



PERTINACE[®]

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

TREISO, 2024



LA NOSTRA STORIA

Pertinace è una cantina cooperativa.

22 soci e amici che, dal 1973, lavorano in sinergia per produrre vini di alta qualità dall'anima pop: siamo maestri nella vinificazione del Barbaresco.

Perché lo facciamo? Perché nelle nostre radici il vino è sempre stato simbolo di unione, amicizia, risate e bei ricordi.

Farti sentire come a casa, è il nostro valore aggiunto, fin dal primo sorso



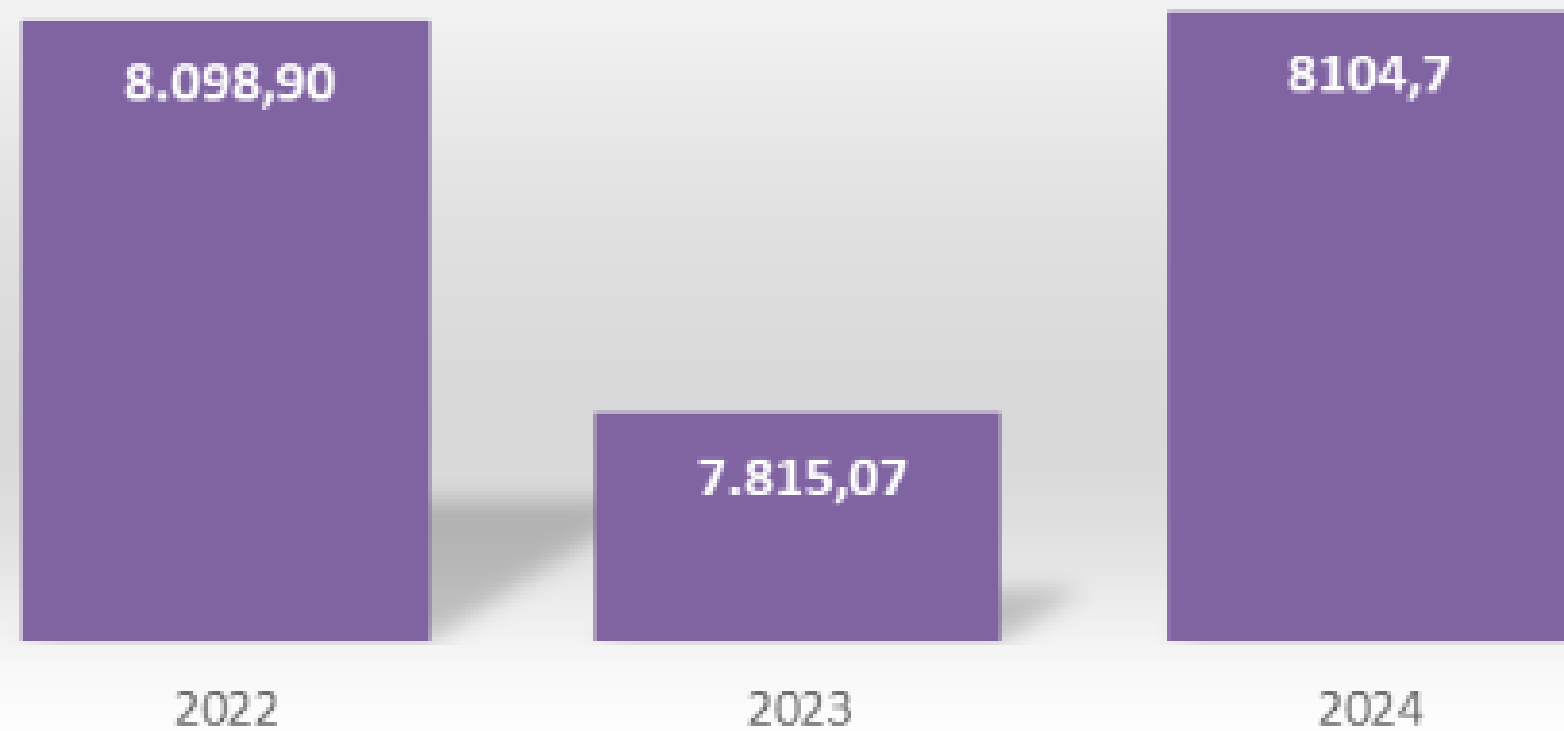
1973 – Anno di fondazione

22 – Soci

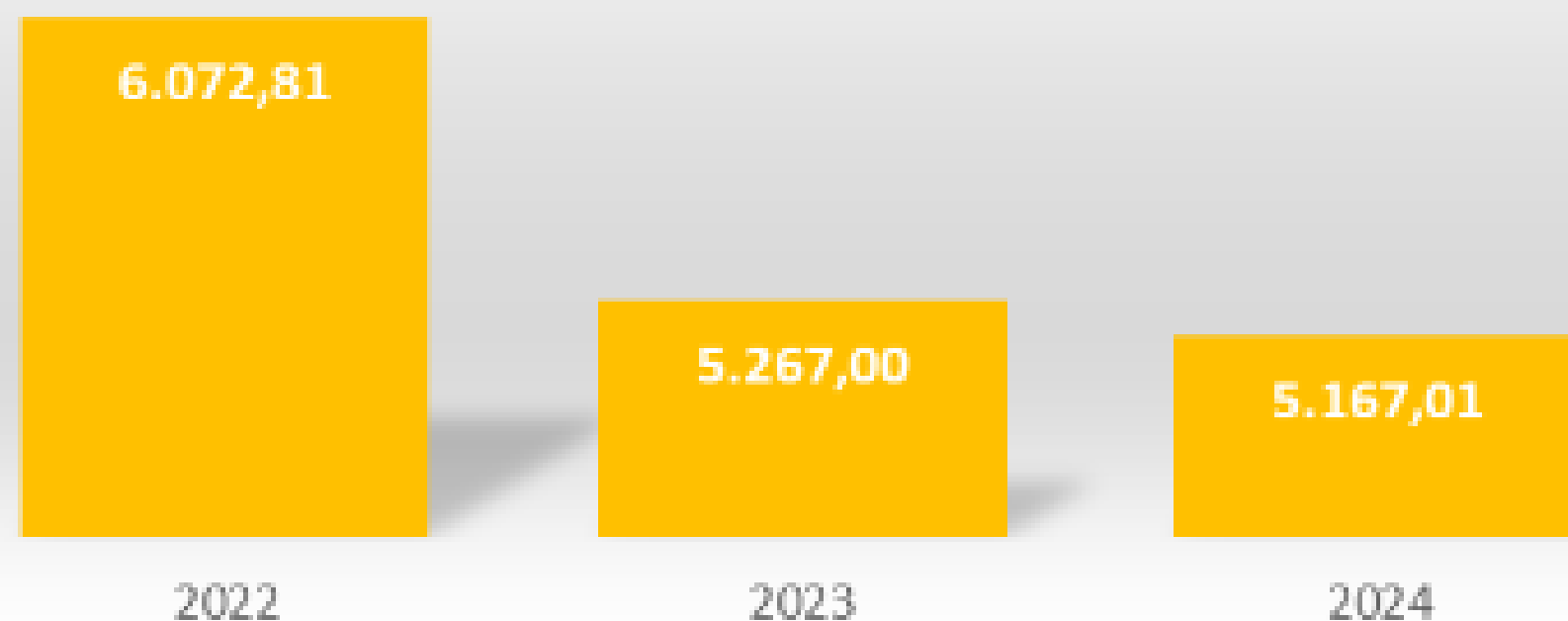
115 – Ettari soci

18 – Paesi nel mondo

q.li uve conferite



hl imbottigliati (diverse misure e tipologie)





