CANTINE
PAOLOLEO

Salento in purezza

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022

CANTINE
PAOLOLEO

Salento in purezza

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022

"La nostra sfida più grande in questo nuovo secolo è di adottare un'idea che sembra astratta - sviluppo sostenibile."

(KOFI ANNAN)

E' su questa nobile affermazione che fondiamo le nostre convinzioni che poi muovono le nostre azioni! La sostenibilità è un atto di responsabilità e di impegno che ciascuno di noi può assumersi per salvare l'ambiente e prendersi cura delle persone che verranno dopo di noi; da soli non possiamo cambiare tutto il sistema, nessuno può farlo, ma questa è anche la parte migliore! Facciamolo insieme, oggi per domani.

INDICE

1. LETTERA DELL'AMMINISTARTORE

2. STORIA E IDENTITÀ AZIENDALE
Chi siamo
Il territorio ed il mondo del vino
I vini Paololeo nel Mondo
I nostri prodotti
Le produzioni della linea "Alture"
I Premi
Le certificazioni

3. STRATEGIA DELLA DIREZIONE
Mission e Vision
Principi e valori di riferimento - Codice Etico

4. COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER: PRODUTTORI, FORNITORI, CLIENTI E CONSUMATORI FINALI
Fornitori
Clienti
Conferitori di uve

5. RELAZIONE E COMUNICAZIONE CON LA COMUNITA' ED IL TERRITORIO
Le produzioni Paololeo Home oltre il vino
Le iniziative

6. PERCHE' EQUALITAS

7. L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITÀ

8. ANALISI INTERNA
Tutela ambientale
Consumi
Materie prime
Sociale
Valorizzazione e sviluppo delle risorse umane
Analisi dipendenti e clima aziendale
Salute e sicurezza
Formazione

9. OBIETTIVI

1. LETTERA DELL'AMMINISTRATORE

La nostra è la storia di una famiglia e di un'impresa. Una storia tipicamente italiana, eppure unica, perché nasce dalla visione di Paolo Leo: un precursore che già 40 anni fa sapeva pensare in termini di miglioramento continuo e di innovazione. Ci sono regole a cui dobbiamo attenerci perché sancite dalle leggi, dai regolamenti e dal diritto, norme la cui osservanza è per tutti i cittadini e le aziende un dovere. Ma ci sono anche regole non scritte, dettate dalla nostra etica, dalla nostra educazione, dalla nostra sensibilità morale e dalla nostra umanità, regole il cui rispetto e applicazione sono frutto di una scelta e non di un obbligo. Una visione che si è trasmessa attraverso generazioni, sempre al passo con i grandi cambiamenti storici ed economici del proprio tempo. Una visione che ci ha permesso di trasformare la consapevolezza etica in una strategia di sostenibilità economica, ambientale e sociale. E se è la creatività italiana che da sempre ci ispira a inventare, a innovare, oggi è il mondo il nostro orizzonte. L'internazionalizzazione è infatti la sfida che stiamo affrontando e che ci coinvolgerà sempre di più, per continuare ad assicurare quella solidità economica e quello sguardo rivolto al futuro che sono oggi più che mai il prerequisito di qualsiasi impresa. Il 2021 è un anno difficile, complicato, che vive la profonda crisi trasmessa dal precedente anno, ma per noi e la nostra azienda rappresenta un anno speciale, tra incertezze e ottimismi, timori e sfide, tutti sentimenti che testimoniano come i valori della Famiglia e dell'azienda continuino a essere vivi e sentiti. E si traducano in risultati e obiettivi che, con questo Bilancio di Sostenibilità, vogliamo condividere con tutte le persone che fanno parte del mondo Paololeo o che si avvicinano a noi per conoscerci meglio.

Il nostro percorso di sostenibilità è guidato da un approccio strategico, capace di creare valore e vantaggio competitivo. Una visione in cui la famiglia crede da sempre perché riflette i principi ispiratori del nostro modo di fare impresa. In Paololeo, l'impegno per la sostenibilità è un valore intrinseco che non nasce semplicemente da una In Paololeo, l'impegno per la sostenibilità

è un valore intrinseco che non nasce semplicemente da una spinta del mercato ma risponde all'esigenza di creazione di valore condiviso lungo tutta la filiera: uno stimolo indispensabile per il miglioramento continuo delle nostre attività. Formalizzare il nostro percorso in un Bilancio è stato un passaggio fondamentale per rendicontare in maniera trasparente le performance sociali, ambientali ed economiche dell'azienda. All'interno, grazie alla condivisione dei valori aziendali, siamo riusciti a trasmettere questa visione ai collaboratori. E oggi l'importanza della sostenibilità è percepita trasversalmente in tutti i settori, dal produttivo all'amministrativo, dal confezionamento allo stoccaggio e fino alla commercializzazione, un risultato molto importante, perché è proprio creando un ponte ideale tra proprietà, management e dipendenti che si costruisce una vera azienda sostenibile.

