

**CASTELLO DI AMA**  
SIENA - ITALIA

---

# Bilancio di sostenibilità 2022





Veduta aerea del Borgo di Ama – Foto di Alessandro Moggi

---

# Sommario

<b>Sommario .....</b>	<b>3</b>
<b>Responsabilità e identità .....</b>	<b>5</b>
<b>Lo sviluppo sostenibile .....</b>	<b>7</b>
La politica di Castello di Ama per la sostenibilità .....	8
<b>L'azienda.....</b>	<b>10</b>
La storia.....	11
I prodotti.....	13
I terreni.....	17
I vigneti .....	18
<i>Vigneto La Casuccia</i> .....	20
<i>Vigneto San Lorenzo</i> .....	21
<i>Vigneto Bellavista</i> .....	23
<i>Vigneto Montebuoni</i> .....	24
Gli oliveti.....	26
I boschi e i prati .....	28
<i>Siti "Natura 2000"</i> .....	29
<b>Sostenibilità economica .....</b>	<b>31</b>
Investimenti.....	32
Fornitori .....	33
Clienti.....	33
<b>Sostenibilità ambientale .....</b>	<b>35</b>
Agricoltura sostenibile – SQNPI.....	35
<i>Disciplinare SQNPI per la cantina</i> .....	36

Buone pratiche di vigneto .....	37
Buone pratiche di cantina .....	40
<i>Lo standard Equalitas</i> .....	43
Gestione delle risorse idriche .....	47
Gestione delle risorse energetiche .....	47
<b>Sostenibilità etica e sociale .....</b>	<b>50</b>
La composizione aziendale .....	50
Il welfare in azienda .....	52
La sicurezza e la formazione.....	53
Progetto FOR.AGRI .....	55
Gestione privacy .....	56
Codice etico.....	57
Solidarietà sociale e rapporti con il territorio.....	57
Il progetto di Arte Contemporanea.....	58
L'ospitalità.....	59
<b>Impegni ed obiettivi per il biennio 2023-2024 .....</b>	<b>60</b>

---

## Responsabilità e identità

“Intorno al castello d’Amma vi sono le colline e valli più belle di tutto il Chianti, coltivate a meraviglia con terreni fertili a grani, ulivi e vigne bellissime, ben esposte, assolate, tutte tenute ottimamente come giardini, con molta popolazione e case sparse per la campagna; questa parte che è la più fertile e rinomata del Chianti seguita così verso la Castellana e verso il Senese.”

Questo scriveva il **Granduca Pietro Leopoldo I di Toscana** nelle sue “Relazioni sul governo della Toscana”, datate 1773. Due secoli dopo, quando gli esponenti di quattro famiglie della borghesia romana decisero di acquistare la Villa “Ricucci” con i relativi appezzamenti, le potenzialità del territorio – nonostante fossero rimaste ancora inesprese – non erano mutate.

La **responsabilità** della Storia del borgo di Ama, la cui attestazione si situa intorno all’anno Mille, ha sempre indicato la via da seguire: dalla costruzione delle infrastrutture necessarie alla fondazione dell’Azienda Agraria (costituita nel 1976) al rispetto estetico del paesaggio durante gli anni dei primi reimpianti dei vigneti, dalle scelte enologiche sempre volte ad esaltare l’identità territoriale dei vini al progetto di Arte Contemporanea intrapreso negli ultimi decenni.

L’enologia e la viticoltura, non appartenendo alle “scienze perfette”, attribuiscono all’esperienza un grande valore educativo. Nel nostro lavoro, infatti, è più che mai vera la massima “sbagliando si impara”. Ogni piccolo passo avanti rispetto ai fondamentali della teoria viene fatto attraverso tentativi, prese di posizione, errori, successi... Il dubbio mai

risolto di aver preso la strada “più giusta” è ciò che porta al costante rinnovamento e quindi ai risultati.

L’identità di Castello di Ama è stata caratterizzata sin dagli inizi da un totale e determinato slancio verso il miglioramento, inteso come la maggiore fedeltà possibile alle premesse del territorio, della viticoltura e del fondamentale ma sempre secondario apporto dell’Uomo, e dalla completa indifferenza alle mode, fossero queste di mercato o di tendenza.

Così, a partire dalla fiducia nelle selezioni di vigneto, attestata dalla prima etichetta “Vigneto Bellavista” messa in commercio con l’annata 1978, e passando attraverso l’infaticabile indagine di innovazioni tecnologiche che potessero servire al nostro fine, l’Azienda è arrivata in breve tempo nel novero delle realtà più affermate nel mondo dell’enologia di qualità.

Finalmente, nel 2022, dopo moltissimi “piccoli passi” mai realmente comunicati ma fondamentali per la nostra perenne ricerca scientifica verso la **sostenibilità**, abbiamo deciso di rendere ufficiale e certificato il nostro impegno attraverso l’adozione del disciplinare Equalitas di sostenibilità della filiera vitivinicola (SOPD).

In questo bilancio, riferente all’esercizio 2022, troverete i tre pilastri della sostenibilità (nell’ordine: economico, ambientale e sociale) analizzati e commentati dal nostro punto di vista, sia teorico che pratico.

---

# Lo sviluppo sostenibile

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile bensì come un continuo processo che coniuga le tre dimensioni fondamentali dello sviluppo: ambientale, economico e sociale. Queste tre componenti sono connesse tra loro e, per uno sviluppo a lungo termine, una non può sussistere senza le altre.

Un processo può definirsi sostenibile se può essere mantenuto ad un determinato livello in maniera indefinibile, ovvero senza andare ad esaurire le risorse economiche, sociali e ambientali necessarie per il suo sostentamento.

Nelle parole del documento del 1987 rilasciato dalla commissione Brundtland delle Nazioni Unite: “Lo sviluppo sostenibile è una forma di sviluppo economico compatibile con la salvaguardia dei beni liberi e dell’ambiente per le generazioni future e sta alla base del concetto di sostenibilità”.



Lo standard **Equalitas**, che Castello di Ama ha deciso di adottare, è stato elaborato in coerenza con gli obiettivi (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU. I 17 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.

---

### La politica di Castello di Ama per la sostenibilità

Castello di Ama è impegnata a contribuire al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente che la circonda e si propone di conseguire i seguenti obiettivi:

- **Crescita sostenibile:** si impegna ad offrire un prodotto di alta qualità utilizzando le migliori soluzioni tecnologiche e prestando grande attenzione alla tutela della tradizione
- **Etica e responsabilità:** si impegna a svolgere le proprie attività nel rispetto degli standard etici professionali e legali
- **Sviluppo socio-economico del territorio:** si impegna a migliorare il benessere del territorio e della comunità residente nelle aree limitrofe creando occupazione
- **Sviluppo condiviso:** persegue l'obiettivo di creare valore per i propri soci attraverso il perseguimento di obiettivi di redditività, crescita e solidità finanziaria nel medio e lungo periodo
- **Miglioramento dell'impatto ambientale:** conduce le proprie attività adottando le migliori soluzioni in ambito tecnico volte a limitare quanto più possibile i potenziali impatti negativi sull'ambiente (riduzione dell'uso di fitofarmaci, miglioramento e mantenimento della

biodiversità e della fertilità del suolo, ottimizzazione della gestione delle risorse)

- **Eccellenza ed innovazione:** si adopera per sviluppare le migliori scelte produttive ed è aperta a adottare le migliori soluzioni tecnologiche per migliorare la qualità della produzione e del lavoro dei prestatori d'opera
- **Tutela e valorizzazione delle persone:** è impegnata nella promozione di uno standard di vita dignitoso del proprio personale, a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto della diversità, della parità di genere e dei diritti umani, oltre allo sviluppo professionale, siano priorità in grado di creare una fidelizzazione dei collaboratori assicurando in tal modo il raggiungimento degli obiettivi presenti e futuri

---

## L'azienda

L'azienda agricola Castello di Ama sorge nel comune di Gaiole in Chianti, sotto la provincia di Siena, nell'area storicamente al centro del territorio del Chianti Classico.



La proprietà si estende per 250 ettari dei quali circa la metà sono a bosco, come da tradizione. I vigneti sono disposti in quattro vallate quasi parallele che si susseguono da Nord a Sud con esposizione Sud-Est.

Il nucleo aziendale si trova sul versante meridionale della collina di Ama, la cui sommità ha un'altitudine di 515 m s.l.m. ed è composto dalla cantina di vinificazione e di affinamento, dal magazzino e reparto confezionamento, dal garage dei macchinari agricoli e dal casolare che ospita l'ufficio direttivo.

A circa 200 metri, nel versante che guarda Nord-Ovest, ha sede il borgo di Ama.

## La storia

L'esistenza dell'antico borgo fortificato di Ama, di sicura origine etrusca, viene per la prima volta segnalato in un documento del lontano 998. Nel XI secolo, come è attestato in alcuni documenti dell'epoca relativi a privilegi concessi da Enrico VI e Ottone IV, Ama entra a far parte dei possedimenti della famiglia Firidolfi.

Il castello, che è nella denominazione, è stato probabilmente distrutto nel XV secolo durante le invasioni aragonesi in territorio chiantigiano. I suoi resti sono stati trasformati, agli inizi del 1700, nelle ville di proprietà delle famiglie Pianigiani e Ricucci: le attuali Ville padronali che ospitano l'attività ricettiva dell'azienda.



Villa Ricucci – Foto di Alessandro Moggi

Verso gli anni '60 del Novecento, la proprietà ha seguito il destino di moltissime campagne toscane, venendo abbandonata quando è finita l'epoca della mezzadria.

La rinascita iniziò per mano di **Tomaso Carini** che, mosso dalla bellezza del luogo, coinvolse **Gianvittorio Cavanna**, **Lionello Sebastì** e **Pietro Tradico** ad iniziare una nuova avventura rivolta alla filiera vitivinicola, sviluppando insieme la rinascita di questo territorio.

Nei primi anni, entro il 1980, i quattro imprenditori, spinti dalla passione per il vino nata in Cavanna, reimpiantarono buona parte dei vigneti e costruirono una moderna cantina di fermentazione divenuta un modello innovativo per tutto il territorio.

Pochi anni dopo, nel 1982, **Marco Pallanti**, giovane agronomo fiorentino, entrò a Castello di Ama, chiamato a porre le basi tecniche dell'enologia ed a iniziare la rincorsa alla produzione di vino di qualità. Sin da subito, anche grazie alla formazione tecnica acquisita all'Università di Bordeaux e all'iniziale supervisione di Patrick Léon, Pallanti portò i vini di Castello di Ama alla ribalta mondiale.

Dopo l'iniziale gestione di Cavanna, **Lorenza Sebastì**, figlia di Lionello, diventa Amministratore Delegato nel 1993 prendendo personalmente in mano le sorti dell'azienda e portandola in breve tempo ad un altissimo posizionamento nei mercati di tutto il mondo.

