REPORT DI SOSTENIBILITA' 2026

CANTINA DEL NEBBIOLO

INTRODUZIONE

Il presente Report di Sostenibilità rappresenta l’impegno dell’organizzazione nel promuovere uno sviluppo responsabile, trasparente e orientato al miglioramento continuo. Attraverso questo documento vengono illustrati i risultati ottenuti, gli obiettivi futuri e le azioni intraprese per integrare principi ambientali, sociali ed economici all’interno delle attività aziendali.

VISIONE E VALORI

L’azienda fonda il proprio operato su valori di integrità, qualità, innovazione e rispetto per le persone e per l’ambiente. La sostenibilità non è considerata un obiettivo isolato, ma un elemento strategico che guida le decisioni e contribuisce alla creazione di valore condiviso.

A partire dal 2023 l’azienda ha avviato un percorso strutturato di certificazione Equalitas, scegliendo di integrare la sostenibilità come principio guida della propria produzione enologica e di operare in armonia con l’ambiente e con le persone che ne fanno parte.
Il presente Bilancio di Sostenibilità, relativo al periodo 01/07/2024 – 30/06/2025, offre una rendicontazione trasparente e rigorosa delle attività svolte, assicurando un’informazione completa e coerente con i più elevati standard di responsabilità.
L’obiettivo è fornire una testimonianza chiara e verificabile delle azioni intraprese e dei risultati raggiunti nel primo anno di applicazione dello standard.

L’organizzazione riafferma con determinazione il proprio impegno nel monitorare in modo continuo le performance, promuovere soluzioni innovative e consolidare il dialogo con tutti gli stakeholder, interni ed esterni, contribuendo così a un modello di sviluppo realmente sostenibile.
Poiché il periodo rendicontato rappresenta il primo anno di certificazione Equalitas, la cantina non disponeva in precedenza di un documento formale dedicato alla definizione degli obiettivi di sostenibilità. Per questo motivo, nel presente Bilancio vengono illustrati in modo trasparente le attività realizzate e i risultati conseguiti nel corso del 2024–2025, insieme — ove già stabiliti — agli obiettivi programmati per il periodo 2025–2026.

CERTIFICAZIONE EQUALITAS

La scelta della Cantina, maturata a metà del 2023, di avviare il percorso di certificazione secondo lo standard Equalitas OS ha rappresentato un passaggio strategico e un’opportunità concreta per dimostrare come l’organizzazione stia assumendo un ruolo attivo nell’integrare la sostenibilità in ogni fase del proprio operato.

Optare per una certificazione di sostenibilità significa esprimere una volontà autentica, consapevole e profondamente motivata: un impegno che definisce il tono del presente report e testimonia la responsabilità assunta nei confronti del territorio, delle persone e dell’ambiente.

Lo standard Equalitas si fonda su una visione di sostenibilità a 360 gradi, che abbraccia in modo integrato le dimensioni sociale, economica e ambientale, guidando la Cantina verso un modello di sviluppo equilibrato, trasparente e orientato al miglioramento continuo.

AMBITI DI RENDICONTAZIONE

Il report adotta un approccio strutturato che considera tre dimensioni fondamentali della sostenibilità:

ENVIRONMENT

Sostenibilità ambientale: gestione responsabile delle risorse, riduzione degli impatti, promozione dell'economia circolare.

SOCIAL

Sostenibilità sociale: tutela dei lavoratori, sicurezza, formazione continua, relazioni con la comunità.

GOVERNANCE

Sostenibilità economica: governance, etica, trasparenza e gestione responsabile della filiera.

AGENDA
2030
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

L’Agenda 2030 delle Nazioni Unite definisce 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS) che rappresentano una visione condivisa per affrontare le principali sfide ambientali, sociali ed economiche del nostro tempo.

Rendicontare le proprie performance in relazione agli OSS significa comunicare in modo trasparente agli stakeholder l’impegno dell’azienda nel contribuire agli obiettivi globali, assumersi la responsabilità delle azioni intraprese e monitorare in modo sistematico i progressi compiuti nel tempo. Questo approccio rafforza la credibilità dell’organizzazione e orienta le decisioni strategiche verso un modello di sviluppo realmente sostenibile.

LE ORIGINI

Nel 1901, grazie al lavoro paziente e propositivo del parroco di allora, Don Augusto Vigolungo, veniva costituita a Vezza d’Alba la prima cantina cooperativa per la trasformazione del vino denominata “Cantina Sociale Cattolica Parrocchiale”, che vinificava e trasformava i dorati grappoli di Favorita in vino bianco per la Santa Messa.

Le cose proseguirono con un po’ di fortuna per qualche anno ma poi con i due conflitti mondiali la situazione precipitò: sulle colline si creò molta desolazione in quanto le famiglie e le aziende erano state private di molta forza lavoro.
Sara’ pero’ nel 1959, che 23 viticoltori ripresero in mano il progetto riuscendo a dare vita alla Cantina del Nebbiolo arrivata sino ad oggi.