FILOSOFIA AZIENDALE

La nostra filosofia aziendale è ben definita all'interno del Codice Etico e della Politica per la Qualità e la Sostenibilità, due documenti che guidano ogni nostra scelta, dalla vigna alla bottiglia.

Per maggiori informazioni visitare il link:

<https://www.pertinace.com/it/sostenibilita>



Al centro dello scudo del logo Pertinace, un grappolo d'uva simboleggia la ricchezza del territorio, l'essenza delle sue terre, dove ogni acino racconta una storia di pazienza e amore. I vigneti, curati con venerazione, donano i loro frutti, pronti a essere trasformati in vini pregiati.



Accanto al grappolo, una chiave, emblema di conoscenza e maestria. È la chiave che apre le porte del sapere, trasmesso di socio in socio. Un sapere antico fatto di segreti custoditi gelosamente, di tecniche tramandate di generazione in generazione, di un'arte che si fonde con la scienza per creare opere d'arte liquide.



Così, il marchio della cantina Pertinace non è solo un simbolo, ma un sigillo di eccellenza, un'impronta indelebile lasciata sulla storia dei grandi vini del Piemonte. E mentre il grappolo d'uva e la chiave brillano sullo scudo, testimoniano il legame eterno tra tradizione e innovazione, tra passato e futuro, tra la terra e il cielo.

PREMI



PERTINACE BARBARESCO MARGARINI 2021

Rhubarb, violet, cinnamon, orange peel and red currant aromas. Beguiling palate with ripe, velvety tannin, refreshing acidity, a medium body and a very juicy, savory finish with tension and length. Drink or hold.



PERTINACE BARBARESCO NERVO 2021

Classic aromas of violets soaked in wild strawberry fruit. Medium-bodied, more elegant than powerful, with filigreed tannins and lifted acidity. More complex than it seems to be, but very refined. Savory finish, reminiscent of oak bark and earthy tones. Drink or hold.



PERTINACE BARBARESCO CASTELLIZZANO RISERVA 2019

Bright pale garnet in the glass, it displays multifaceted aromas of beguiling and defined wild strawberries, peonies, cinnamon and a whiff of cocoa powder. Slightly leathery in a positive way. On the palate it shows almost silky tannins, juicy acidity and fruit concentration, with a full body and vibrancy in the finish. There is good length and potential for aging due to its balance. Drinkable now, but best from 2029.



PERTINACE BARBARESCO 2021

Delicate on the nose with aromas of violets, peach tea and licorice. The palate shows ripe tannins, moderate acidity and a medium body. It's a bit chalky on the finish. Delicious Barbaresco to drink now.

PREMI





Per Pertinace lavorare secondo i principi di sostenibilità è diventato già da alcuni anni il fulcro della filosofia aziendale tanto da essere certificata dal 2018 secondo lo standard SQNPI e dal 2023 secondo lo standard Equalitas.

L'obiettivo è quello di diventare un'azienda che contribuisce a preservare l'ambiente il cui rispetto è diventato parte fondamentale del lavoro della Pertinace.



Gli obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS), conosciuti anche come obiettivi globali, sono una serie di 17 obiettivi integrati e interconnessi volti a porre fine alla povertà, proteggere il pianeta e assicurare che l'umanità goda di pace e prosperità entro il 2030.



THE GLOBAL GOALS

Elaborare un rapporto sugli OSS è importante per comunicare agli stakeholder l'impegno dell'azienda nel contribuire agli obiettivi globali, rivendicare la responsabilità di intraprendere le azioni necessarie e misurare i progressi nel tempo. Il presente report è redatto prendendo in considerazione i dati relativi all'anno 2024.



IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Collaboriamo con fornitori che seguono rigorosi standard di sostenibilità, garantendo tracciabilità e provenienza etica dei materiali. I processi produttivi sono progettati per ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale.

Abbiamo adottato imballaggi a basso impatto ambientale per ridurre la quantità di rifiuti generati.

Ogni bottiglia di vino inviata è un passo in più verso un ambiente più pulito e sano.

Speriamo di poter ispirare anche altri a fare la loro parte per proteggere il nostro pianeta e creare un futuro migliore per le generazioni future.

APPROVIGIONAMENTI

La nostra cantina dal 2023 ha deciso di stilare una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità.

Ogni anno ai fornitori viene sottoposto un questionario per individuare le caratteristiche di questi ultimi, quindi procedere a stilare dei piani di miglioramento in termini di approvvigionamento. Ad oggi abbiamo inviato i questionari per il monitoraggio e nei prossimi anni avremo i dati necessari.

PERTINACE CREDE NELLE 5R DELLA SOSTENIBILITÀ

RIUSO

RICICLO

RIDUZIONE

RACCOLTA

RECUPERO

La cantina Pertinace sta collaborando con vicini per il recupero del cartone, che diversamente dovrebbero essere smaltiti, implementato lavaggi automatici a minore consumo di acqua e concentrazione di detersivo. Inoltre, la Cantina si sta impegnando per sostituire con un fondo in plastica le bobine di etichette, più facilmente riciclabile rispetto alla carta oleata, e acquistare un nuovo filtro che permetterà di diminuire la quantità di fecce da inviare in distilleria.