Dagli anni '90, assieme al grande lavoro di reimpianto dei vigneti seguendo le migliori tecniche agronomiche, l'azienda vede un notevole sviluppo con l'ampliamento della storica cantina di vinificazione e la valorizzazione delle Ville padronali attraverso il progetto di Arte Contemporanea.

Nel 2009, con le prime affermazioni del cosiddetto "enoturismo" e considerato il grande interesse per Castello di Ama dimostrato da numerosi appassionati, l'Azienda decide di aprire una proposta di Ospitalità che, in breve tempo, rende Ama una delle principali destinazioni del Chianti. Questo sviluppo è culminato nel 2020 con la costruzione dell'edificio "Arca" pensato dall'architetto Francesco Aniello come porta di ingresso al mondo di Ama.

---

## I prodotti

Sin dalla sua fondazione, Castello di Ama si è sentita parte attiva del territorio del Chianti Classico, prescindendo dall'organizzazione formale dei Consorzi che si sono susseguiti. Seguendo questa filosofia, i vini di punta sono sempre stati etichettati come "Chianti Classico", nonostante le regole vigenti negli anni '80 (in particolare quella che obbligava l'uso di varietà a bacca bianca) non aderissero alla volontà aziendale.

Ad oggi, l'azienda produce annualmente circa 330'000 bottiglie, tutte provenienti esclusivamente da vigneti aziendali. Mediamente, il 75% della produzione è rappresentato da vini di denominazione Chianti Classico delle tre fasce di produzione "Annata" – "Riserva" – "Gran Selezione". La rimanente percentuale è rappresentata dal rosato "Purple Rose", dai vini varietali "Il Chiuso" (Pinot Nero) e "Al Poggio" (Chardonnay), dal blend internazionale "haiku" e dalla selezione di vigneto "L'Apparita" (Merlot) che ha portato molto lustro all'azienda sin dagli anni '80.

In aggiunta ai vini, Castello di Ama produce tramite il proprio frantoio un'etichetta di Olio Extra-Vergine di Oliva, blend di varietà presenti nei terreni aziendali sin dalle prime acquisizioni, e una Grappa di Chianti Classico, grazie alla collaborazione con il distillatore "Vittorio Capovilla" al quale Castello di Ama fornisce le vinacce bagnate.

Le tre etichette di Chianti Classico "Ama" (circa 120'000 bottiglie), "Montebuoni" (circa 40'000 bottiglie) e "Castello di Ama San Lorenzo" (circa 80'000 bottiglie) rappresentano i vini principali di Castello di Ama. Ciascuno nella propria categoria sviluppa e rappresenta i principali caratteri del terroir di Castello di Ama: immediatezza e mineralità, nel caso di "Ama"; piacevolezza e integrità, nel caso di "Montebuoni"; e complessità ed eleganza, nel caso di "Castello di Ama San Lorenzo".

---



#### **AMA**

Chianti Classico D.O.C.G.  
Sangiovese 96%, Merlot 4%



#### **MONTEBUONI**

Chianti Classico D.O.C.G.  
Riserva  
Sangiovese 95%, Merlot 5%



#### **CASTELLO DI AMA**

**SAN LORENZO**  
Chianti Classico D.O.C.G.  
Gran Selezione  
Sangiovese 80%,  
Merlot e Malvasia Nera 20%

Sin dagli albori, Castello di Ama ha perseguito il concetto di terroir, secondo il quale il prodotto vino assume la sua rilevanza e le sue particolarità direttamente dal luogo geografico da cui deriva. Da queste premesse sono nate le selezioni di vigneto: "Vigneto Bellavista", la cui prima annata è il 1978; "Vigneto La Casuccia", prima annata 1985; e la selezione di vigneto monovarietale Merlot "L'Apparita", prima annata 1985.

Questi vini sono tesi ad esaltare le caratteristiche peculiari di ciascun vigneto, esplorando nella maggiore profondità possibile ciò che questo territorio può esprimere.

---



**VIGNETO BELLAVISTA**  
Chianti Classico D.O.C.G.  
Gran Selezione  
*Sangiovese 80%,  
Malvasia Nera 20%*



**VIGNETO LA CASUCCIA**  
Chianti Classico D.O.C.G.  
Gran Selezione  
*Sangiovese 80%, Merlot 20%*



**L' APPARITA**  
Toscana I.G.T.  
*Merlot 100%*

Completano la proposta di vini rossi due I.G.T.: un monovarietale Pinot Nero, prodotto sin dal 1987, e il più recente "haiku", un vino di blend in cui il Sangiovese non ha la parte principale lasciando il 50% a Merlot e Cabernet Franc.

---



**IL CHIUSO**  
Toscana I.G.T.  
*Pinot Nero 100%*



**haiku**  
Toscana I.G.T.  
*Sangiovese 50%, Merlot 25%,  
Cabernet Franc 25%*

Castello di Ama ha storicamente prodotto almeno un'etichetta di vino bianco e un'etichetta di rosato. Negli anni recenti, questi sono rappresentati da "Al Poggio", un vino da uve Chardonnay e una percentuale minoritaria di Pinot Grigio, e da "Purple Rose", un rosé che, anche per via della fermentazione in legno, assume caratteristiche e longevità da vino rosso.

---



**AL POGGIO**  
Toscana I.G.T.

*Chardonnay 85%, Pinot Grigio 15%*



**PURPLE ROSE**  
Toscana I.G.T.

*Sangiovese 95%, Merlot 5%*

La produzione del Vinsanto, dell'Olio Extra-Vergine di Oliva e della Grappa è sempre stata tradizionalmente seguita dall'azienda.

---



**VINSANTO DEL  
VIGNETO LA CASUCCIA**  
Vinsanto del Chianti Classico  
D.O.C.

*Trebbiano 65%,  
Malvasia Bianca 35%*



**OLIO EXTRA-VERGINE  
DI OLIVA**  
*Correggiolo, Leccino, Moraiolo,  
Frantoio ed altre*



**GRAPPA DEL  
VIGNETO BELLAVISTA**  
Grappa di Chianti Classico  
*Sangiovese 100%*

## I terreni

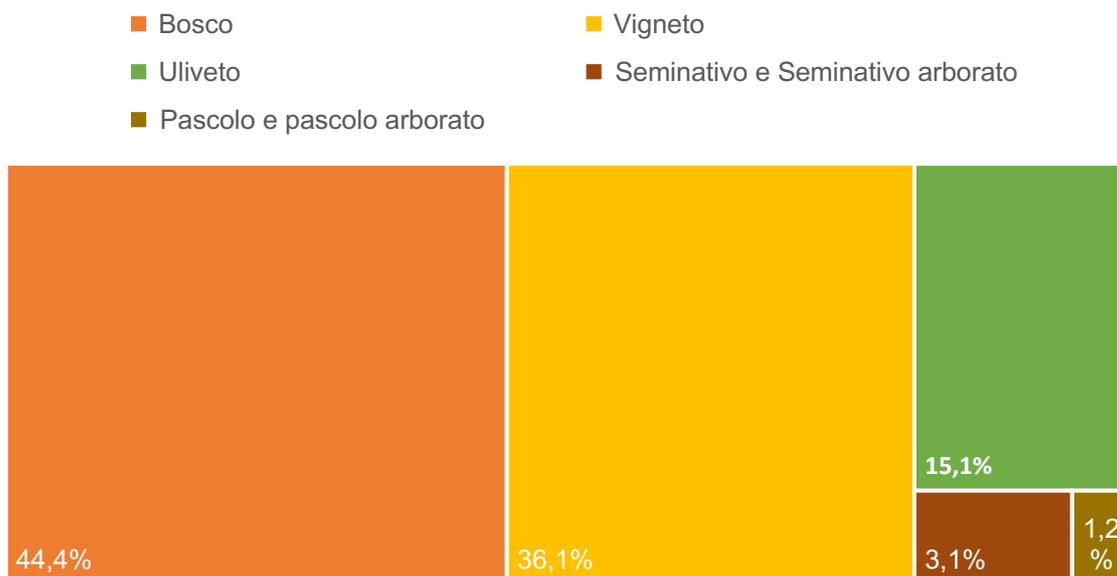
La proprietà di Castello di Ama presenta terreni agrari derivati da marne calcaree e sabbiose che si alternano a galestri, alberesi e sabbie in strati profondi, ricchi di scheletro, a varia pendenza ed esposizione prevalente a Est/Sud-Est. L'altimetria oscilla da 420 a 530 metri sul livello del mare mentre tutta la parte coltivata si mantiene entro i 520 metri s.l.m..

Il clima è quello temperato delle zone interne tirreniche, caratterizzato da piovosità che oscilla intorno agli 800 mm annui (superiore alla media provinciale) e condizioni generali poco favorevoli alla formazione di nebbie e brinate. Un clima quindi a bassa umidità relativa e ben ventilato, particolarmente adatto alla coltivazione della vite e dell'olivo.

Di seguito la ripartizione culturale dei terreni in attuale conduzione e la suddivisione catastale dei terreni aziendali:

<b>Superficie disponibile complessiva:</b>		<b>252.77.89 ha</b>
<i>di cui:</i>		
Proprietà di Castello di Ama		230.16.18 ha
In affitto		22.61.71 ha
<b>Suddivisione culturale</b>		
Vigneto:		88.10.56 ha
<i>di cui:</i>	Sup. ARTEA a Vigneto:	76.61.49 ha
Uliveto:		41.14.09 ha
Seminativo:		14.98.08 ha
Pascolo:		04.17.31 ha
Bosco:		102.03.90 ha
Sup. coperta Fabbricati:		00.64.67 ha
Sup. Resede Fabbricati:		01.69.28 ha

## Suddivisione catastale dei terreni aziendali



### I vigneti

I vigneti di Castello di Ama si estendono intorno al borgo di Ama in un raggio di 1,5 km. Le quattro vallate, che la toponomastica dal luogo chiama da sempre con i nomi di "La Casuccia", "San Lorenzo", "Bellavista" e "Montebuoni", si stendono quasi parallelamente da Nord a Sud.

Con l'arrivo di Marco Pallanti, l'azienda ha provveduto a dividere i vigneti in parcelle numerate (in totale da 1 a 88), ponendo ai quattro angoli delle vigne dei cartelli numerati. La finalità era sia di dare precise indicazioni agli operatori, sia di essere in grado di differenziare puntualmente le attività agronomiche nonché gestire la vendemmia vinificando ogni parcella separatamente dalle altre.

Tutti i vigneti sono recintati con autorizzazione del vincolo paesaggistico. I vigneti più vecchi hanno la recinzione in ferro e rete zincata, mentre dal 2016 in poi ogni nuova recinzione è stata fatta con pali in legno e rete, con le opportune aperture per il passaggio della piccola fauna e in

conformità al piano regolatore del comune di Gaiole in Chianti. In prossimità delle strade e nelle vicinanze del borgo sono stati installati, in sostituzione della recinzione, dissuasori acustici per gli ungulati.

Tutti i vigneti presentano una fascia tampone – di almeno 3 metri di larghezza – che li separa dal bosco e/o dalle aree seminaturali non trattate, proteggendo le aree ad alta biodiversità da derive di agrofarmaci.

