



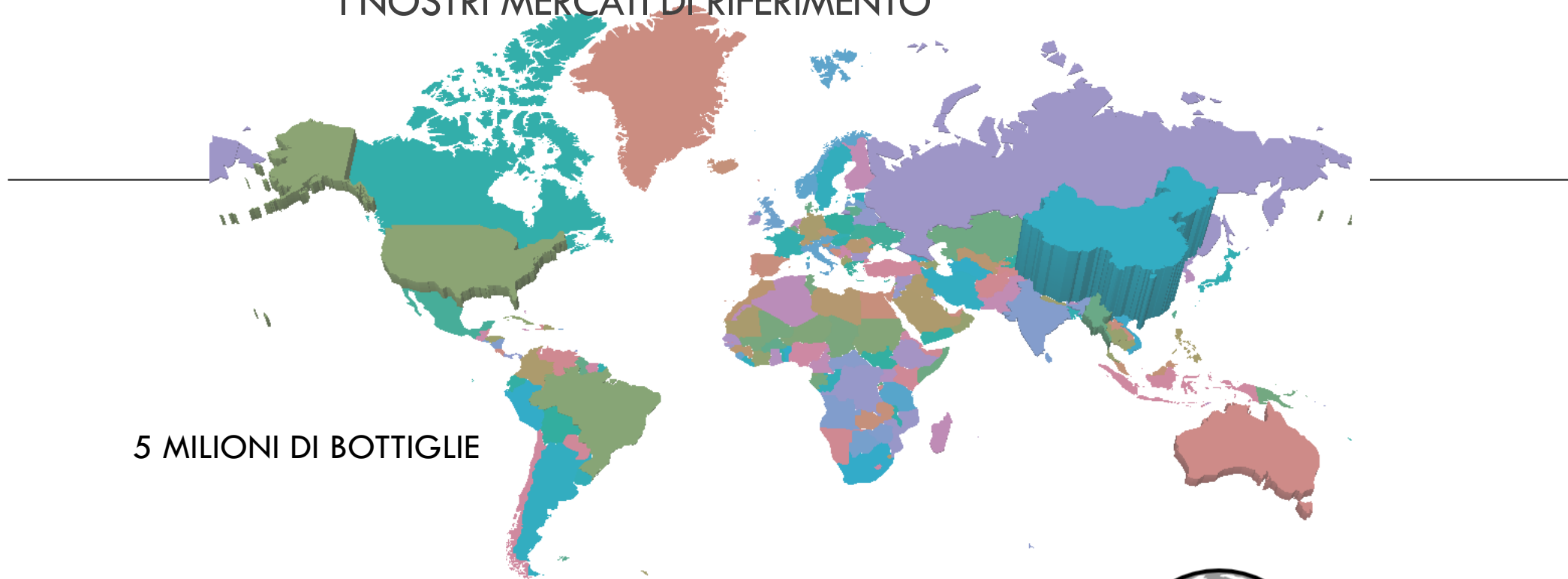
VARVAGLIONE 1921

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022



Varvaglione 1921 nasce per amore della propria terra e per la passione del mondo del vino. Da una piccola produzione di vino iniziata da Cosimo Varvaglione nel 1921 nasce un'idea, quella di fare della propria passione, un lavoro vero e proprio. L'azienda sarà successivamente ingrandita da suo figlio Angelo Varvaglione che porterà un forte aumento da un punto di vista produttivo cavalcando la grande richiesta di vino sfuso pugliese da parte delle regioni nordiche italiane ed europee. È con la terza generazione, Cosimo Varvaglione, che l'azienda sposa la filosofia «tradizione ed innovazione, grazie alla quale inizierà a focalizzarsi sulla qualità e sulla produzione di vino imbottigliato destinato ad un segmento di mercato medio alto. Oggi Cosimo Varvaglione è ancora l'enologo dell'azienda affiancato dai suoi collaboratori e dai suoi tre figli Angelo, Marzia e Francesca pronti ad affrontare nuove sfide di mercato ed a portare innovazioni e cambiamenti all'interno del mondo vinicolo della Varvaglione e non solo. Oggi l'azienda produce oltre 4,5 milioni di bottiglie ed esporta i propri vini in più di 70 paesi nel mondo.