Così, a Vezza d’Alba, tra le colline del Roero, riprese forza la cooperazione: nel 1959, 23 viticoltori ripresero in mano il progetto riuscendo a dare vita alla Cantina del Nebbiolo.
Obiettivo comune fu quello di contrastare lo strapotere delle storiche case vinicole della zona le quali, speculando sul valore delle uve, contrastavano lo sviluppo di nuove realtà contadine, per non perdere l’egemonia sui raccolti.
Dello stesso avviso era Giovanni Battista Marchisio, storico presidente della Cantina del Nebbiolo dal 1986 al 2013, secondo cui

“La cooperazione nasce e si sviluppa sotto il segno della disperazione ma i migliori frutti li dà quando il bene comune è più importante che il bene singolo.”

IL PRESENTE

Oggi, a distanza di più di 60 anni, la Cantina del Nebbiolo è sempre lì, collocata in bella evidenza proprio sulla strada Alba-Torino in località Borbore di Vezza d'Alba.

I soci sono 166 che coltivano e seguono 360 ettari di vigneti sparsi per l'80% sulle colline del Roero e per il 20% in altre zone altamente vocate alla viticoltura di pregio come quelle del Barbaresco e del Barolo, del Dolcetto e del Moscato.

Anche adesso, sono i viticoltori associati i veri artefici del progetto collegiale di questa cantina e del suo successo di qualità e di immagine. Anno dopo anno, il loro impegno cresce e si rinnova: produrre uve sane e pulite e poi recuperare con saggezza e meticolosità i vigneti più impervi delle zone di maggiore pregio, dove le macchine fanno fatica anche ad arrivare.

Oggi, il patrimonio viticolo condotto dai soci della Cantina del Nebbiolo è di circa 360 ettari di vigneti specializzati dove prevalgono i vitigni tradizionali piemontesi: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto tra i neri, Arneis, Favorita, Nascetta, Chardonnay, e Sauvignon tra i bianchi.

Nasce così una ricca gamma di vini di Langa e Roero, capaci di accompagnare la tavola dall'inizio alla fine dei pasti, con un rigoroso rapporto qualità/prezzo e un'attenzione particolare per la qualità e la piacevolezza: vini bianchi moderni ed eleganti e grandi vini rossi di territorio, capaci in ogni caso di conquistare i mercati, in Italia come nel resto del mondo.

LA CANTINA DEL NEBBIOLO: FATTI E NUMERI

ANNO DI FONDAZIONE 1959

166 SOCI

8 VARIETÀ DI UVE

360 ETTARI DI VIGNETO

15 DIVERSE REFERENZE

481.000 BOTTIGLIE PRODOTTE

PRESENTE IN 10 PAESI NEL MONDO

I VINI DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO

BIANCHI E ROSATI

ROERO ARNEIS
ROERO ARNEIS “ARENARIUM”
LANGHE ARNEIS
LANGHE FAVORITA
LANGHE NASCETTA “RIVEVERSE”
LANGHE SAUVIGNON
LANGHE ROSATO

ROSSI

BARBARESCO
BARBARESCO “MERUZZANO
BAROLO
BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D’ALBA
BAROLO “PERNO”
NEBBIOLO D’ALBA
NEBBIOLO D’ALBA VIGNA “VALMAGGIORE”
BARBERA D’ALBA
BARBERA D’ALBA “CASTELLINALDO”
BARBERA D’ALBA SUPERIORE
DOLCETTO D’ALBA