La forma di allevamento più utilizzata è la controspalliera singola con potatura a Guyot. In alcune parcelle degli anni 2000, che rappresentano circa il 10% della superficie totale, è ancora presente la forma di potatura a cordone speronato.

Dopo vari esperimenti provati nel corso degli anni, si è sperimentato che la migliore densità di impianto per i vigneti nel nostro territorio è di 5'500 piante ad ettaro. Nel corso dei reimpianti abbiamo così proceduto ad omogenizzare i vigneti seguendo queste caratteristiche. Fanno eccezione solamente le storiche parcelle n. 22, 23, 24, 25, 49, 58, 59 e 60, che presentano ancora la bassa densità modificata però alla forma di allevamento a lira aperta, permettendo così lo sdoppiamento della parete fogliare e quindi consentendo una migliore intercettazione di luce.

Seguendo l'avanzamento delle tecniche e della cultura scientifica, l'azienda ha sperimentato negli anni vari cloni delle medesime varietà, come si evince dalla figura sottostante:

Varietà a bacca rossa (clone)		Varietà a bacca bianca (clone)		
	Pinot Nero	111, 114, 115, 162	 Chardonnay	76, 95
	Merlot	181, 343, 347	 Pinot Grigio	SMA505
	Malvasia Nera	MNN6	 Malvasia Bianca	CENAlA2
	Cabernet Franc	214	 Trebbiano Toscano	SL30
	Sangiovese	T740, CG5, MI, 76, AGR13, AGR145, R24, F9, CH20, CH21, CH22, CC2002, CC2004, BBS, CC2003		

## Vigneto La Casuccia



Vigneto La Casuccia – Foto di Alessandro Moggi

A circa un chilometro e mezzo in linea d'aria dall'abitato di Ama, in direzione Nord, l'attenzione viene catturata dallo splendido terrazzamento con "muri a secco" del Vigneto La Casuccia, realizzato nel corso dell'ultimo reimpianto. Tale sistemazione è stata ricercata al fine di orientare in perfetta direzione Nord – Sud i filari di Sangiovese, permettendo una migliore esposizione e una maggiore omogeneità di maturazione.

Il vigneto è suddiviso in 17 parcelle impiantate con le varietà tradizionali previste dal disciplinare di produzione.

Dal 1985 viene prodotto, attraverso un'attenta selezione delle uve, il prestigioso Cru di Chianti Classico "Vigneto La Casuccia".

- o **Terreno** \_ carattere fortemente argilloso caratterizzato da una presenza consistente di scheletro. Abbastanza uniforme in tutta la zona, con una dominante argillo-calcareo.
- o **Superficie** \_ 19.41.08 ha; circa 6 ha impiantati nel 1978 mentre il resto reimpiantato nel 2007 e 2015.

- **Densità** \_ da 5200 piante/ha a 2800 piante/ha (vigneti a Lira).
- **Altitudine** \_ fra 527 (delle vigne di Adine) e 483 metri s.l.m..
- **Forma di allevamento** \_ spalliera verticale con taglio a Guyot semplice in 12.83 ha e Lira Aperta in 4.54 ha.
- **Esposizione** \_ Ovest / Sud-Ovest.
- **Selezione cloni** \_ Sangiovese: CC2000 5, CC2000 3, M1, BBS, AGR13, AGR145, T740, 76, C45; Merlot: 343; Trebbiano: SL30; Malvasia Bianca: Cenaia2.
- **Portainnesti** \_ 420A, K5BB, 1103P.

### **Vigneto San Lorenzo**

Lo splendido vigneto sul quale si affaccia il borgo di Ama prende il nome dal Santo a cui è dedicata la chiesetta quattrocentesca situata al centro del paese. Fu acquistato dalla proprietà nel 1982.

Tra il 1982 e il 1990 ha prodotto il cru omonimo e oggi è il nucleo centrale del Sangiovese che origina la Gran Selezione "Castello di Ama San Lorenzo".

Il Podere Passeri è una piccola realtà di circa 8 ha – di cui 4 ha coltivati a vigneto – che circonda il borgo di Ama e confina con il vigneto San Lorenzo. Dal momento che, durante gli anni, le coltivazioni erano state pressoché abbandonate, in accordo con il proprietario (da sempre molto sensibile alla valorizzazione del territorio) abbiamo stipulato un contratto di gestione del Podere assumendo il carico di tutto il recupero. Negli ultimi tre anni sono stati reimpiantati tutti i vigneti e recuperati gli olivi tramite una importante potatura. La vallata è così rifiorita in modo sostanziale ed è estremamente valorizzata nella sua interezza.



Vigneto San Lorenzo – Foto di Alessandro Moggi

- **Terreno** \_ calcareo con una discreta presenza di scisti argillosi.
- **Superficie** \_ 16.09.62 ha (e 3.21.62 ettari di vigneto del Podere Passeri)
- **Densità** \_ da 5200 piante/ha a 2800 piante/ha (vigneti a Lira).
- **Altitudine** \_ fra 525 ed 461 metri s.l.m..
- **Forma di allevamento** \_ spalliera verticale con taglio a Guyot semplice; 5.00 ha a Lira Aperta (Pinot Nero e Merlot).
- **Esposizione** \_ Est / Sud-Est.
- **Selezione cloni** \_ Sangiovese: CC2000 4, AGRI3, AGRI45, M1; Pinot Nero: 111, 114, 115; Pinot Grigio: SMA505; Merlot: 181, 343.
- **Portainnesti** \_ 420A, 1103P.

## Vigneto Bellavista



Vigneto Bellavista – Foto di Alessandro Moggi

La vallata che si apre davanti agli occhi di chi giunge ad Ama è chiamata Bellavista e, dalla vendemmia 1978, origina l'omonima selezione di vigneto. Il Vigneto Bellavista si estende su di una superficie reimpiantata per la maggior parte tra il 1974 e 1978, mentre i restanti ettari tra il 2006 ed il 2008. In occasione di quest'ultimo rimpianto è stato effettuato l'interramento dei cavi elettrici di tutta la vallata.

Con lavorazioni effettuate da escavatori, si è aggiunta una valorizzazione al vigneto tramite terrazzamento che permette una migliore esposizione e una maggiore omogeneità di maturazione.

Posizionate alla sommità del Vigneto Bellavista, ad un'altitudine di 490 metri s.l.m., si trovano le piccole parcelle che vanno a costituire la **vigna L'Apparita**, per un totale di 3.00 ettari. Il toponimo deriva dal fatto che, alla sua sommità, appare in lontananza la torre del Palazzo Comunale di Siena. Impiantate nel 1975 con Canaiolo e Malvasia Bianca, sono state reinnestate tra il 1982 ed il 1985 a Merlot con il clone 342. La forma di allevamento a Lira aperta, l'esposizione Nord-Sud ed il terreno calcareo

particolarmente ricco di argilla fanno di questo piccolo "cru" un gioiello dell'enologia mondiale.

- **Terreno** \_ composizione prevalentemente argillo-calcareo con una forte presenza di scheletro.
- **Superficie** \_ 23.28.88 ha.
- **Densità** \_ da 5200 piante/ha a 2800 piante/ha (vigneti a Lira).
- **Altitudine** \_ tra 515 metri s.l.m. (nella zona denominata Bellaria) e 427 metri s.l.m. (dei Campinuovi).
- **Forma di allevamento** \_ spalliera verticale con taglio a Guyot semplice; 4.60 ha a Lira Aperta (Sangiovese e Merlot).
- **Esposizione** \_ Sud / Sud-Ovest.
- **Selezione cloni** \_ Sangiovese: CC2000 1, CC2000 2, CC2000 3, CC2000 4, AGRI3, AGRI45, BBS, R24, M1; Malvasia Nera: MN6; Merlot: 181, 343, 347; Chardonnay: 95, 76.
- **Portainnesti** \_ 420A, 110R, 1103P, 161.49.

## Vigneto Montebuoni

Nel 1997 sono stati acquistati i terreni che prendono il nome dal piccolo paesino che ivi si affaccia, Montebuoni. La magnifica esposizione Sud/Sud-Ovest e l'altitudine media tra 420 e 508 metri s.l.m. hanno permesso la realizzazione di 16 ha di nuovi vigneti ad alta densità esposti in un anfiteatro con condizioni climatiche e geomorfologiche ottimali per la coltivazione della vite.



Vigneto Montebuoni – Foto di Alessandro Moggi

All'inizio degli anni 2000, con l'entrata in produzione di questi nuovi ettari, l'azienda ha potuto programmare il reimpianto di circa 15 ettari di vigne più vecchie.

- **Terreno** \_ composizione varia: ricco in argilla nelle parti più basse e fortemente calcareo e sassoso nelle pendici più alte.
- **Superficie** \_ 14.60.29 ettari.
- **Densità** \_ 5200 piante/ha.
- **Altitudine** \_ tra 508 metri s.l.m. e 420 metri s.l.m..
- **Forma di allevamento** \_ spalliera verticale con taglio a Guyot semplice e cordone speronato.
- **Esposizione** \_ Sud / Sud-Ovest.
- **Selezione cloni** \_ Sangiovese: F9, R24, CH20; Malvasia Nera: MNN6; Merlot: 343 e 347; Cabernet Franc: 214.
- **Portainnesti** \_ 420A, 1103P.

---

## Gli oliveti

L'olivo rappresenta sin dall'antichità la fecondità e la purificazione, come narrato da un antico mito greco che attribuiva alla stessa dea Atena la presenza di una pianta di olivo sull'Acropoli della città di Atene.

In Toscana, le notizie di coltivazione dell'olivo si hanno sin dalla metà del VII secolo a.C., epoca in cui gli etruschi ottenevano l'olio soprattutto da piante spontanee, usandolo, oltre che per uso alimentare, per illuminazione e per uso cosmetico. Ma è soltanto nel XV secolo che l'olio toscano comincia a percorrere i mercati italiani, facendosi apprezzare per le sue caratteristiche organolettiche.

Nonostante quest'affermato mercato dell'olio, l'attuale diffusione dell'olivo nelle colline toscane risale alla metà del secolo scorso in seguito all'espandersi della colonizzazione agraria che ha recuperato terreni all'olivicoltura sia nelle zone di bonifica, sia ai margini collinari delle aree coltivabili. La celebre gelata del 1985, inoltre, distrusse la quasi totalità degli olivi nel territorio del Chianti Classico. A Castello di Ama, dopo aver provveduto a tagliare "al ciocco" tutti gli olivi danneggiati per stimolarli a ricacciare dagli ovuli radicali (assicurandosi così il medesimo patrimonio varietale che la tradizione ci aveva tramandato), ci sono voluti più di cinque anni per potersi nuovamente riaffacciare sul mercato, ed addirittura dieci per ritornare alle produzioni pre-gelata.