All'esterno, l'approccio si esprime nel nostro atteggiamento di condivisione della nostra politica etica, nei nostri prodotti oltre il vino ottenuti dal riuso delle materie prime, in un circolo virtuoso che genera maggiore valore per tutti. È infatti anche sulla percezione dell'innata propensione dell'azienda a operare in modo equo e responsabile che si fonda il valore riconosciuto al brand.

La sfida per il 2023 è agire ancora più in profondità sulla sostenibilità come motore d'innovazione. I prossimi dieci anni saranno infatti fondamentali perché la crescita non potrà che essere responsabile e sostenibile. Non solo per l'azienda, ma per tutti noi.

Paolo Leo
Amministratore Unico Cantine Paololeo

2. STORIA E IDENTITÀ AZIENDALE

CHI SIAMO

Quella dell'azienda vinicola Cantine Paololeo è una storia semplice e bella, come tutte le storie di famiglia; sono state ben cinque le generazioni di viticoltori che, uniti da una passione ereditaria per il vino e senza mai allontanarsi dalla propria terra, hanno costruito ciascuno un pezzo di storia della cantina che, oggi come allora, sorge a sud di Brindisi, nella cittadina di San Donaci, e porta ancora il loro nome.

Paolo Leo, classe 1960, nasce in una famiglia dove produrre vino era una eredità inevitabile; il capostipite cominciò agli inizi del Novecento a vinificare le sue uve nella Masseria Monticello, e poi suo figlio Paolo Leo ereditò la terra e a costruì il palmento in paese. Oggi la Paolo Leo non è solo sinonimo di **tradizione familiare** e legame con il **territorio**, ma anche di vini di altissima **qualità**, riconosciuti come vini di grande pregio ed è affiancata da collaboratori fedeli, cosa che rende possibile una condivisione totale del lavoro.

Il marchio è inconfondibile e riporta il nome del fondatore, contornato da una maiolica decorativa presa in "prestito" dalla magnifica Chiesa di Santa Croce a Lecce, in cui preziosi dettagli barocchi si mimetizzano quasi fossero antichi ricami salentini su teli di lino candidi.

Tra passato e futuro siamo in perfetto equilibrio tra tradizione nel produrre vino e la modernizzazione degli impianti, infatti la cantina occupa una superficie totale di circa 24.000 mq, situata nel cuore del **Salice Salentino DOP** (San Donaci), dotata di un modernissimo impianto di vinificazione, un'ampia bottaia e una moderna linea d'imbottigliamento all'avanguardia ed è in grado di raggiungere 7000 bottiglie l'ora.

TERRITORIO E MONDO DEL VINO

La Paololeo da sempre crede nel potenziale enologico e naturalistico del territorio Salentino e in particolare di quello di San Donaci, dove le vicende storiche, combinate tra fattori fisici, hanno definito paesaggi inconsueti ed hanno prodotto architetture di un fascino singolare, ciò che maggiormente risalta, ancora oggi, è quel senso di continuità spaziale, diciamo pure di interdipendenza, tra il mare, la campagna e la città.

Ed è proprio quella continuità che conferisce a questa estrema regione d'Italia una marcata individualità. Avvolgente nei suoi colori, affascinante per la sua storia, sorprendente per l'unicità dei suoi territori, il Salento regala immagini e sensazioni sempre nuove. Esso è un connubio fra la terra e i suoi frutti ma anche fra la terra e le sue fonti: il sole, sempre generoso e prolifico, e l'acqua; ; e poi i venti, il gradevole contendersi fra quelli provenienti dalla costa adriatica e quelli che giungono da sud, dallo Jonio, e che regalano alle colture

quel sapore e quella sapidità inconfondibile e deliziosa. E la terra e la sua gente, tradizionalmente china sulle proprie piante a controllarne scrupolosamente la crescita e la salute fino al raccolto. Ed è proprio all'impegno costante dei produttori che si deve la crescita qualitativa del comparto vinicolo; finalmente consapevoli della generosità di questo loro territorio, hanno compiuto scelte importanti per la

filiera del vino ha un alto potenziale di sviluppo ed elevati indici di valore aggiunto, pertanto costituisce un settore forte; il Salento riveste un ruolo importante su scala nazionale e siamo certi che in un futuro non troppo lontano si registrerà una notevole compartecipazione alla formazione del valore aggiunto agricolo su scala nazionale. Le imprese pugliesi si confrontano sempre più frequentemente su temi che riguardano l' innovazione e il cambiamento, si incontrano per discutere delle opportunità di sviluppo in uno scenario di lunga e difficile crisi economica, nel quale, però, le eccellenze del territorio hanno dimostrato di sapersi rimboccare le maniche, riconvertendo e rinnovando i processi di produzione per affrontare il mercato globale;

l'innovazione deve essere il leit motiv del loro impegno: prima chi faceva il mercato erano i produttori, oggi si produce quello che chiede il mercato, che è il vero motore della domanda... questo impone la necessità di stare al passo col cambiamento per sopravvivere e quindi di riaggregarsi per far fronte alla sfida della globalizzazione e la filiera del vino ha un alto potenziale di sviluppo ed elevati indici di valore aggiunto, pertanto costituisce un settore forte.

