime novità di quest'anno: un corso di avvicinamento al mondo del vino per orientarsi tra le nostre etichette e quelle di altre cantine; scegliere il vino giusto al ristorante e quello da portare a casa di altri o da offrire a casa propria. Il corso è realizzato in collaborazione con AIS Marche – Associazione Italiana Sommelier Marche e si svolge in Cantina, a Ripatransone.



- Shop bio: i prodotti biologici della Cantina completano l'offerta degli store – online e offline – come: NaturaSì, Cortilia e Più Bio. Queste realtà selezionano solo aziende che rispondono ai loro standard di sostenibilità, tutela dell'ambiente e rispetto di chi lavora.



La Cantina ha partecipato e continua a partecipare a diverse iniziative ed eventi mirati sulla sostenibilità come:

- **Terraforma**: con i suoi vini biologici è stata partner ufficiale della sesta edizione del festival sostenibile di musica sperimentale che si svolge nella location di Villa Arconati, a 20 minuti da Milano. Terraforma si è distinto da subito grazie alla sua identità artistica molto precisa, coinvolgendo ogni anno personalità in grado di rappresentare il meglio dell'avanguardia musicale internazionale. "Partire dal luogo per immaginare soluzioni culturali ed ecosostenibili che lo valorizzino" è questa la filosofia che anima Terraforma e che accomuna le nostre realtà.



- **Tipicità**: svolto dal 9 all'11 Marzo 2019, edizione numero 27. Tema di questo appuntamento: "Nel grembo dell'eccellenza", e noi siamo più che orgogliosi di averne fatto parte.



- Bottiglie aperte Milano 2019: Siamo stati presenti con le nostre Linee più pregiate a Bottiglie Aperte - Milano Wine Show, la manifestazione dedicata agli operatori del settore e ai wine lovers che si svolge in occasione della Milano Wine Week.



- Sana: Svolto dall'8 all'11 Settembre 2022 presso Bologna Fiere, è il salone internazionale del biologico e del naturale. Un appuntamento importante della stagione in cui sono stati presenti i nostri vini della Linea biologica, della Linea Grotte di Santità Pecorino ed il nostro olio biologico Sincerum.



- Slow Wine Fair 2022: Ci riconosciamo in questa manifestazione per i valori che promuove e che noi mettiamo nelle scelte in campo e nei nostri prodotti: la sostenibilità ambientale, la tutela del paesaggio agricolo e l'uso saggio delle sue risorse, insieme alla crescita culturale e sociale della comunità contadina. La manifestazione internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto. La Cantina ha partecipato all'evento presentando la Linea Biologica e la Linea Grotte di Santità perché crediamo che anche il vino possa dotarsi di un messaggio etico, e coltivarlo in un certo modo può fare del bene alla nostra Terra, e può fare del bene a noi. Per questo è ormai da qualche anno che abbiamo intrapreso un percorso di conversione al biologico.



- 35a Annual Conference AEHT e Forum dell'innovazione, della biodiversità e della ripartenza: svolto dal 17 al 22 ottobre 2022 nel quale siamo stati a contatto con il futuro. A Senigallia, ospiti dell'Istituto Superiore "A. Panzini" abbiamo parlato con i giovani studenti delle scuole alberghiere delle Marche, occasione unica di conoscere i trend del futuro, cosa si aspettano le nuove generazioni da un vino, dal cibo in generale e come hanno intenzione di nutrirci e di vivere e far scoprire il territorio in cui siamo immersi.



- ProWein 2023: Svolto dal 19 al 21 marzo 2023, siamo stati presenti per far assaggiare le nuove annate e i vini della Linea Grotte di Santità e per raccontare delle nostre colline, delle nostre storie e della bellezza del nostro territorio, fattori principali che contribuiscono a rendere i nostri vini così come sono.
- Vinitaly 2023: Anche quest'anno, dal 2 al 5 aprile, siamo stati parte della 55a Edizione del Vinitaly con i nostri vini, le novità, le nuove annate, i sapori e le storie della nostra terra.

Inoltre, grazie al forte senso di appartenenza al territorio, la Cantina dei Colli Ripani ha basato la creazione del proprio logo e di tutte le linee di vini sulle caratteristiche del luogo per una comunicazione che si basi sulle valenze territoriali.