Il territorio collinare di Ama è da sempre vocato ad una scarsa produzione per pianta, in grado però di generare un olio estremamente fruttato, fine ed elegante. Il patrimonio totale dell'azienda è attualmente di 8'950 piante distribuite su circa 41 ettari e disposte sia in olivete specializzate con sestri di impianto vari, sia in tradizionali terrazze.



Viti e olivi a Bellavista – Foto di Alessandro Moggi

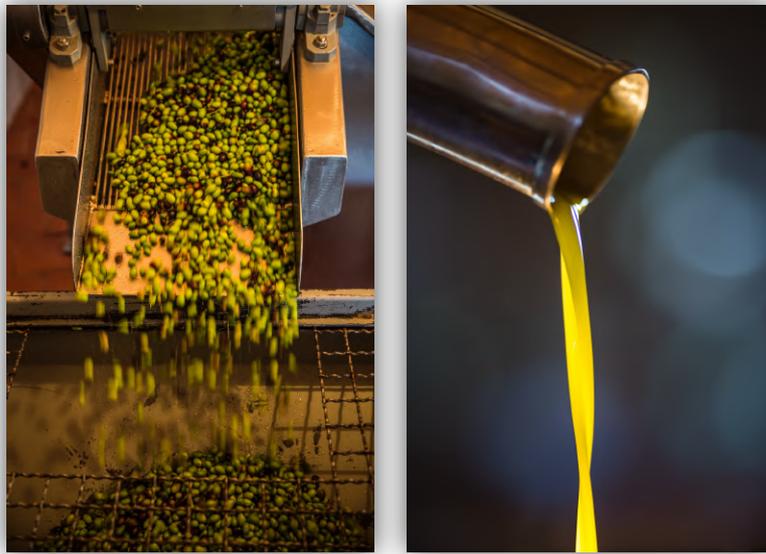
La suddivisione varietale consta di quattro cultivar fondamentali: Correggiolo, Moraiolo, Frantoio e Leccino più circa 1.000 piante di altre varietà, tra cui alcune impollinatrici.

Le olivete di Castello di Ama sono in parte inerbite, con erbe spontanee, ed altre con terreno lavorato tradizionalmente. Tale distinzione è fatta in funzione del tipo di terreno, con l'obiettivo di avere le migliori condizioni di allevamento per ciascuna parcella. Le lavorazioni ordinarie del terreno consistono soprattutto in lavorazioni superficiali, scongiurando danneggiamenti dell'apparato radicale.

La potatura viene effettuata ogni anno ricercando una maggiore costanza produttiva, notoriamente difficile per una pianta che tende ad alternare anni di "carica" con altri di "scarica". Inoltre, attraverso piccoli tagli, cerca di correggere la forma di allevamento.

La forma di allevamento più diffusa è quella del vaso cespugliato, realizzato utilizzando tre branche poste ai vertici di un triangolo equilatero in modo che la chioma congiunta delle tre branche realizzi la forma del vaso. La produzione per pianta è normalmente molto contenuta: un olivo

adulto riesce a produrre al massimo dai 5 ai 7 chilogrammi di olive che si trasformeranno, secondo la resa variabile ogni anno, da 0,5 a 1,0 litri di olio.



Da olive a olio – Foto di Alessandro Moggi

Uno dei principali fattori che partecipano alla grande qualità del nostro olio è la disponibilità di un frantoio professionale di proprietà. Con questa infrastruttura, infatti, possiamo controllare direttamente la frangitura ed effettuarla nel giorno stesso della raccolta, solo poche ore dopo aver staccato le olive dai rami.

Il trasporto delle olive al frantoio, teso a salvaguardare l'integrità delle drupe, viene effettuato in piccole cassette sovrapponibili e forate su tutti i lati in maniera tale da consentire il passaggio dell'aria.

---

### I boschi e i prati

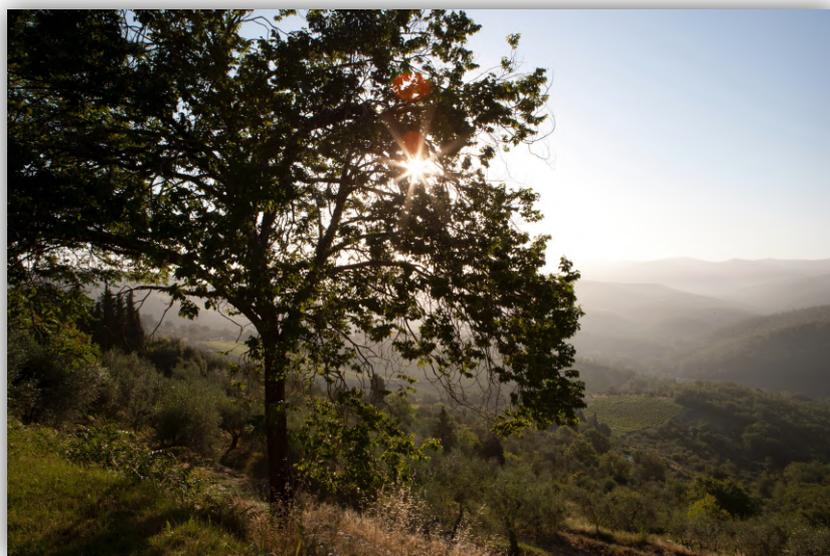
La presenza e la diffusione di boschi, alternati alle coltivazioni di vite ed olivo, contribuiscono a determinare un mosaico di aree seminaturali, permettendo la formazione di habitat favorevoli alla diffusione e al mantenimento di una giusta biodiversità.

Il bosco è una componente essenziale dell'ambiente di Ama, rappresentando il 44% circa dei terreni di proprietà: circa 102 ettari. Riveste inoltre un ruolo fondamentale nella protezione del suolo e della conservazione della biodiversità, oltre a rappresentare un elemento essenziale dell'estetica dei nostri paesaggi. Tra i boschi di proprietà di Castello di Ama, le essenze più diffuse sono i lecci e le querce.

### | Siti "Natura 2000"

La rete "Natura 2000", secondo la Direttiva 92/43/CEE Habitat, è l'insieme dei territori protetti e costituite da aree di particolare pregio naturalistico quali le ZSC (Zone Speciali di Conservazione – ex SIC) e le ZPS (Zone di Protezione Speciale). La rete rappresenta lo strumento di livello europeo attraverso il quale preservare le specie di flora e fauna minacciate o in pericolo di estinzione e gli ambienti naturali che li ospitano.

Le aree boschive e il territorio di proprietà di Castello di Ama rientrano nella ZSC sotto la denominazione "Monti del Chianti", di superficie 7.938 ettari totali.



Veduta attorno a Castello di Ama – Foto di Alessandro Moggi

L'azienda inoltre favorisce e promuove l'impollinazione entomofila attraverso il mantenimento di aree seminaturali costituite da boschi, prati, scarpate stradali e capezzagne.

---

## Sostenibilità economica

Per molti anni, il mondo dell'impresa ha riconosciuto come unica valida la sostenibilità economica, cioè la capacità di un'azienda di sostenersi ed autofinanziarsi, mantenendo sempre il traguardo sulla crescita, sul profitto e sull'espansione. Fortunatamente, il capitalismo odierno sembra aver compreso che la crescita non può essere esponenziale e che, in un mondo "finito", un'espansione "infinita" non è possibile.

A supporto di questa nuova moderna concezione, le buone pratiche economiche richieste dalla certificazione Equalitas certificano le azioni fatte per il bene comune.

Castello di Ama, nella sua storia, ha sempre messo al primo posto la rivalutazione del territorio e il welfare dei propri collaboratori, reinvestendo sempre la ricchezza generata. La fiducia nelle proprie origini e la consapevolezza dell'insostituibile apporto umano sono sicuramente le due componenti che hanno maggiormente contribuito alla crescita dell'azienda negli ultimi quarant'anni e che stanno dettando la strada per gli anni a venire.

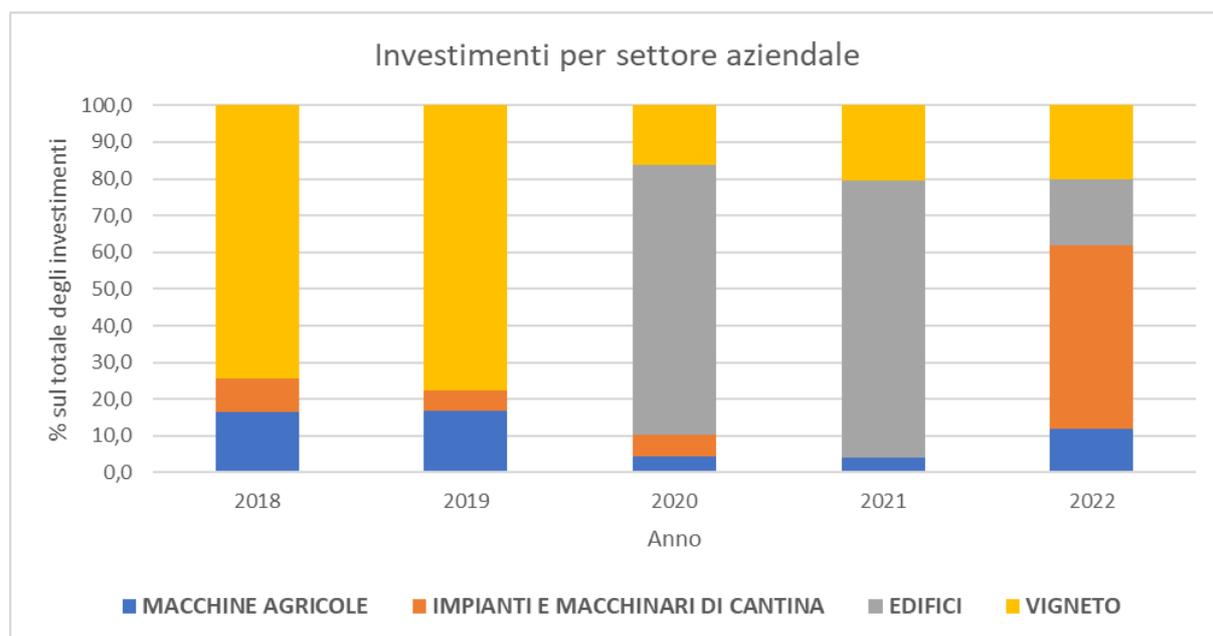
Nell'anno 2022, caratterizzato dalla ripresa post-pandemia, l'azienda ha visto crescere il suo fatturato del 40% rispetto all'esercizio precedente, riuscendo a controllare con grande abilità – e tramite attenta programmazione – il costo delle materie prime. L'aumento della vendita e della circolazione del vino è stato accompagnato da un fondamentale lavoro di comunicazione che ha visto Castello di Ama affermarsi tra i principali marchi di vino di qualità di rilevanza mondiale.

Il costo del personale, da sempre ritenuto fondamentale, è aumentato rispetto al 2021 certificando nuove assunzioni e incrementi di livello. Questa voce rappresenta il 25% del fatturato totale.

L'utile netto è quasi raddoppiato rispetto all'esercizio 2021, corrispondendo ad un risultato finale pari al 37% rispetto al fatturato.