Veniamo ora a noi, siamo nati in una famiglia dove produrre vino era una eredità inevitabile; quando siamo scesi in campo, l'ultima generazione, l'abbiamo fatto con assoluta passione e amore. Passione nel produrre vino ma anche amore nel creare le relazioni giuste e vere. Amore che per noi è sinonimo di trasparenza nel raccontare il lavoro in vigna svolto dai nostri produttori e quello svolto in cantina, convinti che questi siano gli aspetti fondamentali per essere credibili nel mondo.

L'immagine economica della Puglia è legata ad una agricoltura ricca che, fin dall'età moderna, si proietta sui mercati nazionali e internazionali.

Si è parlato spesso di una "terra laboriosa" figlia di un "popolo di formiche" che ha costruito l'identità pugliese. La sua popolazione era prevalentemente agricola, marinara e artigiana con "braccia operose e menti imprenditrici". Ma accanto ad una Puglia agricola e contadina ne emerge un'altra, quella dei "capitani coraggiosi", ingegnosi imprenditori che sono stati i protagonisti di importanti trasformazioni nell'economia pugliese, padri della modernizzazione, di nuove sperimentazioni tecnologiche e di grandi investimenti industriali. E così, negli anni, abbiamo dimostrato che in Puglia c'era la possibilità di produrre vini di qualità, riconosciuti a livello internazionale, che potessero mostrare eleganza e finezza mantenendo sempre il carattere originario.

I VINI PAOLOLEO NEL MONDO

Le performance economiche degli ultimi anni attestano una forte crescita dell'azienda il cui fatturato sfiora i 30 milioni di euro, generati dalla vendita nazionale e dalla vendita oltre confine.

Cantine Paololeo ha iniziato la sua attività circa 30 anni fa scrivendo la sua storia nel mondo Ho.Re.Ca. con un intenso lavoro incentrato sulla qualità.

Oggi, tra i principali mercati di riferimento per fatturato troviamo Danimarca, Svezia, Norvegia, Inghilterra, Germania, Svizzera, USA, Brasile, Israele e altri.

Questo orientamento le ha consentito di conseguire innumerevoli premi e riconoscimenti e di conquistare la fiducia dei consumatori.

ALBANIA
LUSSEMBURGO
AUSTRALIA
NORVEGIA
FINLANDIA
AUSTRIA
NUOVA ZELANDA
BELGIO
OLANDA
BRASILE
POLONIA

CANADA
ISRAELE
REP. CECA
BIELORUSSIA
CINA
ROMANIA
DANIMARCA
RUSSIA
ESTONIA
FRANCIA
SINGAPORE

GERMANIA
SLOVACCHIA
GIAPPONE
SPAGNA
GRAN BRETAGNA
SVEZIA
IRLANDA
SVIZZERA
ISLANDA
UNGHERIA
USA

LITUANIA
VIETNAM
THAILANDIA
INDONESIA
MEXICO
UCRAINA
KAZAKISTAN

I NOSTRI PRODOTTI

LINEA SALENTOP

LINEA TOP

LINEA CLASSICI

LINEA BOLLICINE

LE PRODUZIONI DELLA LINEA ALTURE

Verdeca, Minutolo, Bianco d'alessano e Susumaniello sono vitigni autoctoni passati in secondo piano nelle produzioni pugliesi e sulla strada dell'estinzione.

Cantine Paololeo ha deciso di farsi carico di una missione molto importante, quella di non abbandonare la nostra terra e di continuare a raccogliere i suoi frutti.

Su queste basi nascono le produzioni della linea "Alture", un grande atto d'amore verso il territorio della Valle d'Itria.

I PREMI

Crescono di anno in anno il numero dei prestigiosi riconoscimenti che premiano la qualità dei nostri vini, dietro ogni medaglia c'è il lavoro e la passione di una squadra il cui obiettivo è conseguire i più alti livelli di qualità.