I NOSTRI MERCATI DI RIFERIMENTO



5 MILIONI DI BOTTIGLIE

TOT Bottiglie:
MONDO → 82%
ITALIA → 18 %



Esportiamo il vino in più di 70 paesi nel mondo

La sostenibilità Varvaglione 1921

La nostra mission è quella di trasmettere ai clienti la nostra passione per il mondo del vino, mostrandogli il connubio tra tradizione ed innovazione attraverso i nostri prodotti. Il vino è la rappresentazione culturale di un territorio ed attraverso di esso portiamo nelle case dei consumatori una parte della nostra storia. Grazie alla continua innovazione tecnologica utilizzata nella nostra azienda ed alla comunicazione garantiamo un prodotto di elevata qualità che mostra come un prodotto così tradizionale possa soddisfare il palato di diverse generazioni mantenendo la sua tipicità ma allo stesso tempo adattandosi perfettamente alle esigenze dei vari mercati a livello mondiale

Tradizione, innovazione e qualità sono i tre punti cardine della Varvaglione 1921.

TRADIZIONE

INNOVAZIONE

QUALITÀ



LO STANDARD DI RIFERIMENTO EQUALITAS

Buone prassi di
cantina



Buone prassi
sociali



Buone prassi
economiche



Buone prassi
comunicazione



SISTEMA DI GESTIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO

Il presente Bilancio di Sostenibilità è il frutto di un lavoro di gruppo che ha coinvolto vari responsabili aziendali, con il supporto di Unione Italiana Vini, nell'ambito del progetto di certificazione di **Varvaglione vigne e vini srl** secondo lo standard **Equalitas – Organizzazione Sostenibile rev. 04**, considerando come campo di applicazione i processi dall'arrivo delle materie prime al confezionamento del prodotto finito.

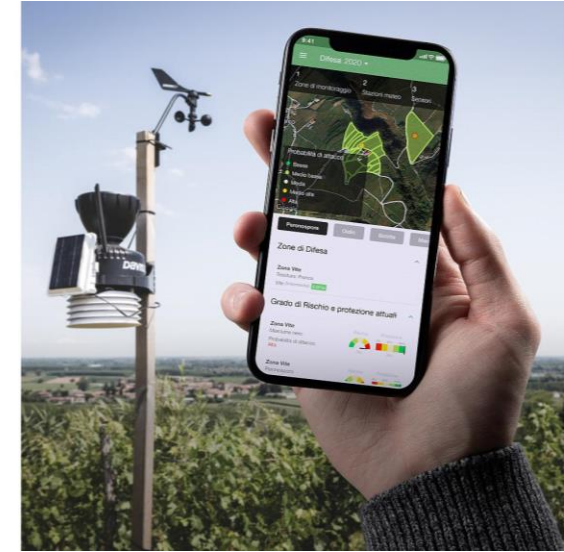


Digitalizzazione

Da anni la Varvaglione investe nella digitalizzazione per poter assicurare sempre la migliore qualità dei propri prodotti.

La raccolta dati è inoltre fondamentale per ridurre il più possibile l'impatto dell'azienda sull'ambiente.

Nelle nostre aziende Agricole ci avvaliamo dell'utilizzo di stazioni meteo e sofisticati sensori che ci permettono di migliorare la qualità dell'uva prodotta e di ridurre l'utilizzo di acqua, prodotti fitosanitari e carburante.



Stoccaggio

Nel 2022 grazie all'aumento della capacità di stoccaggio dell'azienda abbiamo ridotto il consumo di circa 4200 litri di gasolio evitando l'emissione di circa 110 tonnellate di Co2 in atmosfera





I dettagli fanno la differenza

Grazie alla nostra collaborazione con Vinvention anche l'utilizzo dei tappi nella nostra azienda ha un impatto positivo sull'ambiente grazie all'utilizzo del nomacorc. Il tappo nomacorc è un tappo prodotto attraverso la trasformazione della canna da zucchero e nel suo processo produttivo va addirittura in credito di carbonio.



A partire da quest'anno siamo state tra le prime aziende a lanciare a livello mondiale insieme a Vinvention il tappo nomacorc Ocean. Il primo tappo prodotto tramite l'utilizzo di plastica certificata e recuperata dagli oceani.

MONITORAGGIO DEI CONSUMI

- Consumo dell'acqua o m³/ hl lavorati nel 2022 sono diminuiti del 20% grazie alla costante attenzione e rispetto dell'utilizzo di questo elemento, fondamentale per la qualità dei nostri prodotti e per la vita di tutti gli esseri viventi.