- Il logo dell'Azienda rappresenta la mappa del territorio ripano, evidenziando le contrade che lo caratterizzano.



- La linea Colli Ripani è composta da dieci vini, differenziati in “Capitoli”, e rappresenta, se allineati in base alla numerazione presente sulle diverse etichette, il profilo frastagliato dei Colli Ripani.



- La linea 508 prende il nome dal punto più alto di Ripatransone, il Colle San Nicolò, situato a 508 mt sul livello del mare. Le etichette dei vini che compongono questa linea riportano i luoghi più caratteristici di Ripatransone e i suoi personaggi più iconografici, in modo da raccontare il territorio:
 - Castellano: “Se a Ripatransone vorrete entrare, solo il Castellano potrà lasciarvi passare”. Si narra che un tempo, a protezione di una delle porte della città, un cavaliere coperto in volto memorizzava per sempre il volto di ogni avventore riconoscendone a colpo d’occhio le buone o le cattive intenzioni.
 - Leo Ripano: “Una folta criniera e lo sguardo di chi custodisce fiero le chiavi della città”. È il Leone Ripano, simbolo di Ripatransone: la guida che accompagna alla scoperta dei cinque colli Belvedere, Monte Antico, Capodimonte, Roflano ed Agello.
 - Mercantino: poeta ripano che si esibì fin dal 1894 nel trecentesco Palazzo del Podestà di Ripatransone circondato da un variopinto auditorio, al quale ha passato successivamente il nome: Teatro Luigi Mercantini.
 - Lajella: Il suo nome di battesimo è Agello, come l’omonimo quartiere di Ripatransone, come uno dei castelli della città e come una delle cinque alture raffigurate sullo stemma comunale.
 - Condivio: prende il nome da Ascanio Condivi, pittore e scultore, allievo di Michelangelo. Oggi, il giorno dell’Ottava di Pasqua, sotto la finestra della sua dimora natale si riunisce ogni anno il paese intero per dar luogo alla festività caratteristica di Ripatransone, il Cavallo di Fuoco durante il quale, grazie alla sua caratteristica armatura composta da fuochi d’artificio, il cielo di Ripatransone si illumina a giorno.
 - Diavolo e Vento: A Ripatransone esiste un luogo dove il vento non smette mai di soffiare: Piazza XX Settembre. La leggenda narra che proprio in questa piazza il Vento incontrò il Diavolo e gli propose di andare a bere insieme. Il Diavolo accettò, ma disse al Vento che prima avrebbe dovuto sbrigare una faccenda in Municipio. Faccenda che mai si concluse,

tanto il Diavolo si trovò bene a Palazzo. Ed è per questo che il Vento, invano, lo aspetta ancora oggi per quel brindisi sospeso.



- La Linea Spumanti Grotte di Santità rende omaggio a un intrico di cunicoli preistorici che attraversano Ripatransone la cui struttura sotterranea si estende per circa 2000mq sotto il suolo urbano, creando percorsi e labirinti, racconti e leggende.



- La Linea Belvedere, è la linea biologica pensata per la Grande Distribuzione. È dedicata al panorama mozzafiato che si ammira dai 494 metri sul livello del mare in cui si trova Ripatransone, non a caso anche chiamata 'Belvedere del Piceno'. Da qui lo sguardo abbraccia Gran Sasso e Monti Sibillini e tutto quello che c'è nel mezzo, la bellezza generosa e sconfinata della natura e dei vigneti che ne fanno parte, trova spazio sulle etichette di ciascun vino.
- Linea Biologica, dedicata invece alla piccola distribuzione, pensata per avvicinare sempre di più natura e consumatore e ottenuta coltivando nel rispetto dell'ambiente, rinunciando all'utilizzo di pesticidi o fertilizzanti, prevenendo naturalmente gli agenti patogeni dannosi,

e ancora utilizzando materiali riciclabili e prediligendo l'energia proveniente da fonti rinnovabili.