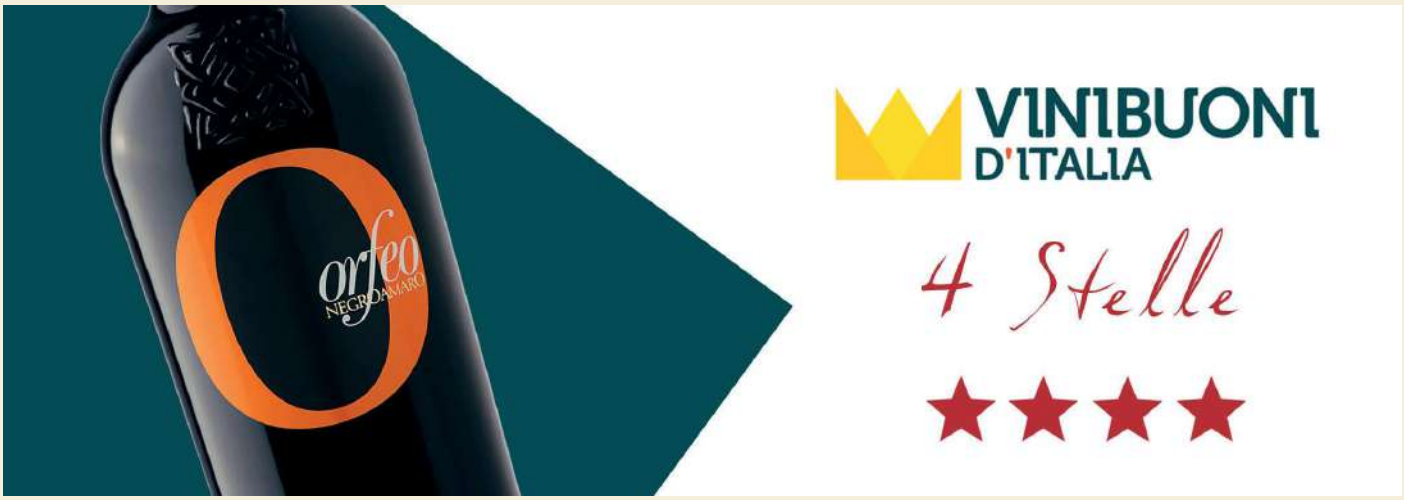
Ecco i riconoscimenti ottenuti nell'anno 2022:

Tre Bicchieri Gambero Rosso: Passo del Cardinale Primitovo di Manduria 2020

5 Grappoli Bibenda: Primitivo di Manduria Giunonico Riserva 2016

4 Viti Guida Vitae: Orfeo Negroamro Puglia IGP 2019

4 Stelle Vini Buoni d'Italia: Orfeo Negroamro Puglia IGP 2019



Gold Star Vinoway wine selction - MoraMora Malvasia Nera Salento IGP 2020

3° posto Miglior vino rosso d'Italia Luca Maroni - Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP 2020

LE CERTIFICAZIONI

La qualità del prodotto rappresenta l'elemento più importante e distintivo che Paololeo si impegna a perseguire quotidianamente nella convinzione che una produzione di elevata qualità, sia nei prodotti e sia nei servizi, costituisce il miglior modo per affermarsi e crescere.
Tale principio è sinonimo anche di certificazione aziendale, titolo di riconoscimento che attesta l'applicazione ed il mantenimento di un Sistema Gestionale ed Organizzativo conforme a specifiche Norme volontarie di riferimento, valide a livello internazionale:

• Sistema di gestione della qualità in ottemperanza agli standard internazionali **BRC** (Global Standard For Food Safety) e **IFS** (International Food standard);

• Codice di Condotta **BSCI** (Business Social Compliance Initiative) e **BRC ETRS** (solo nell'anno 2022) che stabilisce i valori e i principi etici che si attuano nella catena di produzione e fornitura disciplinando vai ambiti di conformità legale. Aderire al BSCI, quindi, evidenzia l'impegno dell'azienda nella gestione etica del lavoro lungo l'intera catena di fornitura;

• **Prodotto di Qualità Puglia** è un marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine che garantisce la qualità e l'origine del prodotto. La qualità dei prodotti e servizi agricoli e alimentari contrassegnati dal marchio è garantita attraverso un programma di controllo della qualità;

• "Accoglienza con i fiocchi", disciplinare per il servizio di accoglienza in cantina, nasce dall'esigenza di qualificare l'offerta turistica delle aziende vitivinicole consorziate al Movimento Turismo del Vino in modo da assicurare all'enoturista un'esperienza unica e rendere immediatamente evidente al cliente/consumatore la qualità del servizio offerto attraverso il segno distintivo del “Bollino dell’Accoglienza coi Fiocchi”.