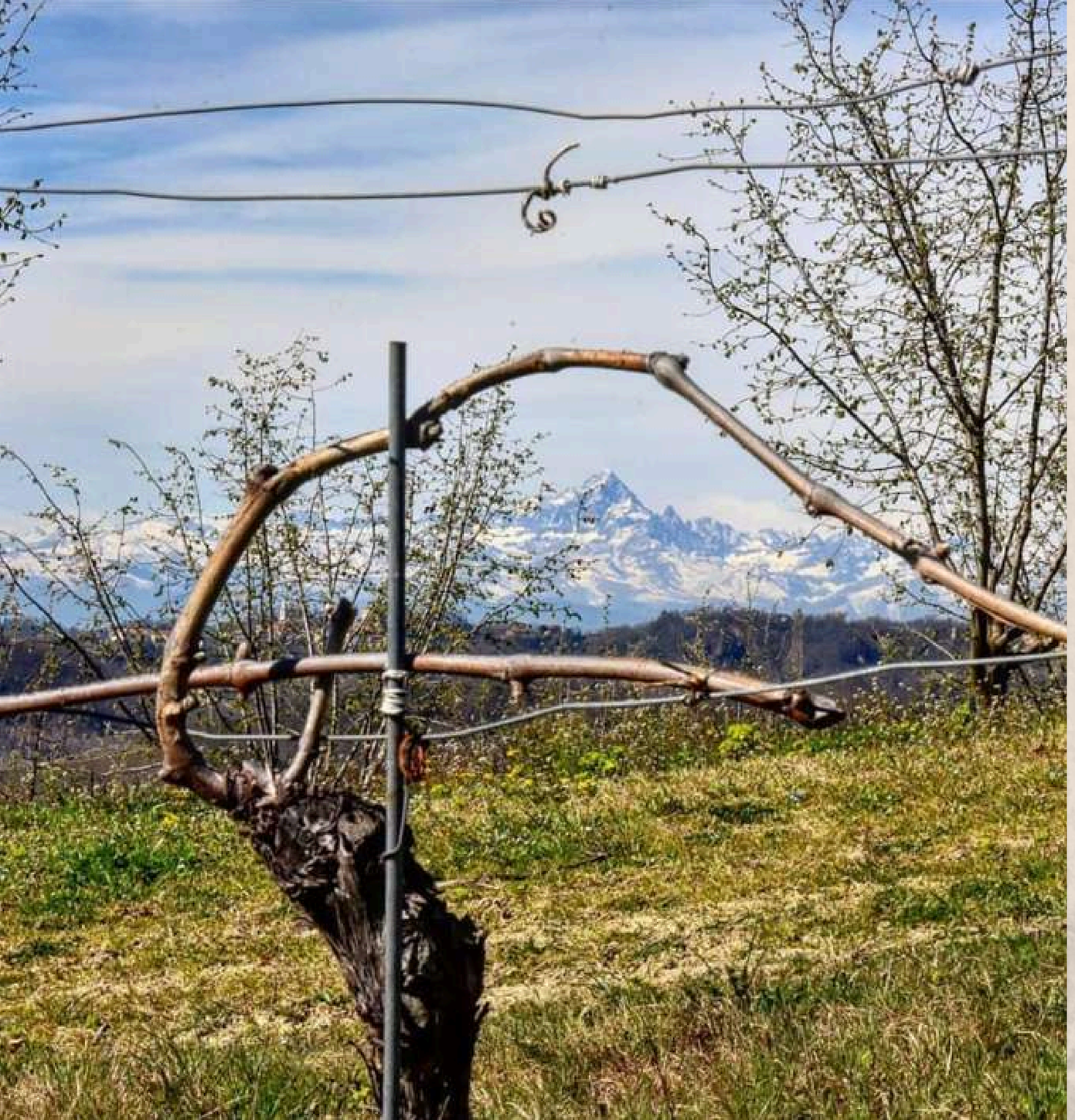
ALCUNI PREMI DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO

Decanter RECOMMENDS 92 POINTS

Decanter RECOMMENDS 92 POINTS

Decanter RECOMMENDS 96 POINTS

92 PTS. JAMESSUCKLING.COM



IL VIGNETO DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO

L’intera superficie vitata è gestita secondo i criteri della produzione integrata, pur in assenza della certificazione SQNPI, adottando pratiche agronomiche orientate alla riduzione dell’impatto ambientale.
Si privilegiano tecniche a basso impatto, si favorisce la crescita di inerbimenti spontanei che sono utili a migliorare la fertilità del suolo e ad aumentare la portanza dei terreni limitandone il compattamento.

Queste pratiche contribuiscono inoltre a ridurre il consumo di suolo e a prevenire fenomeni di erosione superficiale.
L’irrigazione viene impiegata esclusivamente come intervento di soccorso.

BIODIVERSITA’

La Cantina del Nebbiolo tutela i corpi idrici, le aree boschive e le zone seminaturali attraverso fasce tampone vegetate di almeno 3 metri, non fertilizzate e non trattate con agrofarmaci. Nei casi in cui la distanza dall’ultimo filare sia inferiore, i trattamenti vengono effettuati esclusivamente con prodotti privi di prescrizioni ambientali e applicando misure di mitigazione, come la chiusura dell’erogazione dell’aria verso l’esterno sugli ultimi tre filari.

La Cantina promuove inoltre la presenza di insetti pronubi, garantendo superfici idonee all’impollinazione pari ad almeno l’1% dei terreni aziendali, calcolati tramite Catastino.

La Cantina procederà nella primavera del 2026 a monitorare gli indicatori di biodiversità, in linea con le richieste dello standard Equalitas OS.