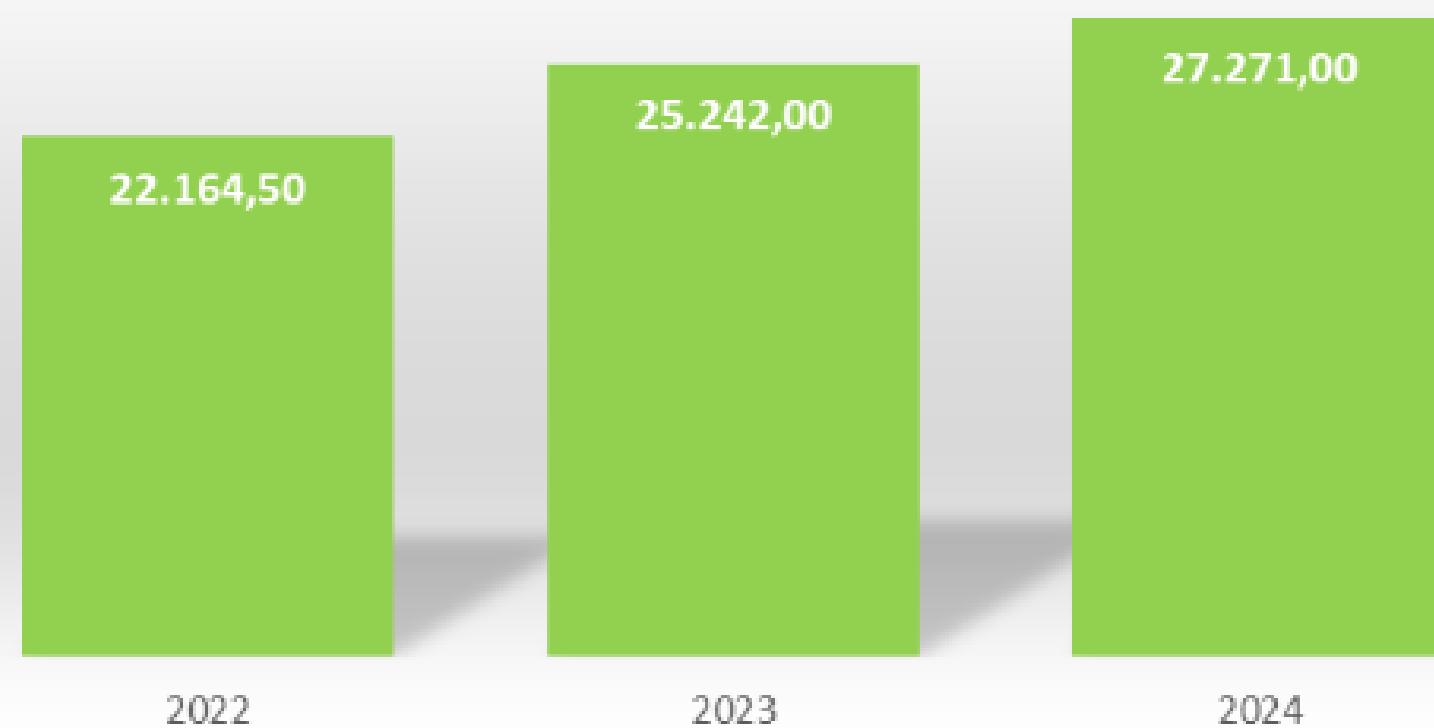


PERTINACE®

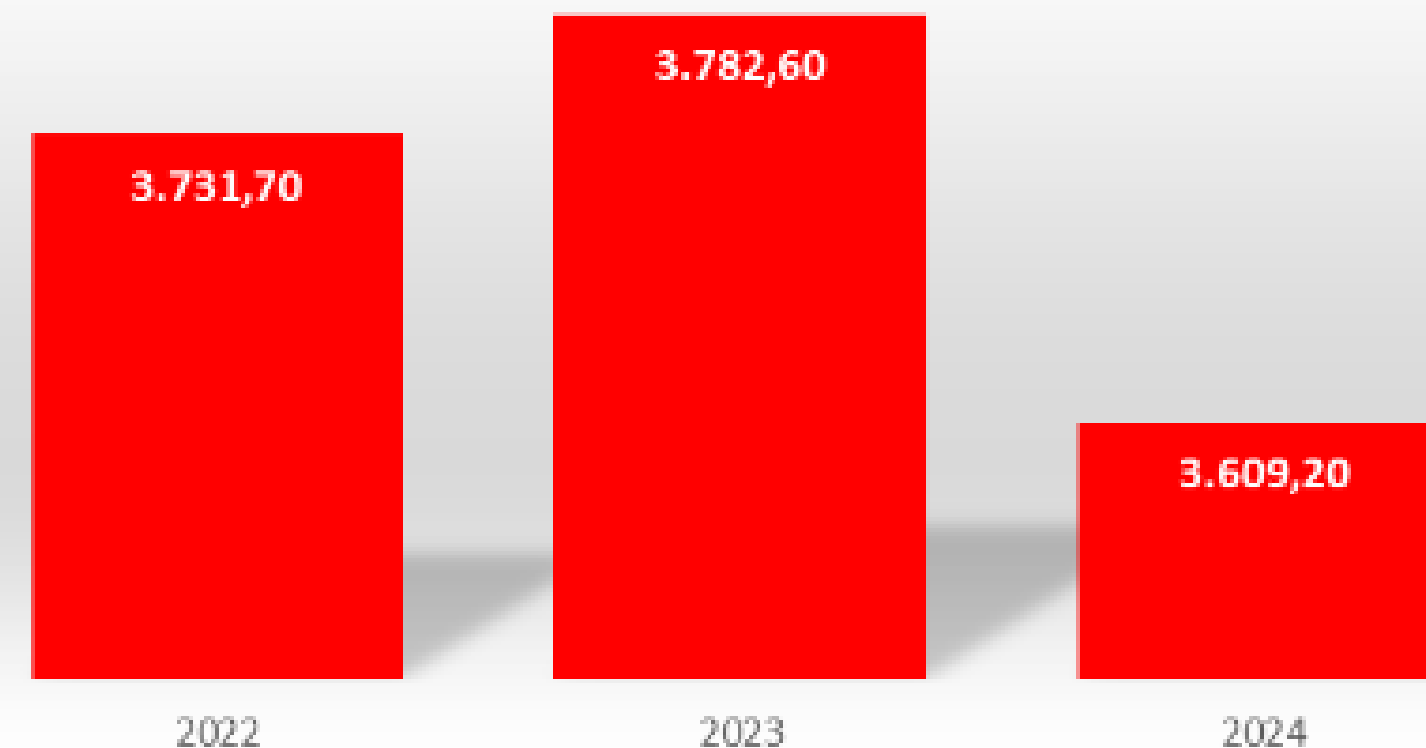
12