10. Miglioramento continuo ed obiettivi

Obiettivi raggiunti

- Incontri sulla sostenibilità: l'Amministrazione della Cooperativa organizza periodicamente incontri con i Soci per trattare di temi importanti per viticoltura sostenibile. Nel primo incontro dell'anno corrente si è trattato il tema della nuova Pac 2023-2027, la cui politica si concentra su dieci obiettivi specifici, collegati agli obiettivi comuni dell'UE in materia di sostenibilità sociale, ambientale ed economica nell'agricoltura e nelle zone rurali. L'incontro è stato tenuto dal Dottor Riccardo Meo concentrando l'attenzione sulle buone pratiche agricole da sostenere come l'inerbimento, la riduzione di pratiche che implichino la lavorazione profonda del terreno, ecc..



Un secondo incontro è stato organizzando concentrando l'interesse sulla gestione del rischio in agricoltura da calamità atmosferiche, tenuto dal Direttore del Condifesa Claudio Sestili, in merito alla nuova campagna assicurativa. Sono state trattate le principali novità come il fondo AgriCat, le polizze multirischio, parametriche e sono stati dati chiarimenti sulla gestione finanziaria dei contributi Agea.

La riunione che si sta programmando invece tratterà della viticoltura sostenibile e del progetto che sta intraprendendo la cantina verso la sostenibilità, cercando di sensibilizzare il Socio ad abbracciare l'ideologia.

- Etichette con indicazione FSC™: La Cantina, credendo fermamente ai principi della sostenibilità, utilizza per quasi la totalità delle etichette delle diverse linee di prodotti carte con indicazione FSC™. Il marchio FSC™ (Forest Stewardship Council) è un sistema di certificazione forestale riconosciuto a livello internazionale; questo marchio garantisce che il prodotto è stato realizzato con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principi dei due principali standard: gestione forestale e catena di custodia.
- Vuoto a rendere: l'Azienda sostiene la politica del vuoto a rendere, ciò vuol dire che chi acquista il prodotto in formato dama paga una cauzione che viene resa al momento della restituzione alla Cantina. Inoltre i nostri Punti vendita sono forniti di vino alla spina per il riempimento di contenitori che il cliente possiede e riutilizza nel momento dell'acquisto,

come bottiglie, pet in plastica, dame. Il concetto di vuoto a rendere è stato definito migliore sotto molti aspetti rispetto al vuoto a perdere, per questioni economiche, politiche ed ecologiche: secondo studi condotti dall'Ufficio federale dell'ambiente della Germania i vuoti a rendere sono significativamente meno inquinanti degli usa e getta; l'ammontare dei rifiuti è ridotto del 96% per il vetro e dell'80% con la plastica.

- Promozione confezioni e formati che riducono l'impatto ambientale: l'Azienda promuove la vendita di vino in confezioni e formati più sostenibili rispetto alla bottiglia. Infatti è possibile trovare nei nostri punti vendita tutte le tipologie di vino oltre che in bottiglia anche in formato bag in box, dove possibile per regolamento della denominazione; comodo da trasportare e facile da stoccare, con confezione completamente riciclabile, quindi sostenibile.
- Polistirolo riciclabile per spedizioni: l'Azienda utilizza per le spedizioni dei propri prodotti polistirolo 'Perbacco', della ditta Errevi srl; quest'ultima ha dato inizio ad una interessante campagna finalizzata a sensibilizzare sulla sostenibilità gli utenti finali. Su adesione volontaria, Errevi ha inserito all'interno dei suoi Perbacco un flyer nel quale verrà indicato: che cos'è, come si può riutilizzare, dove metterlo una volta esaurito il suo lavoro. La Cantina ha abbracciato completamente i principi che sono alla base della suddetta campagna dando luogo ad un prodotto che sia qualitativamente valido sia a livello visivo che a livello ambientale.



- Migliorie al depuratore: La direzione della cooperativa ha effettuato una ristrutturazione straordinaria e un miglioramento dell'impianto di depurazione presente presso lo stabilimento di trasformazione
- Migliorie in cantina: gli obiettivi del piano di sviluppo dell'azienda sono stati quelli di migliorare il processo produttivo e la qualità dei prodotti attraverso il miglioramento dei serbatoi (vinificatori e tank), tramite installazione e montaggio di tasche e piastre per la refrigerazione, consentire un risparmio energetico tramite l'installazione di apparecchi illuminanti a tecnologia LED e di un nuovo impianto fotovoltaico, nonché il miglioramento della struttura della Cantina attraverso ristrutturazione funzionale ed energetica del corpo di fabbrica costituente l'involucro dei serbatoi vinificatori, del piazzale esterno di lavorazione, linea fognaria, vasche pigiatrici e installazione impianto fotovoltaico in copertura.