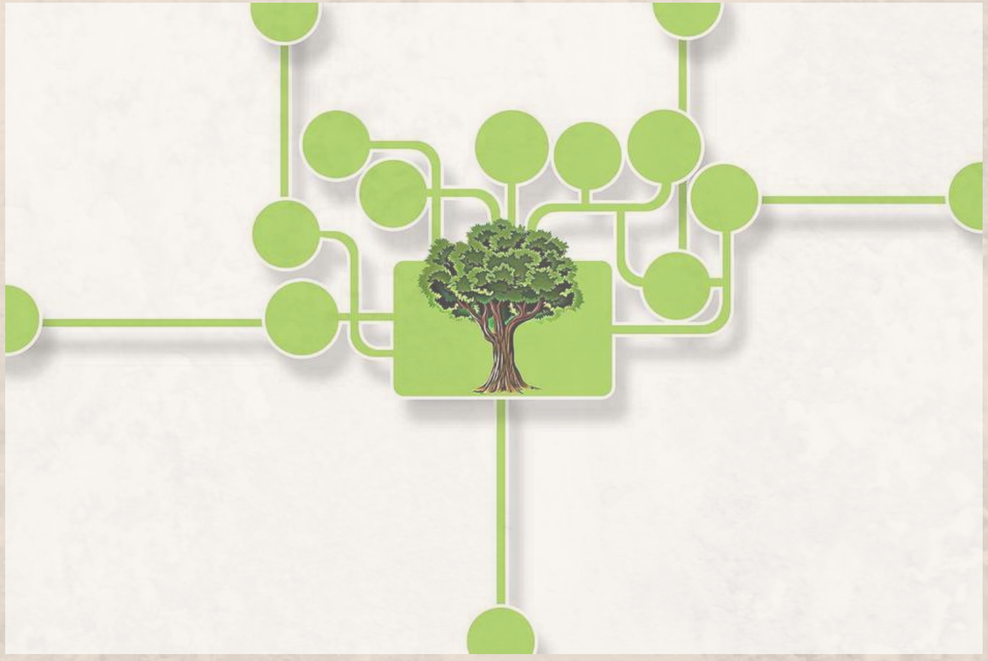
I FORNITORI DI UVA

I principi di un’agricoltura sostenibile, più sana ed attenta, stimolano i nostri soci conferenti ad entrare in armonia con la natura, con la consapevolezza che sono loro i principali attori del “miracolo vino”.

Coadiuvati da personale tecnico specializzato, i viticoltori sono guidati ad adottare i principi della lotta guidata, con l’obbiettivo di una costante riduzione dell’impatto ambientale dei vigneti .

Le operazioni colturali come la potatura, la palizzatura, la cimatura, le operazioni in verde che arrivano sino al diradamento, sono costantemente controllate dall’agronomo che si sincera di ottenere un prodotto di alta qualità.

I FORNITORI DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO



L’azienda effettua un monitoraggio annuale dei propri fornitori, valutandoli sulla base dei principi di sicurezza alimentare e dei criteri ESG.
Essendo il primo anno di certificazione, l’obiettivo principale è acquisire una conoscenza approfondita delle diverse realtà coinvolte, così da poter definire nei prossimi anni piani di miglioramento mirati e coerenti con le esigenze della filiera.
A supporto di questo processo, la Cantina ha inoltre adottato una procedura dedicata che stabilisce in modo chiaro i criteri e le modalità di selezione dei fornitori.

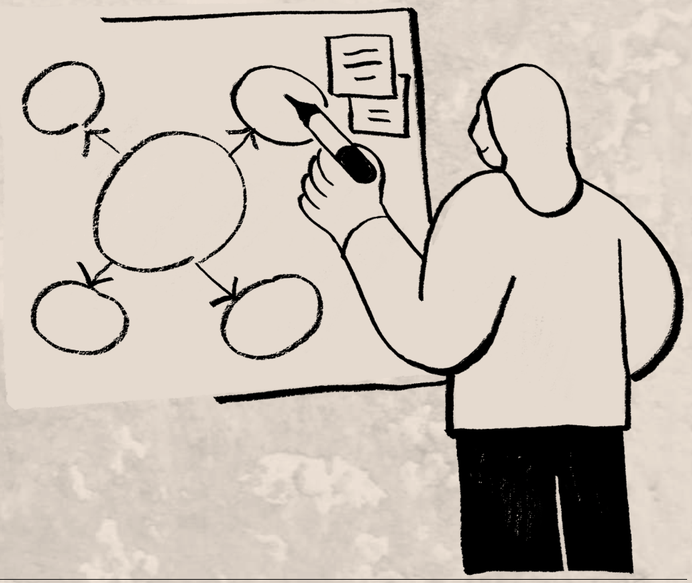
BUONE PRASSI IN CANTINA

La Cantina del Nebbiolo ha definito specifici Protocolli di lavorazione che descrivono in modo chiaro i criteri adottati per la gestione di ogni fase produttiva, dalle operazioni in vigneto fino all'imbottigliamento, garantendo coerenza operativa e trasparenza lungo l'intera filiera.

Dal 2023 la Cantina monitora in modo sistematico i consumi di prodotti fitosanitari, enologici, materiali di packaging, detergenti, energia, acqua, carburante e gas.

L'analisi dei dati raccolti consentirà di valutare eventuali aggiornamenti ai Protocolli di lavorazione, con l'obiettivo di ridurre l'impiego di energia, gas e prodotti enologici e fitosanitari, mantenendo invariato il risultato qualitativo.