DATI RELATIVI AI CONSUMI

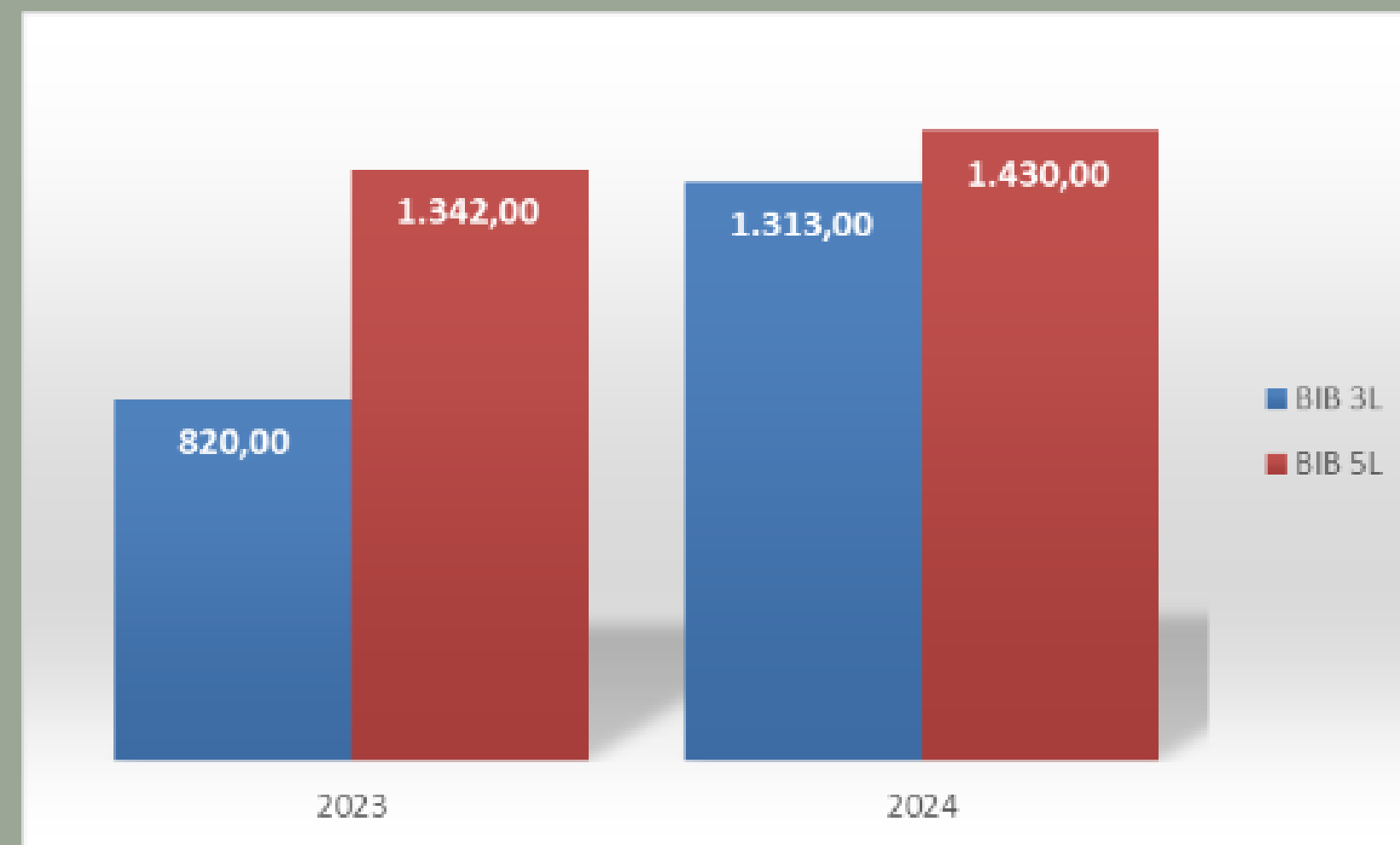
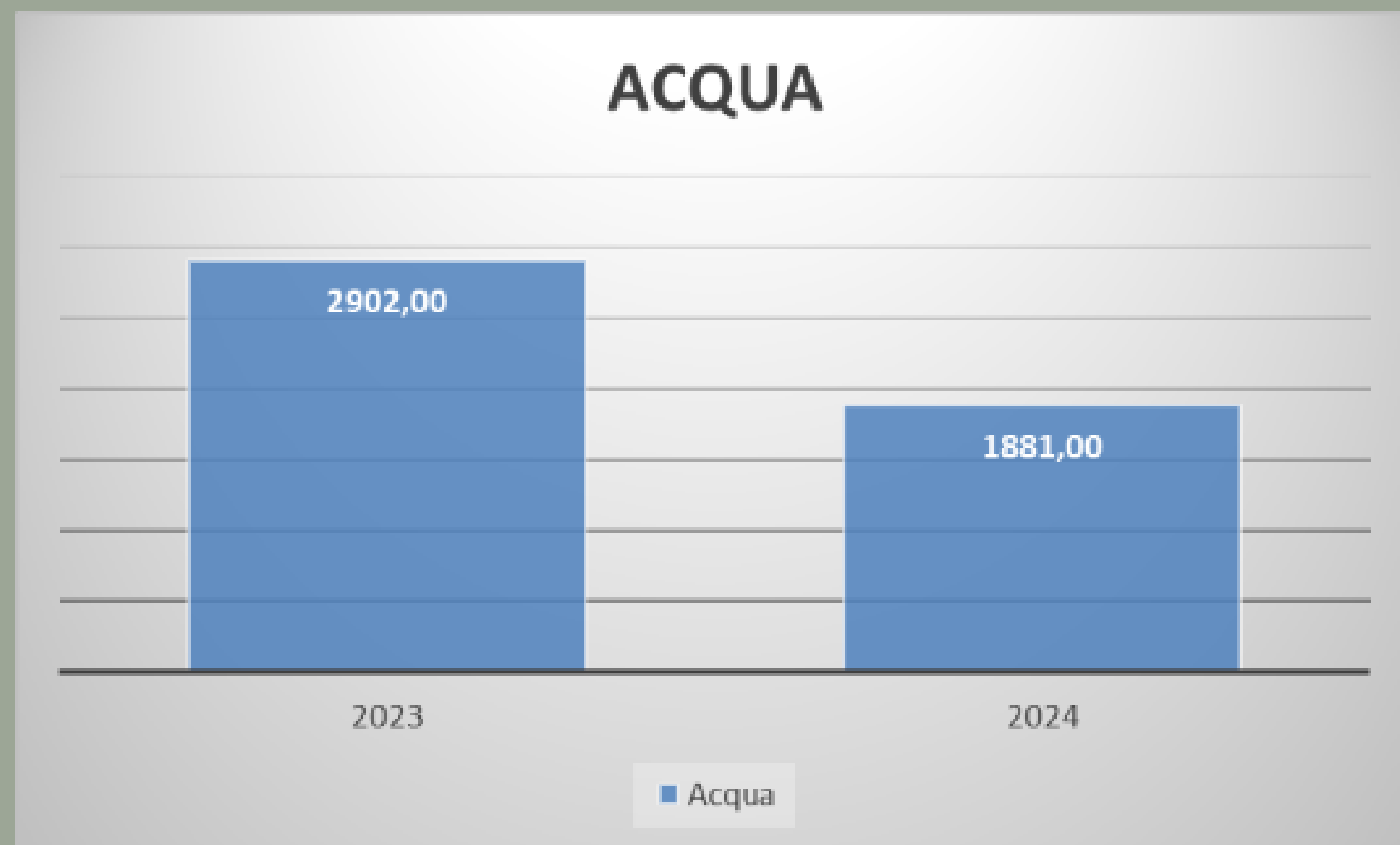
GAS METANO