• Certificazione Biologica del Prodotto che è un sistema globale di gestione basato sull’interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

MoRa
MoRa
malvasia nera
PAOLOLEO

3. STRATEGIA DELLA DIREZIONE

VISION

Vogliamo che il marchio Cantine Paololeo diventi in tutto il mondo **sinonimo di qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità, tipicità territoriale** attraverso produzioni di elevato pregio.

MISSION

Vogliamo che le nostre produzioni, nella loro interezza, siano dei **prodotti sostenibili**, rimanendo pur fedeli ai **valori aziendali ed etici** delle Cantine Paololeo.

PRINCIPI E VALORI DI RIFERIMENTO – CODICE ETICO

I principi di seguito elencati rappresentano i valori fondamentali cui i Destinatari devono attenersi nel perseguimento della mission aziendale e, in generale, nella conduzione delle attività della Paololeo.

- Passione per l'eccellenza

Aspiriamo ad essere considerati persone che offrono sempre il loro meglio e raggiungono una qualità eccellente in tutto quello che fanno.

- Spirito di squadra

Per quanto ciascuno di noi possa essere capace e determinato, si ottiene di più lavorando insieme. È con questa convinzione che garantiremo sempre ai nostri interlocutori piena disponibilità a collaborare.

- Senso di riconoscenza

Intendiamo dimostrare fattivamente riconoscenza a chi partecipa al raggiungimento dei nostri obiettivi, valorizzando sempre il loro contributo e improntando il rapporto alla crescita reciproca.

- Trasparenza

Crediamo nel valore di una comunicazione schietta perché è solo da una reale volontà di confronto aperto che possono nascere le soluzioni migliori. Ci impegniamo a essere interlocutori onesti, aperti e disponibili per sviluppare e mantenere un clima di mutua fiducia.

- Integrità

Perseguiamo i nostri obiettivi con rettitudine e responsabilità. In nessuna circostanza la pretesa di agire nell'interesse del gruppo potrà mai giustificare l'adozione di comportamenti in contrasto con leggi, regolamenti, discipline e, in generale con una condotta onesta e seria.

- Lungimiranza

Le scelte di oggi incideranno sul nostro futuro e su quello delle prossime generazioni.
Con questa consapevolezza sappiamo di dover trovare un bilanciamento fra soddisfare i bisogni di oggi e quelli a lungo termine. Non dovrà perciò mai mancare l'impegno nel guardare in prospettiva e a prepararsi per tempo al mondo di domani, sviluppando il nostro business in un quadro complessivo di sostenibilità ambientale e rispetto delle persone. Per lasciare un'eredità duratura.

4. COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER: PRODUTTORI, FORNITORI, COLLABORATORI, CLIENTI E CONSUMATORI FINALI

Il raggiungimento degli obbiettivi aziendali di sviluppo della qualità, sicurezza alimentare e di sostenibilità viene ottenuto attraverso il coinvolgendo non solo della struttura interna dell'azienda ma anche in generale di tutti gli stakeholder interni ed esterni.
L'azienda da sempre si è mostrata attenta alla salvaguardia del territorio, prediligendo le varietà autoctone, favorendo i produttori che applicano le buone pratiche di coltivazione secondo i principi di lotta integrata e di produzione biologica. Particolare attenzione dedichiamo allo sviluppo di iniziative volte a favorire la conoscenza del luogo in cui abbiamo sede. Inoltre, vogliamo coinvolgere tutti i portatori di interesse aziendale, sia in ambito della qualità dei nostri prodotti e sia in tema di sostenibilità:

• Migliorare continuamente l'efficacia del **Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare**, perseguendo gli obiettivi specifici;

• Inquadrare e focalizzare la propria **attenzione sul cliente**, sulle sue esigenze e la sua soddisfazione, coinvolgendo attivamente tutti gli attori della filiera – dipendenti, fornitori e produttori;

• Rispettare la normativa sulla **sicurezza e salubrità del prodotto** e l'implementazione del Piano di autocontrollo igienico Haccp aziendale;

• Garantire e rispettare la **normativa sulla sicurezza** sui luoghi di lavoro vigenti;

• Garantire la realizzazione di **prodotti sicuri e conformi** alle normative vigenti;

• Rispettare la normativa vigente in tema di **tutela ambientale**, prevenendo ogni tipo di impatto sull'ambiente e razionalizzare i consumi di risorse naturali attuando misure di tutela ambientale, socialmente eque ed economicamente sostenibili;

• Garantire il **rispetto dei diritti dei propri dipendenti** e delle buone pratiche etiche, attraverso l'applicazione delle principali norme ILO;

• Garantire l'applicazione della normativa vigente di sicurezza sui luoghi di lavoro e gestione della privacy;

L'obiettivo è perseguito mediante l'implementazione di un sistema di gestione qualità ed integrato della sostenibilità secondo tre pilastri, economico, sociale ed ambientale.