Eventuali modifiche saranno introdotte solo a seguito delle opportune verifiche e validazioni tecniche.



IMBALLAGGI SOSTENIBILI:

La Cantina del Nebbiolo si impegna a privilegiare materiali di imballaggio riciclabili, riutilizzabili o provenienti da filiere di economia circolare. In quest'ottica, l'azienda ha avviato il monitoraggio del peso delle bottiglie in vetro, con l'obiettivo di definire nei prossimi anni piani di miglioramento orientati alla riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi. Il 50% delle vetrerie da cui la cantina si fornisce è certificata secondo i seguenti standard: ISO 45001, ISO 14001 e ISO 50001.

Parallelamente, la Cantina sta valutando la progressiva sostituzione del tappo in sughero, ove tecnicamente possibile, per ridurre il rischio di perdite di prodotto legate a difetti organolettici imputabili al sughero.

Il 50% dei fornitori di tappi sono certificati FSC.

RISPARMIO ENERGETICO:

La Cantina del Nebbiolo si approvvigiona di energia elettrica sia attraverso fornitori, sia tramite un impianto fotovoltaico dedicato all'autoproduzione.

Nei prossimi anni l'azienda intende ampliare la superficie coperta da pannelli fotovoltaici, con l'obiettivo di incrementare ulteriormente la quota di energia da fonti rinnovabili e ridurre l'impatto ambientale dei propri consumi energetici. Inoltre, la Cantina a partire dall'es. 2025/2026 si sta approvvigionando di energia elettrica da fornitori in grado di offrire energia green.

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE:

La Cantina del Nebbiolo utilizza esclusivamente acqua proveniente dalla rete municipale e si impegna a individuare soluzioni volte a ridurre progressivamente i consumi idrici.

Nei prossimi anni verrà monitorata l'efficacia delle azioni intraprese, al fine di verificare il raggiungimento di miglioramenti significativi nella gestione sostenibile della risorsa acqua.

PRODOTTI ENOLOGICI E DETERGENTI

La Cantina del Nebbiolo presta particolare attenzione all'utilizzo di prodotti enologici, chimici e detergenti, adottando pratiche sostenibili volte a ridurre l'impatto ambientale.

Questo approccio consente di garantire al contempo la qualità dei prodotti e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

PRODOTTI FITOSANITARI

Il consumo di prodotti fitosanitari varia naturalmente in funzione dell'andamento stagionale.

La Cantina del Nebbiolo ha tuttavia definito l'obiettivo di monitorarne sistematicamente l'utilizzo, così da poter confrontare i dati tra le diverse annate ed elaborare, negli anni a venire, piani di miglioramento mirati.

I RIFIUTI DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO SONO:

La Cantina del Nebbiolo monitora con attenzione la produzione di rifiuti, gli scarti di lavorazione e le acque reflue, con l'obiettivo di definire piani di miglioramento orientati alla loro riduzione e all'incremento delle attività di riciclo.

Un risultato significativo è l'adesione al progetto Recycle Liner, che consente il recupero e il riciclo dei liner delle etichette, reintroducendoli come materie prime in nuovi processi produttivi.

Le vinacce e le fecce, invece, sono utilizzate per la distillazione.

La Cantina del Nebbiolo, almeno una volta nell’arco di ogni triennio di certificazione, ha intrapreso un processo strutturato di misurazione delle proprie emissioni di gas serra (GHG), in linea con i requisiti della norma ISO 14064-1 e con quanto previsto dallo standard SOPD EQUALITAS. L’approccio adottato si basa sui principi di pertinenza, esaustività, uniformità, trasparenza e precisione, garantendo una rendicontazione ambientale affidabile e conforme alle migliori pratiche del settore.

Con la stessa frequenza, la cantina ha intrapreso il calcolo della Water Footprint, seguendo i requisiti richiesti dalla norma UNI ISO 14046:2015, come richiesto dallo Standard SOPD EQUALITAS.