## Investimenti

Nel grafico sottostante è rappresentata la suddivisione percentuale degli investimenti effettuati nel periodo 2018-2022 nei principali settori aziendali: macchine agricole, reimpianto dei vigneti, impianti e macchinari di cantina, edifici e macchinari di cantina, ristrutturazione e costruzione fabbricati.



Al fine di salvaguardare il patrimonio vitivinicolo e garantire una regolare produzione, le operazioni di reimpianto dei vigneti seguono una programmazione costante negli anni.

Nel corso dell'anno, nel reparto di imbottigliamento sono stati effettuati importanti investimenti quali il robot avvolgi-pallets, l'isola di depallettizzazione bottiglie e l'isola di incartonamento. Queste

implementazioni tecnologiche, oltre a permettere un miglioramento di qualità nella gestione delle fasi lavorative della produzione e un significativo risparmio energetico, hanno contribuito al miglioramento della qualità del lavoro dei dipendenti riducendo la ripetitività dei movimenti.

---

## Fornitori

Castello di Ama ritiene da sempre che la selezione dei fornitori sia un elemento strategico. Nel 2022, in occasione della redazione dei protocolli Equalitas, è stata stilata una procedura di qualifica e gestione degli stessi che tenga conto dei requisiti di sostenibilità.

Nel corso del 2023 l'azienda ha così provveduto ad inviare a ciascun fornitore un questionario per implementare ulteriormente la valutazione di corrispondenza con gli obiettivi di qualità e sostenibilità. Al fornitore viene poi assegnato un punteggio quale indicatore di sostenibilità.

Si precisa che, nel nostro processo di qualificazione, teniamo sempre presente, oltre ai requisiti illustrati, l'affidabilità, la competenza e i rapporti umani che riteniamo fondamentali per la garanzia della qualità richiesta.

---

## Clienti

Lavorando con costanza e dedizione alla produzione di vini che posseggano una "raison d'être" e che, anno su anno, abbiano sempre uno standard qualitativo molto elevato, l'azienda è spesso menzionata e riconosciuta da addetti ai lavori e giornalisti come una dei vertici della Denominazione.

Al fine di diffondere la conoscenza dei propri prodotti e la filosofia aziendale, con l'obiettivo di una importante fidelizzazione, Castello di Ama attribuisce un ruolo centrale della sua strategia al cliente. La valutazione del raggiungimento di questi obiettivi viene primariamente misurata – in forma indiretta – dal riordino del vino.

Storicamente, il mercato domestico italiano è quello verso cui rivolgiamo le maggiori attenzioni, volendo che rappresenti sempre una quota di mercato di almeno il 40% del totale. Questi dati lo rendono quindi il primo mercato su scala globale.

Il mercato italiano, che impiega in esclusiva un direttore commerciale dedicato e un responsabile del magazzino, si avvale di circa 25 agenzie plurimandatarie di rappresentanza. Questa organizzazione, nonostante sia particolarmente onerosa, ci permette di arrivare a conoscere i nostri clienti finali, avendo una contezza diretta della situazione e quindi un controllo maggiore. In particolare, i vini di Castello di Ama sono distribuiti in maniera capillare nel Nord e Centro Italia, con la Toscana che gioca il ruolo primario.

Fuori dal mercato italiano, i prodotti di Castello di Ama sono distribuiti in più di 30 Stati. I principali, dal punto di vista del fatturato annuale, sono Stati Uniti, Canada, Giappone, Francia e Regno Unito, che rappresentano ciascuno dal 7% al 10% del fatturato totale.

---

## Sostenibilità ambientale

---

### Agricoltura sostenibile – SQNPI

Dal 2020 Castello di Ama gestisce i propri vigneti secondo la norma UNI 11233/2009 del Sistema di produzione Integrata – SQNPI istituito con la legge n. 4/2011 ed entrato a regime nel 2016.

Il **Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)** garantisce la gestione delle tecniche agronomiche, di difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti, di post raccolta e di trasformazione fino all'immissione al consumo, tramite metodi che assicurano un livello qualitativo del prodotto finale significativamente superiore alle norme correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante, benessere degli animali e tutela ambientale.

Con il termine di Produzione Integrata si intende quel sistema di produzione agro-alimentare, a metà tra regime convenzionale e biologico, che utilizza metodi, mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

La produzione integrata volontaria, attuabile mediante la certificazione SQNPI, è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ogni coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti (Linee Guida Nazionali di Produzione Integrata e Disciplinari di produzione regionali), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.

In aggiunta, benché ammessi nella certificazione SQNPI, Castello di Ama si impegna a non utilizzare i fitofarmaci pericolosi per la salute umana elencati nell'Allegato V dello standard Equalitas.

L'azienda non utilizza diserbanti: il sotto-fila viene gestito attraverso lavorazioni manuali o meccaniche mentre il filare viene sfalciato un paio di volte l'anno, dopo la sfioritura, per favorire l'insediamento di insetti pronubi.



### Disciplinare SQNPI per la cantina

Con l'approvazione della rev. 12 del 15 novembre 2023 delle Linee guida di Adesione, Gestione e Controllo SQNPI, il "Disciplinare del sistema di certificazione della sostenibilità del settore vitivinicolo" estende alle aziende che operano nelle fasi di post raccolta/trasformazione i requisiti in materia di sostenibilità ambientale e sociale, rendendoli obbligatorie e non più facoltativi.

Nel mese di agosto 2023, Castello di Ama, in occasione del rinnovo della certificazione SQNPI, ha integrato alla fase di coltivazione i nuovi requisiti per la fase di post raccolta/trasformazione relativi quindi alla cantina e alla fase di vinificazione.

Infatti, circa la sezione di Tutela Ambientale, l'azienda ha iniziato a gestire e monitorare le principali risorse impiegate (acqua ed energia), così come reflui, scarti e sottoprodotti. Per ciò che riguarda il confezionamento del prodotto, l'azienda si è focalizzata sulla tipologia di imballaggi utilizzati e sul loro smaltimento, cercando di ridurre il loro impatto sull'ambiente.

Inoltre, per quanto riguarda la sezione etico-sociale, ha incrementato l'attenzione ai propri lavoratori e al loro benessere attraverso il calcolo del turn-over e le garanzie di rispetto di tutti gli adempimenti

previdenziali, assistenziali e assicurativi e delle norme in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro previste (DVR, organigramma, nomine responsabili, calcolo infortuni, formazione).

Con l'adesione ai nuovi requisiti relativi alla cantina e con la redazione del piano triennale di miglioramento richiesto, l'azienda riesce ad inserirsi sempre più nella logica del miglioramento continuo, in linea al modello PDCA delle certificazioni volontarie ISO, in una prospettiva di lungo termine. Infatti, solo registrando e valutando i dati acquisiti, è possibile ridurre i consumi migliorando ed ottimizzando i processi di produzione e distribuzione in una logica di economia circolare.

---

### **Buone pratiche di vigneto**

Gli ambiti, citati nello standard Equalitas, verso cui abbiamo direzionato il nostro intervento per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- o **Gestione della pianta**

La pianificazione dei lavori segue il ciclo stagionale ed è dettato settimanalmente. Lo schema delle operazioni colturali, suddivise per le diverse forme di allevamento dei vigneti, è organizzato in un foglio di lavoro in cui vengono registrate le ore di lavorazione di ogni dipendente e le operazioni colturali effettivamente avvenute.

In merito al diradamento dei grappoli, l'attività viene effettuata ad inizio dell'invaiaitura solo se ritenuta necessaria dal Responsabile tecnico. È inoltre in fase di sperimentazione un metodo di calcolo basato su immagini satellitari abbinate a foto di grappoli presenti nel vigneto. I risultati di questo studio in collaborazione con l'università di Firenze non sono ancora disponibili.

- o **Gestione del suolo, della fertilità e della biodiversità**

Nel corso degli anni sono state evidenziate alcune aree omogenee e ritenute rappresentative dell'Azienda dalle quali sono stati prelevati campioni di terreno da sottoporre ad analisi. Queste vengono ripetute ogni quattro anni.

La concimazione viene eseguita soltanto nelle zone che manifestano, o tendono a manifestare, una minore vigoria delle piante è di tipo organo-minerale, e viene eseguita annualmente.

A fine vendemmia i raspi delle uve di proprietà aziendali vengono ridistribuiti in vigna ed interrati, riutilizzando così uno scarto per dare un apporto ulteriore di sostanza organica degradabile dalla micro- e mesopedofauna del terreno.



Lavorazioni invernali – Foto di Alessandro Moggi

Castello di Ama applica, in vari appezzamenti, la pratica dell'inerbimento, consistente nel lasciar crescere temporaneamente o permanentemente sul terreno vitato l'erba spontanea e controllarne lo sviluppo mediante tre-cinque sfalci annui con apposite macchine. Oltre a migliorare la fertilità fisica del suolo con effetti positivi su struttura, porosità e sul

contenuto di sostanza organica, l'inerbimento consente di trattenere l'acqua nel suolo e prevenire fenomeni erosivi, di migliorare la fertilità biologica, garantendo una maggior biodiversità di meso e microfauna, e di attrarre insetti benefici.

L'azienda non utilizza diserbanti e mantiene l'interfilare inerbito a filari alterni. Durante l'anno vengono effettuati dai 2 ai 3 passaggi di lavorazione, a filari alterni, con un ripper. Il sottofila viene gestito attraverso lavorazioni meccaniche o manuali.

#### o Irrigazione

Non si effettuano irrigazioni in quanto non previste dal disciplinare.

#### o Gestione della difesa

Il programma di trattamenti viene deciso dalla direzione tecnica e può subire variazioni anche sostanziali in base all'andamento stagionale, alla consultazione dei bollettini della regione Toscana per le previsioni metereologiche e di infestazione e al monitoraggio aziendale tramite le trappole a feromoni e le capannine metereologiche.

Infatti, l'azienda monitora tramite trappole a feromoni la presenza di *Lobesia botrana* (tignoletta della vite) e dello *Scaphoideus titanus*, responsabile della diffusione della flavescenza dorata. Le capannine del sistema DSS-Horta di riferimento sono invece localizzate in 3 punti strategici, utili per avere una rappresentazione del meteo in diverse aree omogenee dell'azienda: la prima è situata nel vigneto "La Casuccia" (Nord), la seconda presso gli uffici (zona centrale), la terza nel vigneto "Montebuoni" (Sud). Le capannine registrano dati di piovosità, temperatura, umidità, bagnatura fogliare, velocità e direzione del vento.

- o **Gestione della vendemmia**

La data di vendemmia viene decisa sulla base di controlli analitici fatti su bacche in fase di maturazione, e prelevate casualmente su tutta la superficie del vigneto. L'azienda possiede infatti un piccolo laboratorio privato fornito del necessario per svolgere in autonomia le principali analisi quantitative e qualitative.