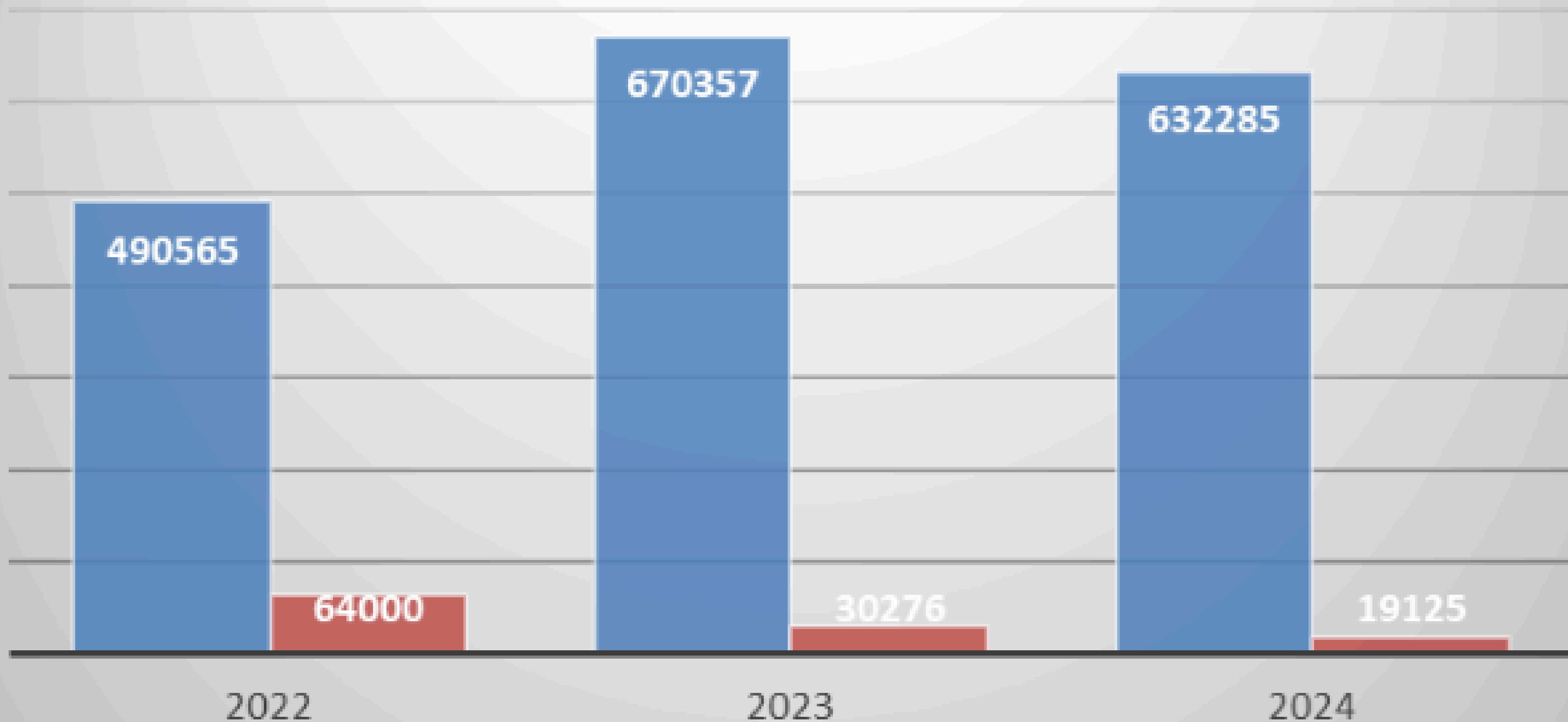


DETERGENTI



DATI RELATIVI AI CONSUMI





PERTINACE®

■ tappi tecnici sughero microgranina



■ tappi sughero monopezzo

IN PIÙ...

Nel 2024 abbiamo gestito in modo responsabile le acque reflue grazie al nostro depuratore interno e provveduto allo smaltimento di raspi, fecce e vinacce presso distillerie autorizzate.

Monitoriamo costantemente i rifiuti prodotti e stiamo studiando metodi innovativi per il loro riutilizzo in un'ottica di economia circolare. Dal 2023, inoltre, le interfalde di cartone vengono raccolte e consegnate ad un'azienda del territorio per il recupero.

La nostra cantina si impegna a migliorarsi ogni anno: per questo stiamo raccogliendo dati e informazioni utili per attuare piani di miglioramento concreti e sostenibili.

PERTINACE[®]





SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

BUONE PRASSI IN VIGNETO

Tra le pratiche della viticoltura dei nostri Soci, attenta alla natura, possiamo contare l'utilizzo di parametri definiti dal Sistema di Produzione integrato.

Riducendo al minimo l'uso di fitofarmaci e sostanze chimiche si preservano insetti e microorganismi amici delle piante, a partire dagli impollinatori.

PERTINACE®



18

BUONE PRASSI IN CANTINA



Risparmio energetico:

La cantina investe in tecnologie a basso consumo energetico per la produzione e la conservazione del vino. L'illuminazione a LED, l'isolamento termico e l'ottimizzazione dei processi contribuiscono a ridurre l'energia utilizzata.

Gestione delle risorse idriche:

Cantina Pertinace monitora attentamente l'uso dell'acqua durante la vinificazione e adotta pratiche per ridurre gli sprechi. Questo può includere il riutilizzo delle acque di lavaggio, monitorando l'attività dei prodotti chimici presenti.

Lavaggi vasche automatizzati per abbassare il volume d'acqua utilizzato e per una maggiore sicurezza dell'operatore.



Imballaggi sostenibili:

La cantina cerca di utilizzare materiali di imballaggio riciclabili o riutilizzabili. Ad esempio, bottiglie leggere o etichette realizzate con materiali eco-friendly



La crescita di Cantina Pertinace è avvenuta facendo ricorso a continui ed importanti investimenti sulle strutture sia produttive sia commerciali:

UTILIZZO DI BOTTIGLIE PIÙ LEGGERE

IMPIANTO FOTOVOLTAICO

NUOVO IMPIANTO IMBOTTIGLIAMENTO

MEZZI GREEN PER CONSEGNE PF

CERTIFICAZIONE SQNPI

CERTIFICAZIONE EQUALITAS

IMPLEMENTAZIONE DI MACCHINARI TECNOLOGICAMENTE

AVANZATI PER RIDURRE I CONSUMI IDRICI ED ENERGETICI





**CANTINA PERTINACE NEL 2023 HA COMPRATO LO STABILIMENTO
ADIACENTE ALLA CANTINA PER AMPLIARE GLI SPAZI,
AUMENTARE LA CAPACITÀ PRODUTTIVA E RENDERE
PIÙ AGEVOLE IL LAVORO PER I DIPENDENTI**

La cantina Pertinace, dal 2022, monitora i consumi di energia, gas, acqua, prodotti enologici, MP, produzione dei rifiuti per valutare l'impronta carbonica e l'impronta idrica aziendale.