FORNITORI

La selezioni dei fornitori, conformi a quella che è la politica aziendale e gli obbiettivi di sostenibilità e di sicurezza alimentare è per l'azienda un aspetto molto importante.
La Paolo Leo, conta diversi fornitori, di cui molti possiedono certificazioni di nostro interesse, inoltre alcuni di essi pur non avendo una certificazione, implementano iniziative volte a favorire la sostenibilità e ridurre l'impatto ambientale.
I futuri partner sono selezionati attraverso il questionario di qualifica, ai quali sono richieste informazioni specifiche circa le certificazioni possedute ed altre informazioni riguardanti la qualità, la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'ambiente, la sostenibilità e l'etica.

La scelta dei nostri fornitori è dettata dalle seguenti ragioni:

- Esigenze di produzione;

- Presenza di certificazioni di sicurezza alimentare, di nostro interesse, quali: BRC e IFS FOOD, ISO FSSC 22.000,

- Presenza di certificazioni in tema ambientale, etico, di sicurezza sui luoghi di lavoro e in tema di sostenibilità, quali: ISO 14001:2015, SMETA, OSHAS 18001, SA 8000, ISO 45000, EQUALITAS o iniziative volte a favorire la sostenibilità;

- Vicinanza territoriale, principio fondamentale per la Paololeo, in quanto l'azienda mira in maniera particolare alla valorizzazione delle aziende locali.

CLIENTI

L'azienda attribuisce ai propri clienti e alla loro soddisfazione un ruolo fondamentale, ponendo molta attenzione a generare prodotti di qualità, garantendone la sicurezza. Questi aspetti sono continuamente monitorati all'interno della Paololeo, la quale gestisce gli eventuali reclami ricevuti dal mercato.

CONFERITORI UVE

Riguardo la produzione l'azienda si avvale di circa un **centinaio di conferitoi locali**, con la maggior parte dei quali si è instaurata una collaborazione ventenale di reciproco rispetto e cura del prodotto finale, le uve.
Durante la stesura del contratto i conferitori si impegnano a rispettare la conformità, qualità e sostenibilità del protto richiesta dalle Cantine Paololeo.
Il protocollo di conferimento prevede la consegna delle uve in cantina entro le ore 12.00, al fine di garantire che la raccolta avvenga nelle prime ore del mattino, in modo da preservare quanto più possbile l'integrità e la freschezza del prodotto.

ALTURE
PAOLOLEO
350
ALTURE
Bianco
D'Alessano

PROGETTI RIVOLTI ALLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

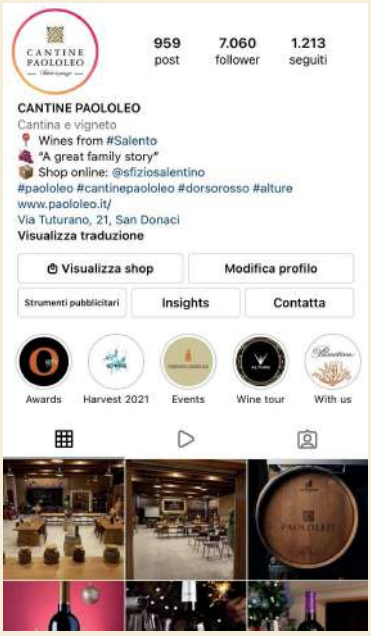
Cantine Paololeo ha improntato la propria attività su canoni gestionali universalmente riconosciuti come distintivi e qualificanti, tutto ciò si accompagna anche a una grande attenzione per lo sviluppo sostenibile e a una maggiore sensibilizzazione nei confronti della tutela dell'ambiente e della difesa degli ecosistemi territoriali.

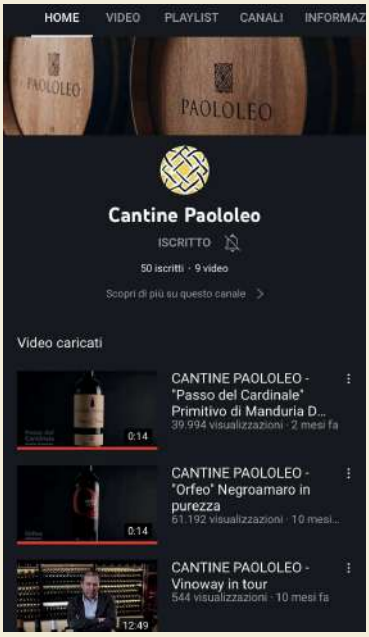
I valori produttivi principali dell'azienda sono sempre stati il fulcro di tutti i progetti e le attività di comunicazione ed hanno permesso nel tempo di costruire un'immagine ben precisa del marchio.