Se i valori analitici (acidità totale, pH, concentrazione zuccherina, maturazione polifenolica e peso delle bacche) hanno raggiunto i valori desiderati e l'enologo dà il parere positivo alla raccolta, la vendemmia ha inizio. L'uva viene raccolta manualmente e trasportata – con cassette da 12 kg o bins da 300 kg – in cantina dove verrà processata dopo aver effettuato una cernita al tavolo di scelta.

---

### Buone pratiche di cantina



Cantina di vinificazione – Foto di Alessandro Moggi

La cantina è il cuore dell'azienda ed è costituita da più fabbricati:

- o Il fabbricato principale, costruito agli inizi degli anni '80 ed ancora tecnologicamente all'avanguardia, costituito dall'area ricezione delle

uve e vinificazione in acciaio, dalle aree di stoccaggio del prodotto finito e da quella di imbottigliamento e confezionamento.

- o La barriccaia, ricavata dall'ampliamento della cantina realizzato a metà degli anni 90, disposta su due piani. Al piano interrato ospita oltre mille barriques in rovere e al primo piano le stanze per la lavorazione e lo stoccaggio dell'olio e altri magazzini per il vino imbottigliato.
- o Le stanze dello storico invecchiamento, poste sotto la villa Pianigiani, che ospitano le barriques in cui vengono affinati i crus e il Chianti Classico Riserva "Montebuoni".
- o Due ampi locali di recente costruzione, posti sotto il fabbricato Arca, dove vengono stoccate le bottiglie destinate a lungo invecchiamento.

Dal 2010, con l'aumento della produzione e con l'adozione di politica di lungo invecchiamento dei vini, i magazzini dell'azienda sono diventati insufficienti a contenere il prodotto imbottigliato. Siamo dunque ricorsi all'affitto di un magazzino sito in Gaiole in Chianti e quindi distante dall'azienda. Negli ultimi anni, l'analisi dei costi di gestione, dell'affitto, del condizionamento e la difficoltosa gestione logistica ci hanno portato a ricercare all'interno dell'azienda soluzioni che potessero consentire di ovviare al problema.

Una prima soluzione si è ottenuta con la costruzione del menzionato fabbricato Arca, che ci ha permesso di ridurre al 50% la superficie utilizzata del magazzino in affitto. La soluzione definitiva, che ci ha consentito di lasciare a dicembre 2022 il magazzino di Gaiole, è stato il consolidamento del solaio di una porzione di cantina già destinata a stoccaggio bottiglie.

A partire dai primi mesi del 2023, tutta l'attività è stata così accentrata in azienda permettendo un risparmio annuale di energia elettrica e del costo di utilizzo di un camion per i trasferimenti da Ama a Gaiole e viceversa.

Dati 2022	Fattori
Energia elettrica da mix energetico nazionale	Emissioni indirette per distribuzione e trasmissione di energia elettrica
<b>22'000 kWh</b>	<b>0,0437444 per 1 kWh</b>
	Energia elettrica
	<b>0,3653944 per 1 kWh</b>
Peso lordo totale delle 142'285 bottiglie da 0,75 litri (da 0,6 kg) a cui va aggiunto il peso del vino imbottigliato	
<b>192'085 kg</b>	
Peso totale dei 198 pancali utilizzati Eur 80x120 da 720bt (calcolato in 25 kg l'uno)	Trasporto su camion
<b>4'950 kg</b>	<b>0,000137 kg/km</b>
Km totali andata e ritorno da Castello di Ama al magazzino di Gaiole in Chianti in un anno:	
<b>330 km</b>	

Questa operazione, facendo il calcolo delle emissioni evitate, ha comportato un taglio delle emissioni indirette di gas serra (GHG) di **17,91 t di CO<sub>2</sub>eq** così suddiviso:

- o Categoria 2 (emissioni indirette da energia importata): 8,04 t CO<sub>2</sub>eq
- o Categoria 3 (emissioni indirette da trasporto): 8,91 t CO<sub>2</sub>eq
- o Categoria 4 (emissioni indirette da prodotti acquistati): 0,96 t CO<sub>2</sub>eq

## Lo standard Equalitas

Gli ambiti, citati nello standard Equalitas, verso cui abbiamo direzionato il nostro intervento per l'adozione di buone pratiche di cantina sono:

### o **Detersione e sanitizzazione locali e attrezzature**

La cantina possiede un piano di autocontrollo alimentare che definisce le norme generali e specifiche di igiene e dei controlli necessari al fine di garantire la sicurezza del prodotto. I principi in esso contenuti devono essere interpretati come mezzi per eliminare, laddove sia possibile, i rischi chimici, microbiologici e fisici legati al consumo del prodotto, assicurandone nel contempo la salubrità. Il rispetto delle norme contenute in questo documento viene integrato dall'osservanza dei più specifici obblighi della legislazione cogente.

La direzione riesamina almeno annualmente il manuale di autocontrollo, allo scopo di assicurare la sua continua idoneità, adeguatezza ed efficacia nel soddisfare i requisiti di sicurezza igienico sanitaria stabiliti dalla direzione.

In preparazione all'audit Equalitas sono state integrate nel sistema di gestione aziendale alcune procedure mirate a definire processi e buone pratiche già in atto nella cantina. Lo scopo è quello di avere dei documenti di riferimento che fissino il punto di partenza per permettere un'analisi progressiva delle pratiche effettuate, creando così un incentivo al miglioramento continuo.

È stato creato innanzitutto un protocollo di lavorazione che riassume gli step principali di analisi seguiti durante il processo di lavorazione, al fine di garantire sicurezza e qualità della produzione. I controlli analitici vengono effettuati sul prodotto attraverso il laboratorio aziendale e ricorrendo a laboratori esterni accreditati quando necessario.

Una particolare attenzione viene posta alla pulizia dell'ambiente della cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche sensibilizzando gli operatori sul tema della razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico.

o **Piano contenimento rifiuti**

La produzione dei rifiuti è imputabile al materiale di scarto della produzione, oltre a tutti quei materiali generati dagli investimenti sugli immobili quali rifiuti di costruzione/demolizione, e al ferro e all'acciaio che sono stati prodotti sia dai lavori di ristrutturazione sia dalla riorganizzazione della struttura del parco macchine dove erano presenti molti materiali e macchine agricole ormai obsolete.

In tabella sono descritte le categorie di rifiuti e la relativa quantità prodotti dall'azienda nel 2022 tutti smaltiti tramite ditte autorizzate con rilascio del relativo formulario. Il vetro viene ritirato dal servizio comunale SeiToscana, e per questo non è al momento quantificabile.

<b>Tipologia di rifiuto</b>	<b>Codice CER</b>	<b>kg</b>	<b>%</b>
rifiuti prodotti da lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima	<b>020701</b>	4'980	10,3 %
oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	<b>130205</b>	120	0,2 %
imballaggi in carta e cartone	<b>150101</b>	1'500	3,1 %
imballaggi di plastica (polistirolo)	<b>150102</b>	120	0,2 %
imballaggi in materiali misti	<b>150106</b>	5'500	11,3 %
imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	<b>150110</b>	250	0,5 %
materiali assorbenti, materiali filtranti, indumenti contaminati da sostanze pericolose	<b>150202</b>	8	0,1 %
filtri dell'olio	<b>160107</b>	10	0,1 %

batterie al piombo	<b>160601</b>	50	0,1 %
rifiuti misti da costruzione e demolizione	<b>170904</b>	21'310	44,0 %
ferro e acciaio	<b>170405</b>	14'100	29,1 %
metalli misti	<b>170407</b>	470	1 %
oli e grassi commestibili	<b>200125</b>	15	0,1 %
<b>TOTALE RIFIUTI</b>		<b>48'433 kg</b>	
<i>di cui RIFIUTI PERICOLOSI (130205; 150110; 150202; 160107; 160601)</i>		<b>438</b>	<b>0,9 %</b>

Per quanto concerne i fanghi prodotti dal sito produttivo, non essendo raggiunti dalla pubblica fognatura, vengono trattati tramite idoneo sistema di smaltimento che prevedono pretrattamento con fossa Imhoff e impianto di sub-irrigazione posto a valle della cantina. Con cadenza periodica, si provvede alla pulizia tramite ditta specializzata della vasca Imhoff e alle analisi delle acque post-trattamento.

Tutti i sottoprodotti delle lavorazioni della vinificazione e della molitura delle olive vengono completamente recuperati. Le fecce e le vinacce vengono vendute per la distillazione, i raspi delle uve e le sanse del frantoio sono destinate ad uso agronomico (previo invio delle comunicazioni previste agli enti preposti per la fertirrigazione). Quest'ultimo uso è un ottimo metodo di integrazione della sostanza organica del terreno, che permette di evitare l'acquisto di ammendanti e favorisce lo stoccaggio di carbonio nel suolo.

Nella tabella che segue si dettagliano i sottoprodotti derivati nel 2022:

<b>Sottoprodotto</b>	<b>kg</b>	<b>Destinatario</b>
vinacce	59'180	conferimento in distilleria
feccia di vino	8'750	conferimento in distilleria
raspi	6'160	utilizzo agronomico

## o Packaging

Il consumo di materie prime e prodotti ausiliari è limitato al materiale di imbottigliamento e confezionamento, nonché ai materiali utilizzati nel processo di vinificazione. Di conseguenza, più che un impatto diretto, ne deriva un impatto di tipo indiretto, ossia relativo alla distribuzione del prodotto confezionato al consumatore finale.

Con cadenza annuale, la direzione valuta la tipologia di packaging e le possibili alternative. Oltre che dalla qualità del confezionamento, fattore importante per l'apprezzamento del prodotto finito, le scelte sono indicate dalla riduzione dell'impatto ecologico.

Proprio in questa visione, dall'anno 2022, è stata fatta la scelta di adottare la bottiglia personalizzata passando dal peso di 600 grammi a 500 grammi permettendo un risparmio di 0,083 Kg di CO<sub>2</sub> eq/bottiglia (fattore di emissione calcolato tramite ECOINVENT). Durante l'esercizio 2022 sono state imbottigliate circa 296.000 bottiglie, comportando un risparmio di **24'568 Kg** di CO<sub>2</sub>.

Per quanto riguarda i cartoni per il confezionamento, a partire dal luglio 2023, si è adottato un cartone più leggero passando da un peso di 0,395 Kg ad uno dal peso di 0,330 Kg.

Per l'azienda, dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto fondamentale. Per questo motivo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa vigente. Inoltre, molte informazioni aggiuntive del prodotto sono riportate nelle schede tecniche di ciascun vino pubblicate sul sito Internet.

Fino ad ora non si sono verificati casi di non conformità su etichette e imballaggi.

---

## Gestione delle risorse idriche

Le fonti di approvvigionamento idrico sono costituite da:

- o due pozzi artesiani intestati all'azienda agricola e regolarmente denunciati, destinati all'attività produttiva e all'irrigazione dei giardini. All'uscita dei pozzi e all'entrata di ogni area produttiva i movimenti dell'acqua sono monitorati da specifici contatori.
- o l'acquedotto pubblico utilizzato nella ricezione turistica

È attualmente in corso il rifacimento della linea idrica che collega i pozzi al corpo centrale dell'azienda con il rinnovo della stazione di pompaggio e la stesura di nuova tubatura al fine di prevenire perdite di acqua durante il trasporto.