Infatti, la Cantina ha l'obiettivo nel corso del 2026 di calcolare l'impronta idrica e carbonica dell'azienda. Questa attività ci permetterà di stilare dei piani di miglioramento con lo scopo di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi del processo, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di detergenti e sanitizzanti.

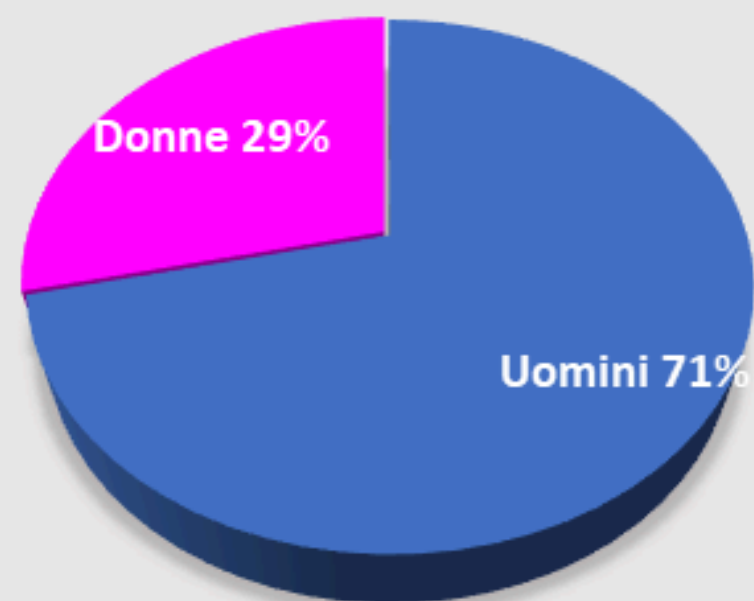


A close-up photograph of several hands of different skin tones planting small green seedlings into dark brown soil. The hands are gently holding the plants and the soil. The background is blurred, showing more greenery.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