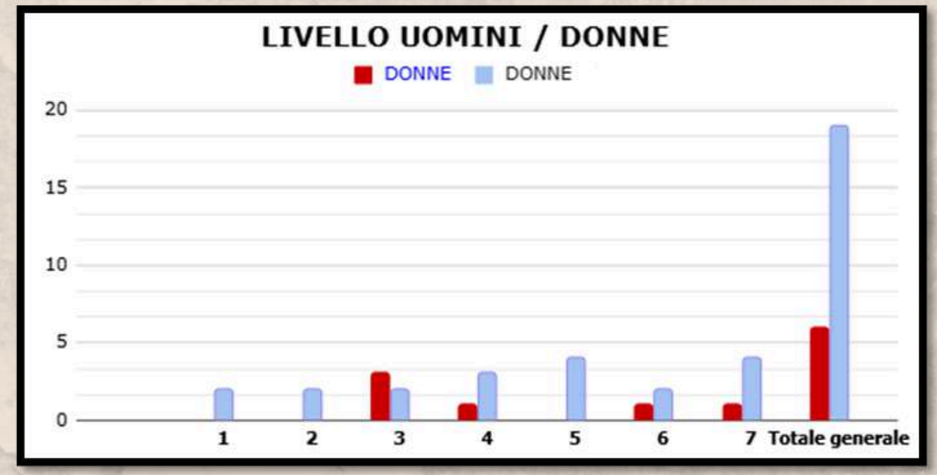
IMPRONTA CARBONICA

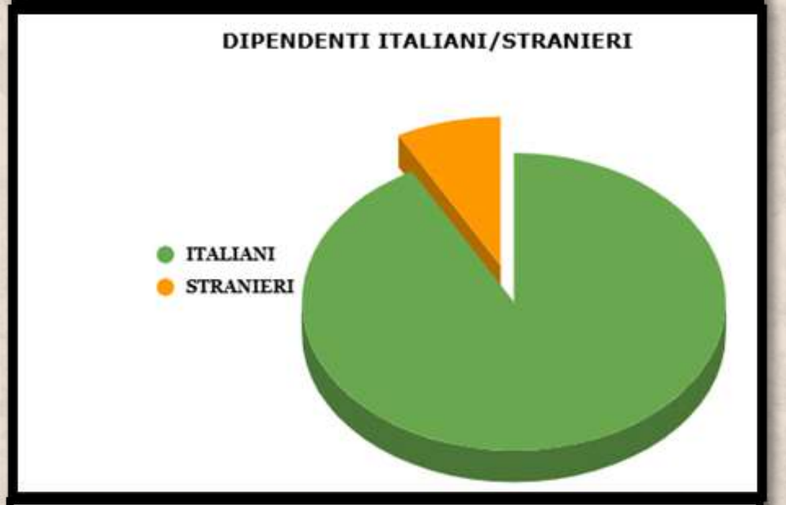
IMPRONTA IDRICA

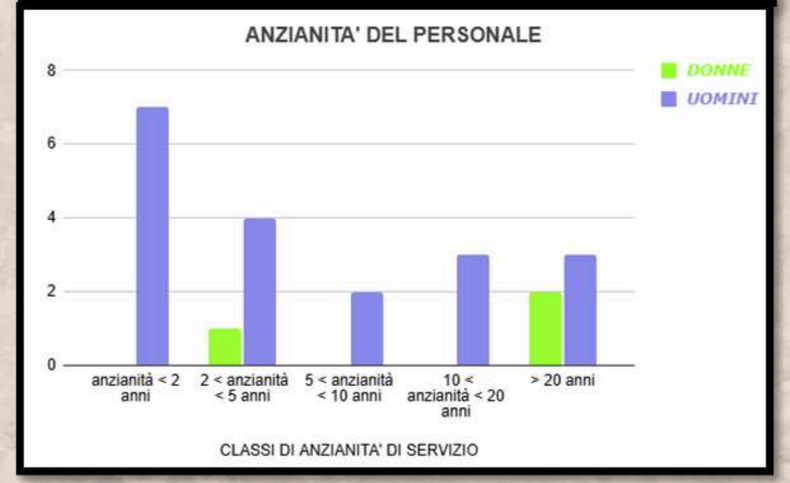
SOSTENIBILITÀ SOCIALE

I COLLABORATORI

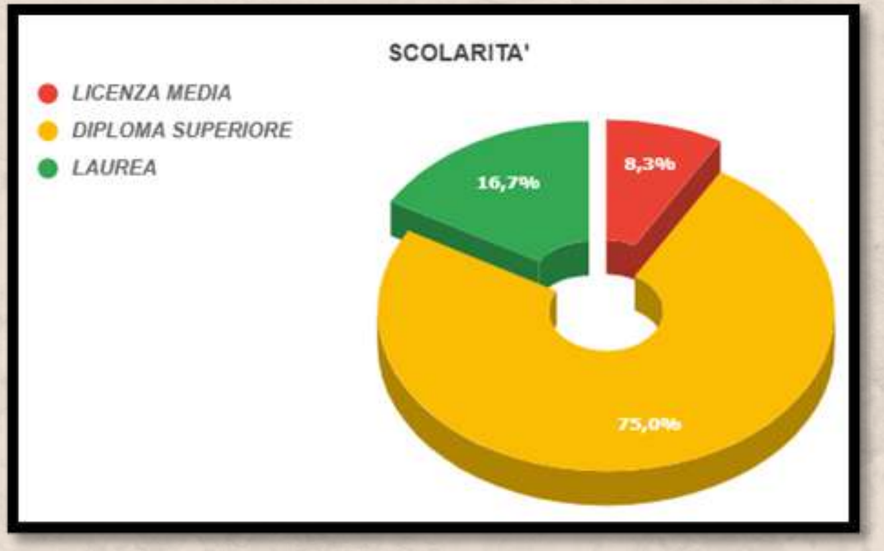
Per tutto il personale della Cantina del Nebbiolo si applica il CCNL delle cooperative agricole.
Di seguito vengono presentati alcuni grafici utili a illustrare la composizione e la struttura dell'organico aziendale.