- Opere edili: ristrutturazione funzionale ed energetica, mediante l'intervento di ristrutturazione nella zona di stoccaggio dei vinificatori-serbatoi, con l'obiettivo di incrementare l'isolamento termico dei vinificatori e dei serbatoi, andando a ridurre il consumo di energia elettrica per il raffreddamento dei silos, è stata applicata l'installazione sulle pareti esterne ed in copertura di pannelli tipo sandwich.
- Illuminazione ed impianto fotovoltaico: ristrutturazione funzionale ed energetica, mediante posa in opera di nuove linee, quadri e corpi illuminati ad alta efficienza energetica-basso consumo ed installazione di un impianto fotovoltaico sulla copertura dell'involucro dei vinificatori-serbatoi (potenza complessiva 59,13 kW).
- Impianto per la sanificazione in cantina mediante l'ozono gassoso ed acqua azotata – industria 4.0: la Cantina ha investito su un sistema compatto ed efficiente che permette di effettuare le operazioni di sanificazione in cantina in modo veloce e semplice, garantendo ottimi risultati con bassissimo consumo d'energia elettrica e di acqua.

Obiettivi da raggiungere

- La Cantina si impegna a determinare l'impatto ambientale che l'azienda ha sul cambiamento climatico stimando le emissioni di gas serra in atmosfera causate dall'intero ciclo di produzione (Carbon Footprint); la determinazione del suddetto indice sarà effettuata entro e non oltre il 2025.
- L'azienda si impegna inoltre a determinare l'impronta idrica della Cooperativa (Water Footprint), cioè il volume complessivo di acqua dolce consumata dalla stessa, entro e non oltre il 2025. Per fare ciò verranno applicati dei contatori differenziati per ogni reparto produttivo distinto tra Cantina ed imbottigliamento in modo da agevolare la compilazione della banca dati relativa all'impronta idrica dell'azienda.
- Dove possibile, la Direzione sta sviluppando un'ulteriore rivisitazione del packaging degli imbottigliati, riducendo la dimensione delle etichette poste sul retro delle bottiglie di alcune linee. In questo modo potrà essere utilizzata una quantità di carta inferiore per gli imbottigliati cosicché la Cantina potrà considerarsi maggiormente sostenibile
- L'azienda, essendo molto legata al team Avis Bikers dei Colli Ripani, ha preso come spunto l'idea di instaurare in Cantina un impianto di ricarica per biciclette elettriche. Una scelta ecologica e sostenibile che vedrà la sua realizzazione a breve.
- Il percorso di sostenibilità intrapreso dalla Cantina dei Colli Ripani prevede l'obiettivo di un maggiore coinvolgimento da parte delle aziende socie nella attività della cantina Cooperativa con iniziative di certificazioni di filiera e di supporto tecnico alle aziende.
- Per quanto riguarda il sistema di qualità e di controllo un obiettivo è quello di estendere il grado di informatizzazione del sistema.

- Per le pratiche agricole è in valutazione l'estensione della registrazione dei Registri di Campagna con strumenti informatici che permettono controlli per la verifica del rispetto dei disciplinari oltre ad effettuare la raccolta dati per il calcolo di Carbon e Water footprint non solo sul vigneto della cantina ma anche per i soci conferitori. Va inoltre utilizzata la piattaforma digitale per registrare osservazioni di campo utili alla assistenza tecnica.
- I miglioramenti relativi alle buone prassi socio-economiche sono relativi alla somministrazione dei questionari ai dipendenti e cittadini per valutare le risposte delle eventuali segnalazioni e cogliere spunti di miglioramento. Andrà inoltre valutato come estendere ai punti vendita diretti le buone pratiche di Equalitas.
- Infine relativamente alle buone pratiche di comunicazione ci si propone di realizzare eventi di informazione e divulgazione sui vari temi della sostenibilità con una partecipazione allargata a tutti i vari portatori di interesse.

11.Come contattarci

La Cantina dei Colli Ripani
 Società Cooperativa
 Contrada Tosciano 28, 63065
 Ripatransone (AP), Italia
 Amministrazione:
 T. +39 0735 9505
 F. +39 0735 99334
 info@colliripani.it