L'azienda possiede una zona di lavaggio e carico dei macchinari con due vasche di recupero. Le acque di recupero vengono completamente raccolte, evitando l'inquinamento puntiforme.

Grazie alle pratiche agronomiche rispettose del suolo, con inerbimenti e rippature su filari alternati, i terreni sono soffici e consentono alle viti di sviluppare le radici in profondità facilitando la suzione di acqua durante i periodi di siccità.

---

## Gestione delle risorse energetiche

L'azienda monitora mensilmente i consumi energetici tramite la lettura dei POD situati in azienda. Il fornitore di energia elettrica è Repower.

A partire dal gennaio 2024, l'azienda firmerà un contratto per acquisto di energia elettrica con garanzie di origine (GO) da fonti rinnovabili al 100%. La percentuale di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili acquistata nel 2021 era di 11,74 %; per il 2022 è salita al 26,76%.

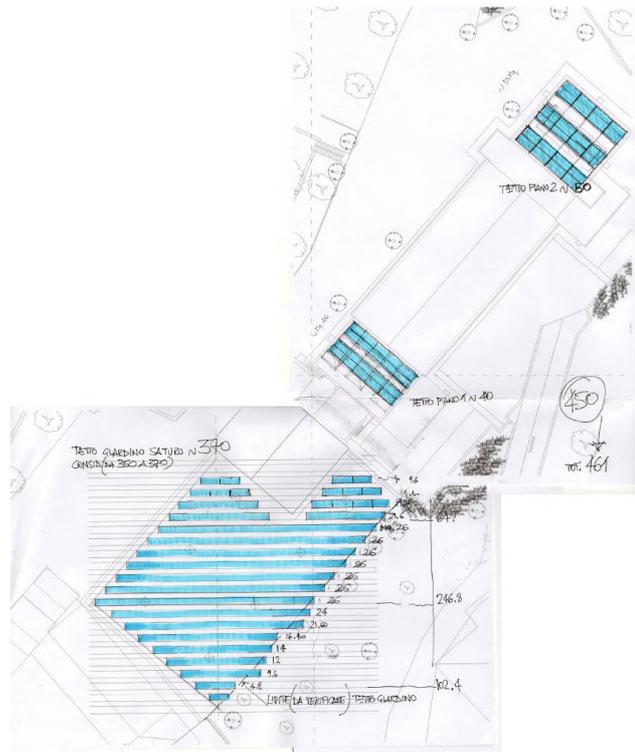
Il consumo totale di energia elettrica per il 2022 è di **263'243 kWh**, pari a 0,98 kWh per litro di vino imbottigliato. Dall'analisi dei consumi, il picco si raggiunge a luglio, ed è dovuto alla necessità di refrigerazione nei mesi più caldi.

La chiusura del magazzino di Gaiole, di cui abbiamo precedentemente parlato, ci permetterà una riduzione di consumi di circa 20'000 kWh in quanto i locali di stoccaggio dove abbiamo trasferito le bottiglie presenti a Gaiole erano già condizionati.

L'obiettivo dell'azienda è quello di abbassare ulteriormente l'impatto del consumo di energia elettrica tramite la creazione di un **nuovo impianto fotovoltaico da 88 kW** di potenza. L'impianto, per il quale l'azienda ha già presentato la domanda di finanziamento al contributo da bando Agrisolare nel 2023, dovrebbe essere installato e operativo entro il 2026.

La produzione di energia di un impianto di queste dimensioni dovrebbe quasi dimezzare le emissioni legate all'energia elettrica in azienda.

L'azienda ha valutato l'impatto che l'installazione di un impianto fotovoltaico avrebbe avuto sul paesaggio, trovando la collocazione più neutra rispetto al borgo storico in prossimità della produzione sulla superficie in acciaio del tetto della cantina, attualmente interrato, e sulle due torrette del fabbricato cantina: tre localizzazioni che non sono visibili da nessun punto delle aree architettonicamente più importanti.



Il riscaldamento dei fabbricati destinati alla produzione è alimentato a gasolio: nel 2022 sono stati consumati 11'561 litri, pari a 0,05 litri gasolio/hl prodotto. Il riscaldamento dell'Arca e degli Uffici è alimentato con pompa di calore.

Villa Ricucci, destinata all'ospitalità, è alimentata a gas mentre per la Villa Pianigiani, il cui restauro inizierà nel mese di Novembre 2023, si è previsto la conversione a pompa di calore.

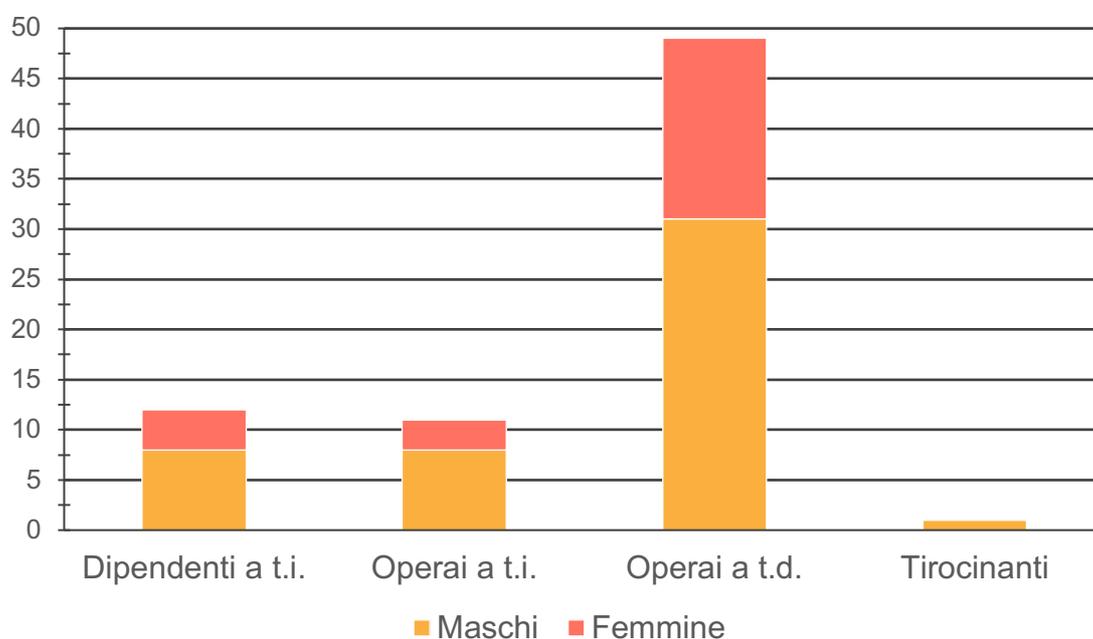
Le auto aziendali sono alimentate in parte a gasolio e in parte a benzina. È stato inoltre recentemente acquistato un furgone a motore elettrico messo a disposizione della produzione. I trattori sono interamente alimentati a gasolio agricolo.

Le vetture aziendali e i mezzi agricoli sono soggetti a periodiche manutenzioni per garantirne un idoneo funzionamento e la riduzione della contaminazione atmosferica.

## Sostenibilità etica e sociale

### La composizione aziendale

L'azienda svolge e aggiorna periodicamente un'analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia contrattuale. Nel 2022, il numero dei dipendenti di Castello di Ama è stato di 73, ripartiti secondo la seguente composizione:



La forza lavoro a Castello di Ama è composta da 57 dipendenti italiani e da 16 dipendenti stranieri (Austria, Burkina Faso, Isole Canarie, Kosovo, Lituania, Romania, Ucraina), formando un gruppo che accoglie la diversità e ne fa una forza per la promozione e la crescita della comunità e del territorio.

L'età media dei lavoratori in azienda è di 41 anni. Nel 2022, il 38% del personale aveva fino a 35 anni. L'azienda non impiega lavoratori con età inferiore ai 18 anni.

Negli ultimi cinque anni, le assunzioni di giovani sotto i 35 anni sono state 27, di cui tre dipendenti a tempo indeterminato, un tirocinante, ventidue dipendenti a tempo determinato e un operaio a tempo indeterminato.

Globalmente, circa il 69% dei contratti sono a tempo determinato. Comunque, nonostante le assunzioni dei contratti a tempo determinato siano legate alla stagionalità delle lavorazioni, l'azienda favorisce la continuità del rapporto lavorativo, richiamando i lavoratori storici.

Negli ultimi cinque anni non vi sono stati demansionamenti né in caso di maternità né di rinunce. Sono attivi due congedi parentali (legge 104) rispettivamente per una impiegata e per un operaio.



Vendemmia – Foto di Alessandro Moggi

Castello di Ama si caratterizza inoltre per un'importante presenza femminile in azienda che è pari al 36%. Entrambi i ruoli direzionali dell'azienda sono occupati da donne.

Castello di Ama assicura il rispetto di tutti i diritti dei lavoratori con l'applicazione del CCNL e non ammette alcuna discriminazione in tema di parità di genere, di origine etnica e nazionale, di adesione a partiti politici e sindacali.

L'azienda monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza e le motivazioni dell'eventuale abbandono. L'indicatore del tasso di turnover si calcola solamente sui contratti a tempo indeterminato.

Nel 2022 ci sono state due uscite compensate con due assunzioni come da tabella allegata:

Turnover 2022			
Organico medio del periodo	21	Tasso di turnover complessivo	19%
Uscite (somma)	2	Tasso di turnover negativo	10%
Entrate (somma)	2	Tasso di turnover positivo	10%
Organico inizio periodo	20	Tasso di compensazione del turnover	100%

## Il welfare in azienda

A partire dal 2022, l'azienda ha voluto porre maggiore attenzione alle politiche di welfare aziendale stipulando, in comune accordo alle organizzazioni sindacali, dei contratti a favore dei dipendenti che abbiano l'obiettivo di favorire il benessere aziendale incrementandone la produttività.

L'operato di Castello di Ama ha la finalità di dare valore al capitale umano attraverso nuove misure di sostegno che rispondano ai bisogni sociali, alla fondamentale necessità di conciliazione vita-lavoro e alla cura e al benessere dei dipendenti.

Come previsto dalla legislazione italiana, l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali e contributivi.

I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione; la copia del contratto viene sempre consegnata al dipendente. Le variazioni di contratto e i regolamenti disciplinari vengono comunicati attraverso la bacheca aziendale o nel corso di apposite riunioni.



La festa della vendemmia – Foto di Francesca Madiati

Annualmente, in coincidenza con la fine delle raccolte di uva e olive, l'azienda organizza con tutti i propri dipendenti il pranzo della vendemmia. È questo un particolare momento in cui si vedono riuniti gli addetti di tutti i settori in un momento di conviviale allegria, salutando gli eventuali dipendenti che lasciano il lavoro per il meritato pensionamento.