Nel mondo del vino si parla spesso dell'obbiettivo di comunicare i propri prodotti al meglio; il **marketing strategico** del settore vitivinicolo, in linea con le tendenze generali del mercato, è da sempre coadiuvato da una comunicazione piuttosto brillante sia nella forma che nello stile; ma accanto ai colori, le immagini, gli slogan, diamo particolare spazio all'incoming in modo da far respirare e toccare con mano il territorio e la realtà aziendale.

Il legame che si crea con il territorio rappresenta un patrimonio da tutelare ed accrescere attraverso una visione che abbracci una realtà più ampia di quella aziendale.

Da qui l'apertura dell'azienda ad **eventi interni ma anche esterni**, l'adesione ad associazioni che da anni promuovono il **turismo eno-gastronomico**, la programmazione di serate e degustazioni a tema, la partecipazione a fiere nazionali e internazionali raccontando ai visitatori non solo l'azienda e i suoi prodotti ma anche il proprio territorio, le campagne di comunicazione e promozione sul **mondo digitale** e i progetti per salvare **autoctonia del territorio**, valorizzandone lo sviluppo.





LE PRODUZIONI PAOLOLEO HOME OLTRE IL VINO

Questa nasce da un'idea che tiene conto dell'ambiente e della sostenibilità economica, due elementi che si concretizzano nel riutilizzo dei materiali, come per esempio il sughero ed il vetro, dando vita ad elementi ornamentali e decorativi per la casa. Il vetro è un materiale naturale e può essere riciclato al 100% senza che la sua qualità ne risenta. Riciclare il vetro è perciò la decisione più giusta, da un punto di vista sia ecologico e sia economico. Per dare nuova vita alle nostre bottiglie, collaboriamo con il miglior designer Salentino, trasformandole in taglieri per aperitivi, portacandele, svuota tasche, poggia mestolo, una decorazione originale per la casa. Le nostre bottiglie di vetro certificato, oltre ad essere fuse, vengono trasformate sapientemente e senza alcun spreco, in bicchiere (parte inferiore) e portacandela (parte superiore) attraverso un taglio di altissima qualità ed una elegante molatura.

INIZIATIVE

Cantine Paololeo è presente attivamente, in ambito organizzativo, in ambito sociale e negli Enti locali di tutela, per promuovere e sviluppare sia il prodotto che il territorio, come ad esempio i diversi consorzi di tutela nei quali la Società contribuisce con la propria esperienza all'accrescimento e valorizzazione della produzione.

Paololeo promuove inoltre, sia direttamente che indirettamente, eventi culturali e sportivi, contribuendo a supportare le attività del terzo settore. Riconoscendo infine un valore aggiunto all'appartenenza territoriale, Paololeo privilegia la ricerca del personale e lo sviluppo di relazioni commerciali nell'ambito locale.

L'impegno di Paololeo è incisivo anche nelle arti visive e musicali: dal 2016 è main sponsor dell'evento musicale **Battiti Live**, iniziativa che rappresenta un importante momento di sviluppo del turismo costiero, l'evento itinerante più importante e atteso nel sud Italia; Cantine Paololeo sarà sponsor ufficiale nel 2018 **dell'Happy Casa Brindisi**, fondata nel 2004 per la grande passione che da sempre caratterizza intere generazioni nutrite di "pane e basket", che ha ormai conquistato un posto stabile nella élite del basket nazionale. Nel 2021 è sponsor della Società Sportiva Dilettantistica **Brindisi Football Club**, meglio nota come Brindisi.

L'impegno costante nel sostenere e valorizzare il proprio territorio, ha permesso all'azienda di adottare un sistema produttivo sostenibile e attento alla salvaguardia dell'ambiente circostante, preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni. Il sostegno al territorio e alla sua collettività sono stati presupposto e impulso per la nascita e lo sviluppo dello straordinario successo, in tutto il mondo, del Primitivo e del Negroamaro, affermando la leadership dell'azienda.

Lavorando sull'autorevolezza del brand e partendo dalla certezza che la sponsorizzazione di eventi sportivi è una delle migliori strategie di marketing, nel 2022 le Cantine Paololeo si legano all'undicesima edizione della grande **regata del Salento "Brindisi-Valona"**.

Una regata sportiva nel senso più antico e nobile del termine, che ha la finalità di incentivare la cooperazione culturale, economica e turistica; nasce con la sua prima edizione nell'anno 2011, a venti anni dallo sbarco a Brindisi dei profughi Albanesi, con il nobile scopo di ricordare e ripercorrere quella rotta con altri intenti e significati.

L'impegno all'interno delle arti visive e musicali continua anche nel 2022 con la partecipazione, come Gold sponsor, alla nuova edizione del **Gipsyland**, tra i più importanti festival internazionali dedicati alla musica e alle arti di ispirazione gitana e del **Taranto Jazz festival,** uno dei più importanti eventi nazionale di musica jazz.