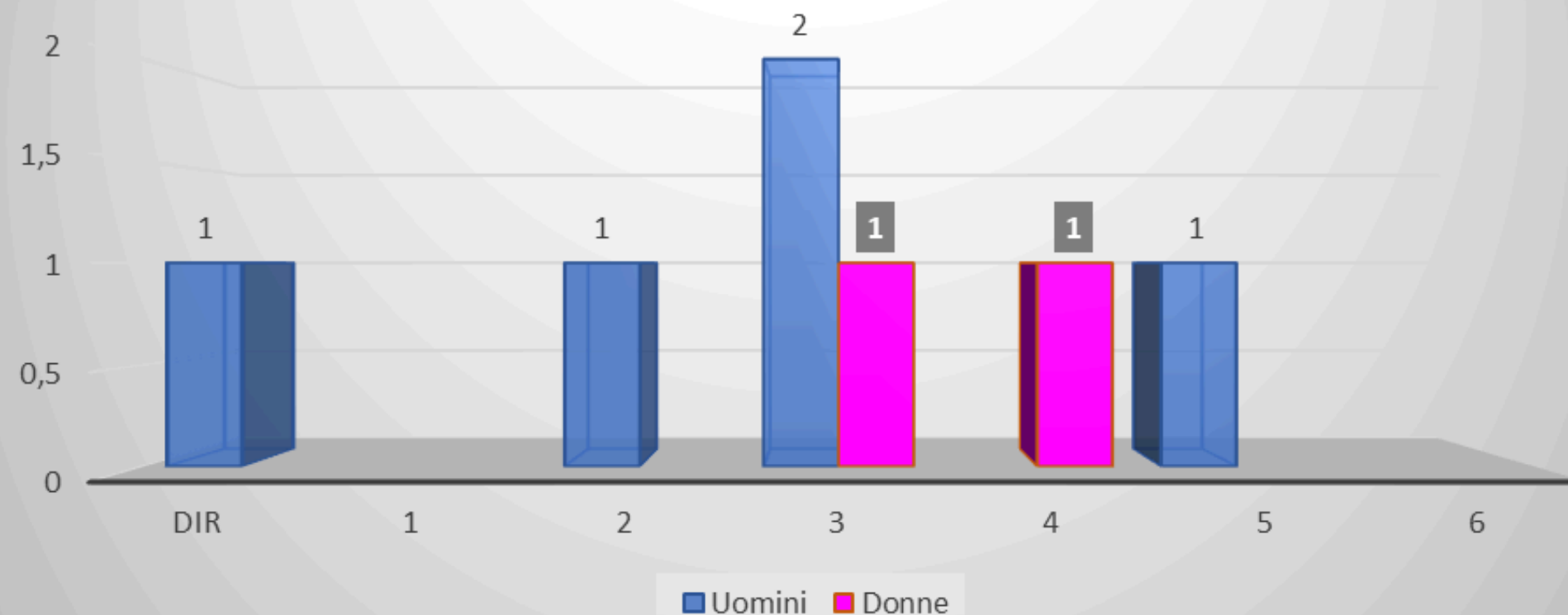
I COLLABORATORI

DIPENDENTI UOMINI - DONNE



■ Uomini ■ Donne

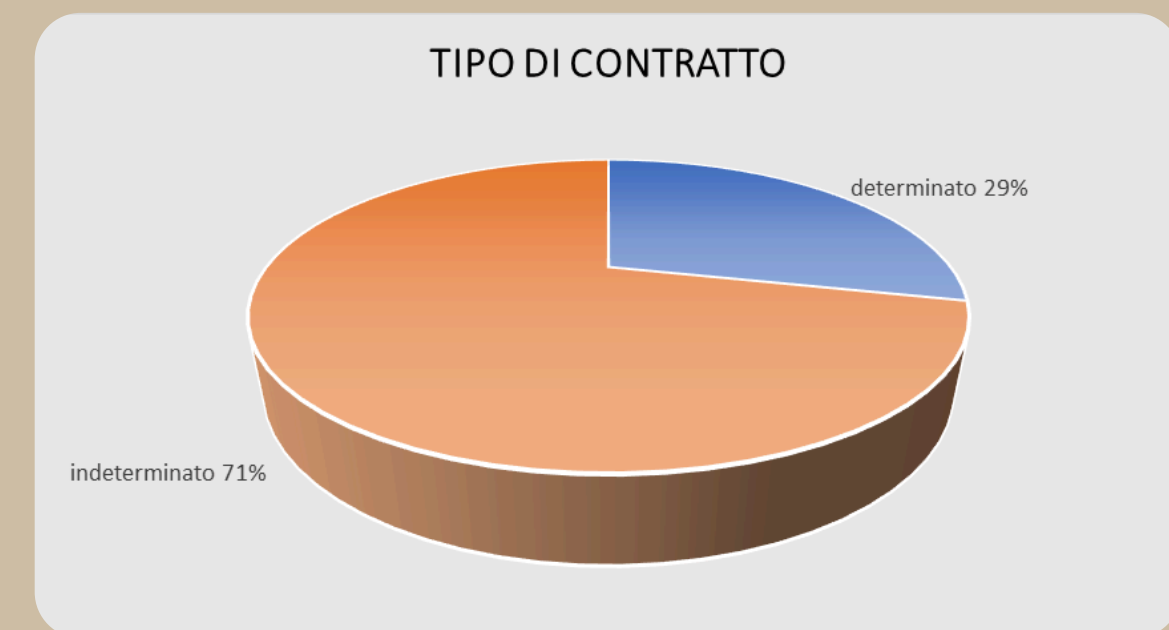
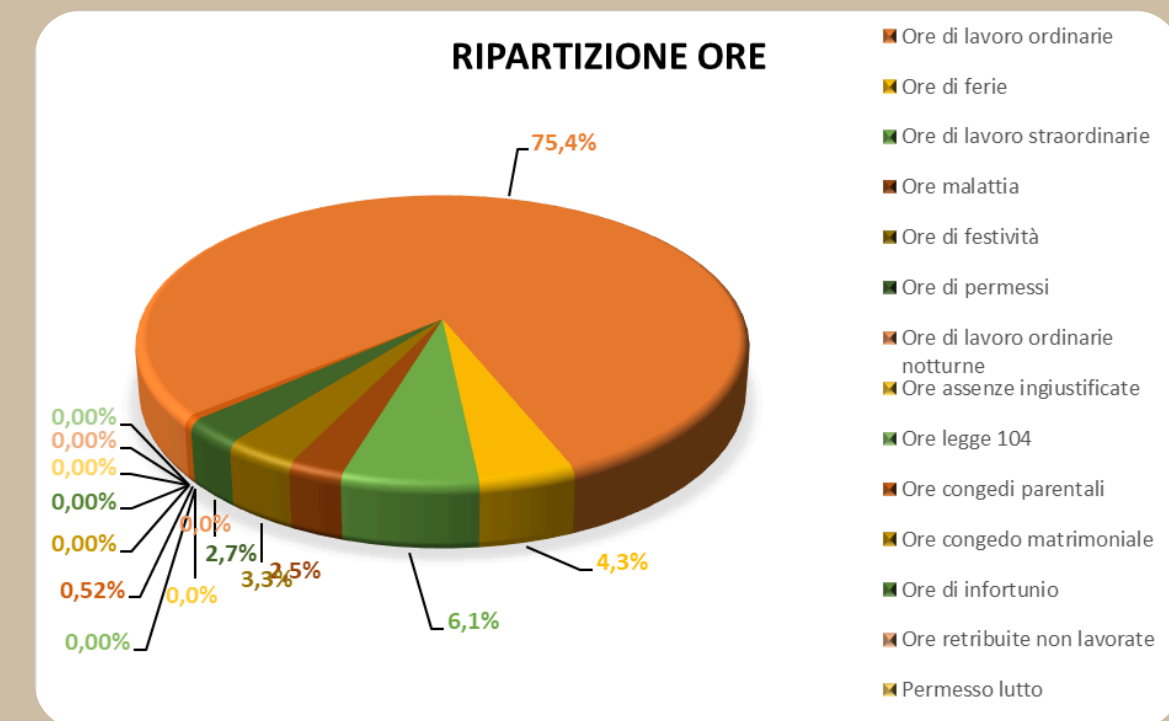
Ripartizione per livello contrattuale



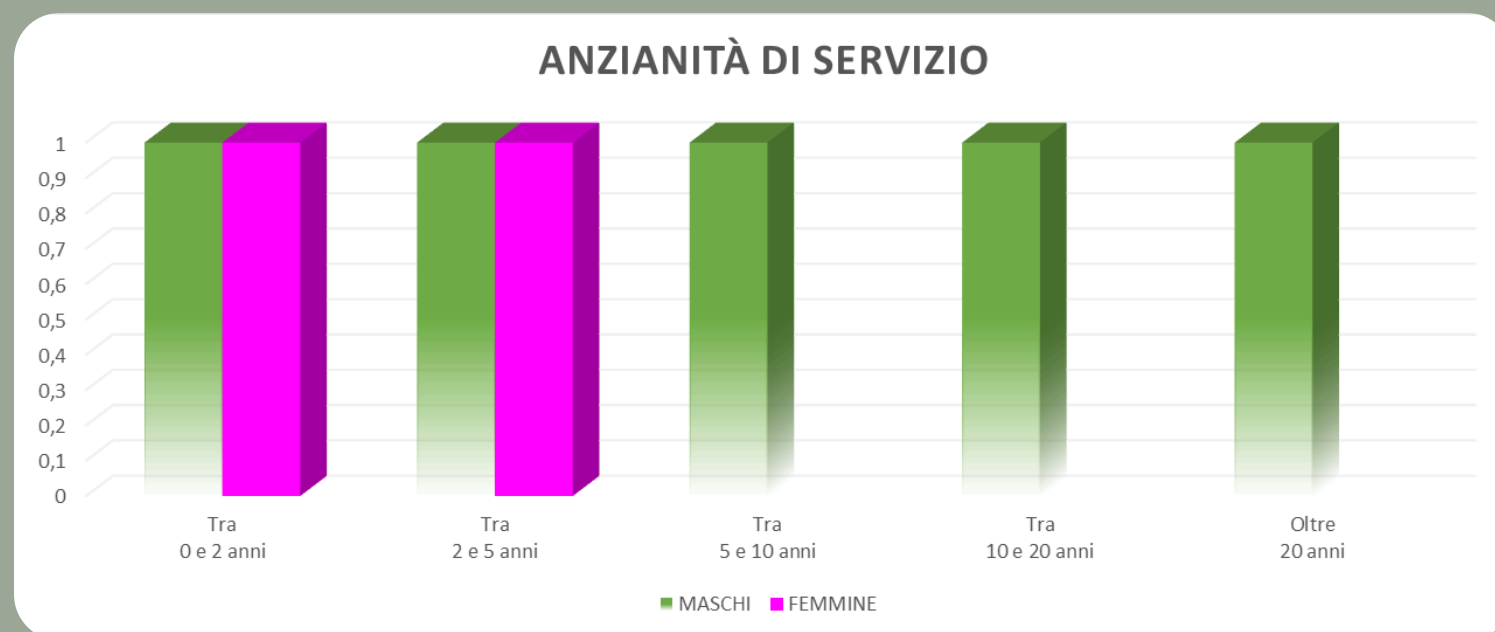
■ Uomini ■ Donne

I COLLABORATORI

tasso di turnover complessivo	(entrati + usciti nel 2023)/organico medio del 2023 *100	41%
tasso di turnover negativo	usciti nel 2023/organico inizio 2023 *100	4%
tasso di turnover positivo	entrati nel 2023/organico inizio 2023 *100	0%
tasso di compensazione del turnover	entrati nel 2023 / usciti 2023 *100	200%



I COLLABORATORI



Nel corso del 2023 la cantina Pertinace ha lasciato due operatori storici, andati in pensione e per far fronte a questo ricambio generazionale la Cantina ha instaurato due nuovi rapporti di lavoro: un giovane, di età inferiore ai 30 anni e una donna.