Energia green


Consumi energetici o Kwh/ hl lavorati nel 2022 sono aumentati del 108% rispetto al 2021.

L'aumento del consumo energetico rispetto all'anno precedente è causato dal forte caldo che ha investito l'intero continente facendo registrare il 2022 come l'anno più caldo in Italia mai registrato prima.

Per contrastare il cambiamento abbiamo installato un impianto fotovoltaico da 500Kw/h

ASSICURAZIONE QUALITA'

Valutazione dei fornitori anche sotto il profilo della sostenibilità



Verifiche interne per la corretta applicazione del sistema



Gestione dei documenti e delle registrazioni



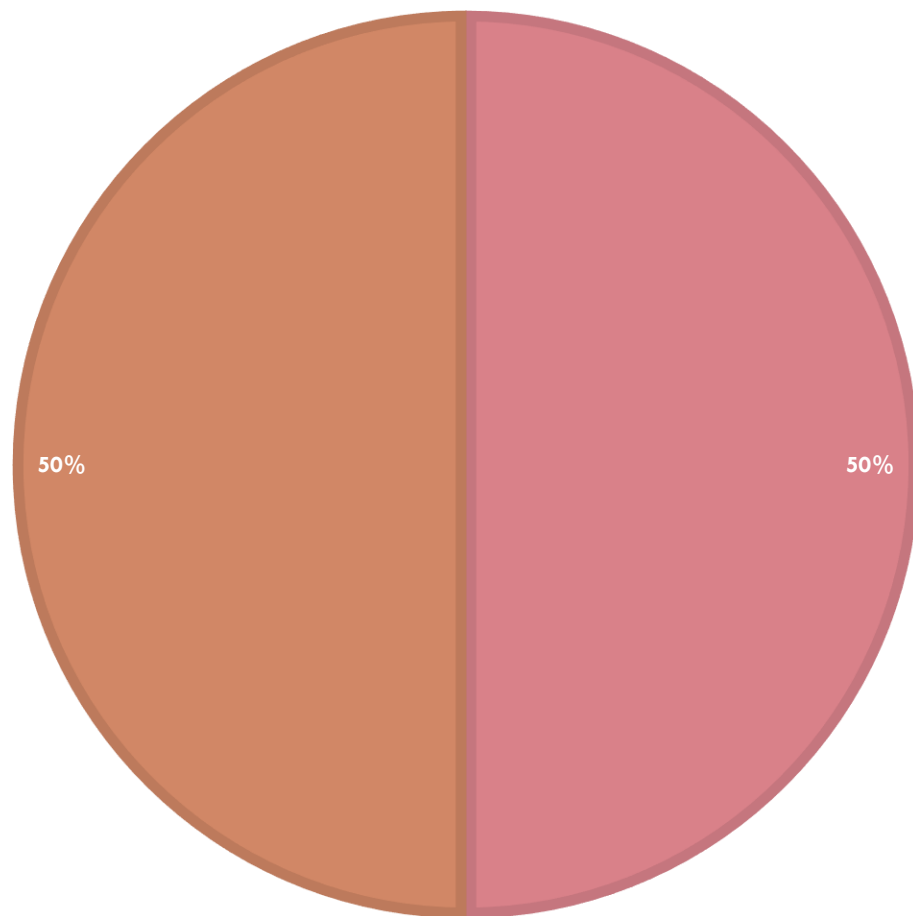
Riesami del sistema di gestione per attivare il miglioramento continuo

BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI

Piano welfare a supporto dei nostri collaboratori
nella loro vita privata.

TITOLO DEL GRAFICO

■ donne ■ uomini



ANALISI DEL PERSONALE

Età media del personale : 36 anni



OBIETTIVI FUTURI

- Riduzione impatto ambientale causa energia
- Economia circolare
- Nuovo piano welfare
- Ampliamento magazzino
- Riduzione peso bottiglie



VARVAGLIONE

DAL 1921



Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e all'attività più generale di Varvaglione utilizzando i seguenti riferimenti:

INDIRIZZO : a.varvaglione@varvaglione.com

FACEBOOK : [Varvaglione1921](#)

INSTAGRAM: [varvaglione1921](#)



Responsabile Sostenibilità : Angelo Varvaglione
Responsabile qualità : Carmelo Moscogiuri