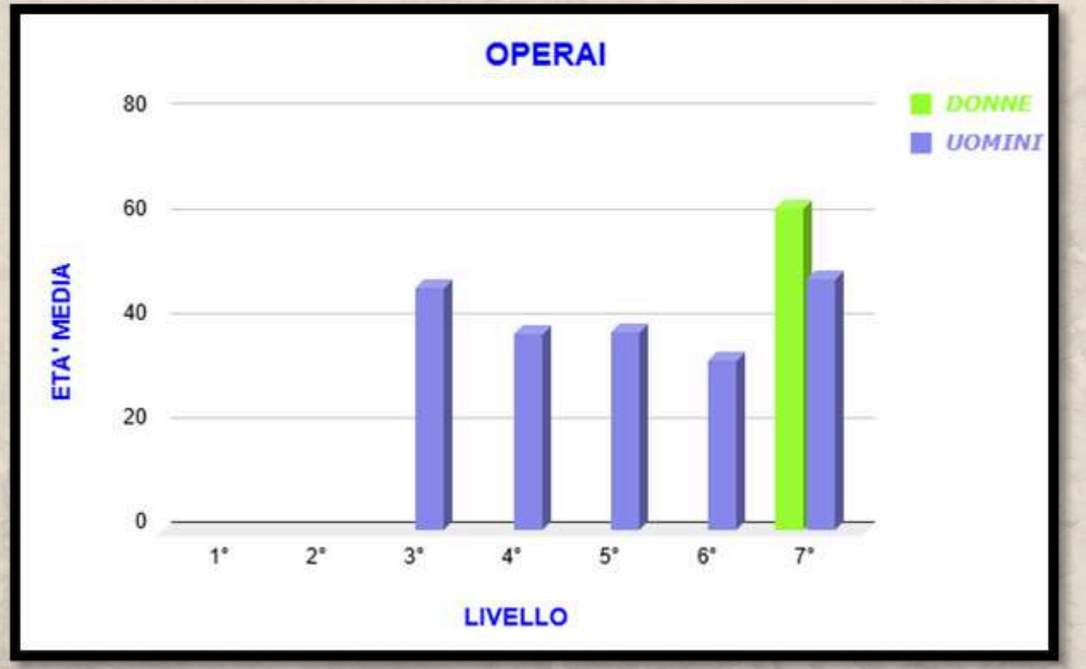




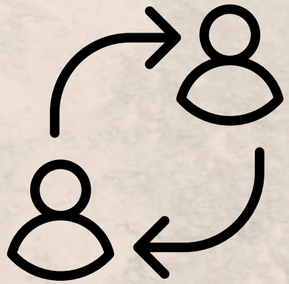
La Cantina del Nebbiolo promuove la formazione continua dei propri collaboratori, considerandola essenziale per garantire elevati standard qualitativi e rispondere in modo efficace alle esigenze in evoluzione del mercato. Le attività formative sono organizzate per assicurare il mantenimento delle competenze, il miglioramento dei processi produttivi e commerciali e un costante livello di sensibilizzazione in materia di sicurezza sul lavoro.
In ambito sostenibilità, sono stati realizzati percorsi formativi rivolti all'intera organizzazione, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza e il coinvolgimento del personale rispetto ai temi ESG e alle pratiche adottate dall'azienda.



IMPIEGATI
80
60
40
20
0
ETA' MEDIA
1°
2°
3°
4°
5°
6°
7°
LIVELLO
DONNE
UOMINI


OPERAI
80
60
40
20
0
ETA' MEDIA
1°
2°
3°
4°
5°
6°
7°
LIVELLO
DONNE
UOMINI

TURNOVER



Il turnover aziendale rappresenta il tasso di ricambio del personale all'interno di un'azienda, includendo sia le assunzioni che le dimissioni o i licenziamenti.
Monitorare il tasso di turnover aiuta a identificare eventuali problemi e a migliorare il benessere dei lavoratori e la crescita del business.
La Cantina del Nebbiolo verifica l'andamento del turnover attraverso un elenco aggiornato dei lavoratori riportante specifici indicatori:

tasso di turnover complessivo:	(entrati + usciti nel periodo)/organico medio del periodo *100	65,27%
tasso di turnover negativo:	usciti nel periodo/organico inizio periodo *100	23,53%
tasso di turnover positivo:	entrati nel periodo/organico inizio periodo *100	52,94%
tasso di compensazione del turnover	entrati nel periodo / usciti periodo *100	225,00%

INFORTUNI

INDICE DI INCIDENZA	0
INDICE DI FREQUENZA	0
INDICE DI GRAVITÀ	0

L’Organizzazione calcola per tutti i suoi lavoratori l’indice di frequenza e l’indice di gravità degli infortuni sul lavoro e ne monitora l’andamento nel tempo.
Nel corso del periodo preso in esame non sono emersi infortuni.

BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI

- Formazione continua su tematiche che possono riguardare il singolo collaboratore
- Cellulare aziendale affidato ad alcuni dipendenti
- Iscrizione dei propri dipendenti all’assicurazione integrativa
- Fruizione delle ferie anche al di fuori del periodo di chiusura aziendale
- Buoni carburante

SEGNALAZIONI ANONIME

La Cantina ha predisposto un modulo anonimo per la segnalazione di eventuali criticità, come strumento di contrasto a potenziali violazioni del codice etico o della politica aziendale, nonché alla conformità dei requisiti igienico sanitari, di origine e qualità delle materie prime e del prodotto finito, alla tutela dell’ambiente e alla sicurezza dei lavoratori.

Il link per le segnalazioni anonime è disponibile per tutti gli Stakeholders della CANTINA del Nebbiolo!

EROGAZIONI LIBERALI
A FAVORE DELLA COMUNITÀ

Nel 2024 - 2025 la Cantina del Nebbiolo sostiene il progetto dell'Ospedale Candiolo, per finanziare la ricerca sul cancro. È volontà aziendale, condizioni economiche permettendo, rinnovare l'impegno con il progetto appena citato anche per l'anno 2025 - 2026.

Inoltre, la Cantina nel 2024 - 2025 ha continuato a sostenere la scuola enologica I.I.S. Umberto I° di Alba assegnando una Borsa di Studio ad uno studente meritevole segnalato dall'Istituto stesso in memoria di Marchisio Giovanni Battista che ha speso buona parte della sua vita per la comunità di Vezza d'Alba come Sindaco e come Presidente della Cantina del Nebbiolo.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

PERFORMANCE ECONOMICHE

La soddisfazione del cliente viene monitorata non solo attraverso indicatori commerciali, ma anche tramite una gestione attenta e strutturata dei reclami. Per questo motivo la Cantina ha adottato un sistema di rilevazione più puntuale delle eventuali segnalazioni ricevute, così da garantire risposte tempestive e un miglioramento continuo del servizio.
In relazione alla performance commerciale, e considerando il contesto economico attuale, la Cantina si è posta l'obiettivo di mantenere il livello di fatturato degli anni precedenti, quale indicatore di stabilità e continuità nella soddisfazione della clientela.

OBIETTIVI ED INVESTIMENTI RICONDUCIBILI ALLA SOSTENIBILITÀ DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO

- Rinnovo della certificazione volontaria di Sostenibilità della Filiera Vitivinicola, secondo lo standard «SOPD EQUALITAS»;
- Ottimizzazione dei sistemi interni per la rendicontazione dei dati di Sostenibilità;
- Lavori di ampliamento in cantina;
- Acquisto di nuovi macchinari più performanti;
- Impiego di btg di vetro più leggere;
- Monitoraggio relativi alle autorizzazioni in possesso dei trasportatori di rifiuti;
- Sensibilizzazione dei soci relativamente alle buone pratiche in vigneto e alla gestione delle cooperative/società di servizi in vigneto

...

OBIETTIVI ED INVESTIMENTI FUTURI, RICONDUCIBILI ALLA SOSTENIBILITÀ, DELLA CANTINA DEL NEBBIOLO

- Rinnovare la Certificazione Equalitas;
- Implementazione di un impianto fotovoltaico che permetterà di diminuire i consumi di energia acquistata sostituendola con l'utilizzo di energia sostenibile;
- Implementazione di una nuova struttura operativa;
- Acquisto di sementi per l'insediamento di insetti pronubi;
- Realizzazione di corsi circa la sicurezza sul lavoro per rendere gli operatori costantemente preparati e consapevoli dei rischi sui luoghi di lavoro;
- Monitoraggio indicatori di biodiversità;
- Utilizzare btg più leggere;
- Implementazione nuova cantina;

...

Annualmente, al fine di mantenere un Sistema di Gestione della sostenibilità sempre aggiornato e performante, la CANTINA del Nebbiolo stila il Riesame del Sistema di Gestione per promuovere il miglioramento continuo.

Tutti i soggetti interessati sono invitati a condividere osservazioni, suggerimenti e quesiti relativi al presente Bilancio di Sostenibilità e alle attività della Cantina del Nebbiolo, avvalendosi dei contatti indicati a lato.

CANTINA DEL NEBBIOLO S.C.A.
VIA TORINO, 17 – FRAZIONE BORBORE
12040 VEZZA D'ALBA (CN) ITALIA
TEL. (+39) 0173.65040
INFO@CANTINADELNEBBIOLO.COM

GRAZIE PER L'ATTENZIONE