---

### La sicurezza e la formazione

La sicurezza nell'ambito lavorativo è un punto importante per Castello di Ama, che si impegna a garantire ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro, tenendo alti i controlli volti al rispetto della normativa in materia di sicurezza nel rispetto della normativa vigente.

A questo scopo, l'azienda si impegna a fornire a tutto il personale una formazione regolare e documentata in materia di sicurezza. Per la formazione cogente nel 2022 sono stati organizzati i seguenti corsi:

Corso	Partecipanti	Data corso
Corso preposti	3	08/11/2022
Corso RLS	1	10/03/2022
HACCP	1	10/02/2022
Patentino carrellista	11	04/02/2022
Patentino fitofarmaci	2	29/04/2022
Patentino macchine movimento terra	6	16/02/2022
Patentino trattori	8	16/02/2022
Sicurezza luoghi di lavoro	1	14/02/2022
Sicurezza operaio agricolo	4	05/05/2022

Nel 2022 è avvenuto un solo incidente sul lavoro, consistente nello scivolamento di un dipendente addetto all'agriturismo.

Indice	2020	2021	2022
gravità	0,55	0,06	0,43
frequenza	12,59	11,94	11,14
incidenza	18,18	18,52	16,93

Durante l'anno 2023, in occasione dell'organizzazione del corso di pronto soccorso e DAE, l'azienda ha provveduto all'acquisto di due defibrillatori. L'investimento è stato ritenuto estremamente rilevante per la tutela della salute sia dei dipendenti che degli ospiti, data la distanza dal più vicino punto di primo soccorso territoriale.

## Progetto FOR.AGRI

Negli ultimi anni, in collaborazione con Professione Consulenti s.r.l. e Fondazione Metes, sono stati erogati corsi di formazione finanziati dal Fondo FOR.AGRI (Fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua in agricoltura), finalizzati ad incrementare conoscenze e competenze del personale dipendente. Sono stati quindi effettuati i seguenti corsi:

- o Professional empowerment (di 20 ore di durata), svolto dal 31 Maggio al 6 Giugno 2022, con n. 2 personale formato
- o Team building (di 16 ore di durata), svolto il 9 e 10 Giugno 2022, con n. 18 personale formato
- o Strategie di vendita e sviluppo delle risorse umane (di 24 ore di durata), svolto dal 2 al 4 Novembre 2022, con n. 4 personale formato
- o Gestione e sviluppo risorse umane (di 24 ore di durata), svolto dall'8 all'11 Novembre 2022, con n. 3 personale formato
- o Formazione per gli addetti alle attività di agriturismo ed enoturismo (di 24 ore di durata), svolto dal 2 al 9 Febbraio 2023, con n. 4 personale formato
- o Tecniche innovative di potatura della vite (di 40 ore di durata), svolto dall'11 al 17 Aprile 2023, con n. 5 personale formato

La formazione sullo standard di produzione integrata SQNPI è stata svolta l'11 Luglio 2023 da Professione Consulenti s.r.l. per n. 5 dipendenti, individuati tra i responsabili tecnici a tempo indeterminato che seguono gli aspetti relativi la sostenibilità nelle diverse aree aziendali.

In data 20 ottobre 2023 si è svolta la formazione da parte di Professione Consulenti s.r.l. a tutti i dipendenti del Castello di Ama circa lo standard Equalitas. In detta occasione è stato consegnato a ciascun dipendente un questionario in forma anonima circa il clima aziendale percepito, dal quale è emerso che:

- o I dipendenti ritengono che la sicurezza sia adeguata e che le pratiche culturali e religiose siano rispettate.
- o Per quanto riguarda la flessibilità, la maggioranza dei dipendenti riscontra una propensione dell'azienda alla flessibilità negli orari di lavoro, un accettabile equilibrio tra lavoro e tempo libero che permette la possibilità di dedicarsi ad altre attività al di fuori dell'azienda.
- o Sulla formazione l'azienda ha ottenuto un punteggio mediamente alto, in quanto molte persone considerano la formazione ricevuta adeguata e utile nel proprio lavoro.

Questa analisi è da intendersi come strumento utile al miglioramento e all'instaurazione di un maggiore dialogo tra la direzione e i dipendenti, cogliendo gli spunti positivi e le criticità come un'occasione di crescita collettiva.

---

### Gestione privacy

L'azienda ha adeguato tutte le procedure necessarie al rispetto del GDPR 679/16. Tutti i partecipanti all'attività assicurano la massima riservatezza relativamente a notizie inerenti l'attività nel rispetto delle disposizioni di legge. Chiunque venga a conoscenza di informazioni riservate deve usare la massima cautela nell'utilizzo delle stesse evitandone la divulgazione sia all'esterno che all'interno, a soggetti non autorizzati.

Ad oggi non è pervenuto alcun reclamo riconducibile all'ambito privacy.

---

## Codice etico

L'azienda ha provveduto a stilare il codice etico ed a trasmetterlo a tutti i fornitori ed a tutti i dipendenti.

---

## Solidarietà sociale e rapporti con il territorio

Castello di Ama, quale azienda storica del comune di Gaiole in Chianti, sente e riconosce la responsabilità nei confronti del territorio e cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti del vicinato. L'azienda intrattiene da sempre ottimi rapporti con le istituzioni locali e con le associazioni del territorio e delle province di Siena e Firenze.

Da molti anni, Castello di Ama ha sostenuto la Fondazione Tommasino Bacciotti di Firenze ([tommasino.org](http://tommasino.org)) organizzando per svariati anni, ogni 10 Agosto, la "Festa di San Lorenzo", i cui ricavati erano interamente devoluti alla Fondazione.

Da due anni sostiene il Progetto Villa Lorenzi di Firenze ([villalorenzi.it](http://villalorenzi.it)), che si occupa del recupero di giovani adolescenti, mediante un versamento di un contributo annuale.

A partire dal 2023, e per ulteriori tre anni, Castello di Ama sostiene la Confraternita di Misericordia di Gaiole in Chianti mediante un versamento di 4.000 euro annuali.

Nel mese di ottobre 2023 è stato distribuito ad alcuni confinanti un questionario al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.

## Il progetto di Arte Contemporanea

Dal 1999, inizialmente in collaborazione con l'allora emergente Galleria Continua di San Gimignano, Castello di Ama ha iniziato il progetto di Arte Contemporanea che, in breve tempo, ha portato l'azienda nei più importanti itinerari d'arte.



L'installazione di Daniel Buren realizzata nel 2001 – Foto di Alessandro Moggi

Alla base del progetto è l'idea di esaltazione del territorio. Come nella produzione del vino l'obiettivo è quello di produrre la migliore essenza delle nostre colline, così nell'arte la volontà è quella di far dialogare con il luogo, la storia dell'azienda, la tradizione, i più importanti artisti mondiali.

Rimanendo quindi "mecenati", e non collezionisti, e richiedendo a ciascun artista di lasciare un segno per gli altri e per i posteri, in breve tempo Castello di Ama ha ospitato artisti del calibro di Anish Kapoor, Louise Bourgeois, Daniel Buren, Hiroshi Sugimoto. La collezione consta ormai di 18 opere disseminate lungo tutto il borgo. Le installazioni poste all'esterno, inoltre, sono sempre liberamente fruibili da tutti i visitatori, facendo di Castello di Ama un libero museo a cielo aperto.

Tramite le realizzazioni delle installazioni, nel corso degli anni, Castello di Ama ha anche sviluppato il dialogo tra gli artisti internazionali e le maestranze locali, riconoscendo ogni volta con enorme piacere la grande passione e dedizione che gli artigiani hanno messo a servizio dell'arte.

---

## L'ospitalità

Inizialmente nata come attività connessa alla collezione d'arte, l'ospitalità a Castello di Ama è andata velocemente crescendo nel corso degli ultimi quindici anni. Passando dall'apertura di un punto vendita e un ristoro, l'azienda ad oggi ospita circa cinquemila visitatori paganti all'anno, proponendo loro l'esplorazione della filosofia e della storia aziendali.



Il nuovo edificio "Arca", punto di snodo dell'ospitalità – Foto di Alessandro Moggi

Castello di Ama riconosce nelle visite dei clienti in azienda una importante finalità di comunicazione, prima ancora che di ricavo. Per questo motivo, l'obiettivo è cercare di fornire ad ogni persona che viene in visita una esperienza "indimenticabile". Nel fare ciò, il fattore umano e le relazioni empatiche assumono un'importanza fondamentale: la squadra che lavora nell'ospitalità, infatti, non rappresenta un supporto stagionale ma assume un ruolo primario di rappresentanza, al pari dei colleghi del commerciale.

---

## Impegni ed obiettivi per il biennio 2023-2024

Nell'ottica del mantenimento della Certificazione secondo lo standard di sostenibilità di Equalitas, Castello di Ama si impegna a determinare, nel corso del prossimo triennio, degli indicatori di sostenibilità aziendale tra cui:

- o Bilancio/inventario dei gas serra GHG (impronta carbonica)
- o Impronta idrica
- o Indice di Biodiversità

Per perseguire il miglioramento continuo, l'azienda inoltre ha stilato una lista di obiettivi per il 2023 e il 2024:

Obiettivo	Modalità attuative	Anno di esecuzione
<b>Welfare dipendenti</b>	Firma del nuovo contratto di welfare 2023	2023
<b>Controllo efficacia e corretto funzionamento sistema depurativo</b>	Analisi dei reflui annuale	
<b>Autoproduzione di energia da fotovoltaico</b>	Partecipazione al bando per installazione nuovo impianto FTV (88 kW) su tetto verde cantina e accesso al contributo da bando Agrisolare	
<b>Valutazione stato dell'arte sistema scarichi reflui e ricerca di soluzioni</b>	Richiesta di consulenza da parte di tecnici e professionisti	

Obiettivo	Modalità attuative	Anno di esecuzione
<b>Riduzione dell'impatto ambientale</b>	Installazione di un nuovo filtro percolatore aerobico per la depurazione delle acque reflue aziendali	2024
<b>Riduzione consumi idrici</b>	Applicazione del protocollo di pulizia e monitoraggio dei consumi puntuale tramite lettura mensile dei contatori	
<b>Riduzione del potenziale impatto ambientale</b>	Realizzazione di un nuovo deposito temporaneo rifiuti speciali e urbani (isola ecologica)	
<b>Riduzione del potenziale impatto ambientale da inquinamento del suolo</b>	Riduzione imballaggi contenenti sostanze pericolose sia di campagna sia di cantina	
<b>Riduzione emissioni di CO<sub>2</sub> dall'acquisto di energia elettrica da rete</b>	Finalizzare contratto di fornitura di energia elettrica 100% rinnovabile con RePower	
<b>Autoproduzione di energia da fotovoltaico</b>	Percorso di ottenimento delle autorizzazioni degli enti locali (comune di Gaiole e sovrintendenza)	
<b>Welfare dipendenti</b>	Creazione di una formula di assistenza a tutto il personale con un professionista nutrizionista	