PERTINACE®





La Cantina Pertinace rispetta pienamente tutte le normative vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, tutela della salute, pari opportunità e rispetto della persona.

Tutti questi principi sono alla base del nostro operato quotidiano e sono sanciti nel nostro Codice Etico. Abbiamo un programma di formazione continuo, con l'obiettivo di migliorare costantemente nel tempo in termini di sostenibilità, sicurezza e qualità.

BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI

Bevande calde per tutti

Formazione continua su tematiche che possono riguardare il singolo collaboratore

Auto aziendali date come Fringe Benefits

Cellulare aziendale affidato ad alcuni dipendenti

Iscrizione dei propri dipendenti all'assicurazione integrativa istituita con AXA Ferrero Assicurazioni SAS

Smart working su richiesta informale, senza particolari procedure o modulistiche

Flessibilità di orario, in modo da garantire la conciliazione lavoro/ famiglia

Possibilità di cambio turno senza procedure rigide e formalizzate

Fruizione delle ferie anche al di fuori del periodo di chiusura aziendale

CLIMA AZIENDALE

Annualmente la cantina Pertinace invia un questionario soddisfazione del personale, per comprendere il clima aziendale, anche quest'anno i risultati ottenuti sono assolutamente positivi.

Inoltre, la Cantina mette a disposizione dei propri dipendenti strumenti di segnalazione anonima, come strumento di contrasto a potenziali violazioni del codice etico o della politica aziendale, quindi per riferire eventuali violazioni.





PERTINACE®

Donazioni
Associazioni
Locali

Libero
accesso
colonnina
elettrica

Donazioni
Prodotti al
Banco
Alimentare

Libero
accesso alla
pesa a
ponte

La Cantina metta a disposizione, all'interno del sito internet aziendale, quindi accessibile a tutti gli interessati, un modulo per comunicazioni di eventuali reclami e suggerimenti al fine di migliorare l'efficacia delle politiche di sostenibilità adottate.

Una volta ogni tre anni, la cantina inoltra un questionario alla collettività, anche anonimo, al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



Ogni anno la cantina redige un bilancio economico pubblico, approvato dai sindaci e dall'assemblea dei soci, e certificato da soggetti terzi e indipendenti, a garanzia della massima trasparenza e correttezza. La governance aziendale prevede un Consiglio di Amministrazione (CDA) in cui sono presenti anche consiglieri indipendenti, a tutela dell'equilibrio e dell'imparzialità delle decisioni.

Inoltre, la Cantina ha definito una procedura chiara e condivisa che stabilisce i criteri per la determinazione del prezzo equo delle uve e i tempi di pagamento, nel rispetto dei soci conferitori e dei principi di responsabilità economica.



Ogni anno, l'organizzazione ha sostiene almeno un audit interno con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard e indirettamente formare il personale dell'azienda sulle modalità di conduzione delle verifiche stesse.

In un quadro di sostanziale conformità, emergono alcuni spunti di miglioramento, dovuti in generale all'adeguamento del sistema sempre in corso di perfezionamento; i rilievi riscontrati hanno l'obiettivo di evidenziare elementi di miglioramento con il fine di valorizzare le nostre performance e allinearci sempre di più ai requisiti dello standard di riferimento.

Il sistema della sostenibilità è stato puntualmente integrato nei requisiti già in essere al fine di ottimizzare la gestione interna che risulta efficiente e molto puntuale. Il personale coinvolto nel corso dell'audit ha dimostrato una buona conoscenza del progetto e sensibilità alle tematiche oggetto di audit. Uno dei punti di forza dell'azienda risiede nel rapporto attivo e collaborativo tra i Soci e la Cantina"

PERFORMANCE ECONOMICHE

Il 2024 è stato un anno di consolidamento e di evoluzione per Cantina Pertinace, sia sotto il profilo produttivo che sotto quello valoriale. In un contesto di mercato complesso, abbiamo continuato a promuovere una viticoltura sostenibile, valorizzando il lavoro dei nostri 20 soci e mantenendo salda l'identità cooperativa.

La certificazione SQNPI e l'adesione al protocollo Equalitas hanno trovato riscontro concreto nelle scelte quotidiane, dall'attenzione per la gestione agronomica a basso impatto ambientale, fino alla misurazione delle performance ESG. Abbiamo investito in innovazione, in particolare nella tracciabilità dei conferimenti, e rafforzato i controlli qualitativi in cantina, migliorando l'efficienza e la qualità dei vini.

PERFORMANCE ECONOMICHE

Dal punto di vista commerciale, abbiamo aperto nuovi canali in mercati chiave (tra cui Lussemburgo e Romania), consolidato la presenza in Canada e Stati Uniti, e avviato contatti promettenti per l'espansione in Nord Europa. Anche sul fronte del packaging abbiamo compiuto scelte più sostenibili e comunicativamente efficaci, con nuove etichette capaci di raccontare l'anima della nostra cooperativa. Il 2024 ha confermato che la sostenibilità per Pertinace non è solo un obiettivo, ma un metodo di lavoro condiviso, che unisce ambiente, persone e prodotto. Continueremo in questa direzione, consapevoli che l'identità cooperativa è oggi più che mai una risorsa strategica per costruire valore duraturo.

OBIETTIVI FUTURI

I nostri obiettivi per il futuro sono chiari e orientati alla sostenibilità, all'innovazione e alla crescita. Vogliamo certificare i nostri prodotti secondo lo standard Equalitas PS, rafforzando così il nostro impegno verso una viticoltura sostenibile. Intendiamo rendere sempre più smart il sistema di gestione, eliminando l'uso della carta e snellendo il lavoro dei collaboratori. Garantiremo una formazione continua in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, implementeremo il nostro parco fotovoltaico per aumentare l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili e ristrutturiamo parte dello stabilimento adiacente a quello attuale, acquistato nel 2023, per migliorare gli spazi produttivi e logistici. Infine, puntiamo a incrementare le vendite di Moscato nei mercati esteri, valorizzando il prodotto e ampliando la nostra presenza commerciale.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e alle attività di Cantina Pertinace utilizzando i seguenti riferimenti:

Località Località Pertinace, 2/5,
12050 – Treiso (Cn)

info@pertinace.it
t. +39 0173 442238
f. +39 0173 223708

PERTINACE®