Tra le ultime azioni che vedono Cantine Paololeo impegnata nell'attività e salvaguardia, c'è sicuramente al primo posto il progetto **"Adotta un alberello pugliese".**
Turisti e visitatori da decenni hanno scoperto il Salento, ed è proprio qui che si incontrano gli "alberelli", vigneti antichi e suggestivi, che approfittano del sole caldo per germogliare e allo stesso tempo rinfrescano il terreno con l'ombra delle loro foglie.

La bassa resa, tuttavia è una delle ragioni che hanno portato molti viticoltori ad estirpare i vecchi vigneti e a sostituirli con impianti a spalliera che garantiscono una produzione elevata.
Dorsorosso in effetti, nasce con l'obiettivo di salvaguardare l'alberello pugliese, simbolo di una viticoltura millenaria.
progetto consiste nel sostentamento di un piccolo vigneto di 5000 piante, coltivato ad alberello, attraverso la vendita della bottiglia a 39,90€ con la quale si ottiene l'adozione di una pianta.

PAOLOLEO
PAOLOLEO
PAOLOLEO
PAOLOLEO
PAOLOLEO
PAOLOLEO

PAOLOLEO

6. PERCHÉ EQUALITAS?

Il percorso di Paololeo come azienda di riferimento nel mondo della sostenibilità si arricchisce dello standard Equalitas, che certifica le migliori esperienze di ricerca e sviluppo a livello nazionale ed internazionale nel campo vitivinicolo.
Nato in Italia e riconosciuto a livello internazionale, Equalitas contempla in un unico strumento la dimensione ambientale, socioeconomica e alcuni fondamentali valori etici, come il rispetto delle pari opportunità e il rifiuto di ogni discriminazione.

In particolare EQUALITAS è un programma che vuole:

- Tutelare l'ambiente, la biodiversità, il paesaggio;
- Valorizzare gli aspetti sociali ed economici associati alla produzione del vino;
- Misurare la sostenibilità a livello di azienda, processo e prodotto attraverso l'utilizzo di 4 indicatori, scientificamente riconosciuti;
- Migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino;
- Favorire lo scambio di best practices;

La scelta mirata di aderire ad Equalitas, nasce dall'esigenza di analizzare gli impatti aziendali, generati verso l'ambiente, società e territorio che ospita la nostra sede, per poter diventare ancora più responsabili nell'uso di risorse naturali e dei beni comuni.
A livello di organizzazione l'applicazione dello standard permette di monitorare internamente la realtà aziendale e definire gli ambiti di miglioramento e valutare l'efficacia delle azioni adottate e i risultati ottenuti.
L'approccio allo standard prevede l'applicazione dei seguenti aspetti:

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE:

- Buone pratiche di cantina, imbottigliamento e condizionamento; detersione e sanitizzazione locali e attrezzature; packaging, manutenzione e indicatori di sostenibilità;

BUONE PRATICHE SOCIO - ECONOMICHE

- Diritti dei lavoratori; qualifiche coerenti con le mansioni svolte; l'organizzazione promuove le pari opportunità e il lavoro per i giovani; non vengono fatte discriminazioni; welfare; questionari di monitoraggio e soddisfazione;

- Formazione piano di formazione del personale; condivisione della formazione con i lavoratori e registrazione della stessa;

- Relazioni con il territorio e la comunità locale;

• **Buone pratiche economiche aziendali** controllo di gestione; dimostrazione degli investimenti economici già sostenuti e che saranno sostenuti per la sostenibilità

• **Buone pratiche economiche verso i dipendenti;** piano di crescita dei lavoratori (retribuzioni, equità delle stesse, etc.); turn-over; incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale; incontri con la proprietà.

• **Comportamento etico nei rapporti con terz**i (pubblica amministrazione, organismi di controllo, fornitori e clienti)

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE:

• Politica di comunicazione

• Bilancio di sostenibilità

• Dichiarazione di conformità allo standard

7. L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITÀ

"La sostenibilità va condivisa lungo tutta la catena di trasformazione, dalla materia prima al prodotto finito. Questa è una filosofia che Paololeo adotta fin dalle sue origini. È un salto culturale, è un salto verso il futuro" – Paolo Leo

La sostenibilità è ormai una strategia imprescindibile, deve far parte della nostra vita di tutti i giorni: meno sprechi, più efficienza, più rispetto per l'ambiente, più salvaguardia per la nostra civiltà.
Sostenibilità significa anche rendere ripetibile nel lungo periodo un risultato economico: le leve che garantiscono la ripetibilità nel tempo di questo risultato devono essere a loro volta sostenibili.
Gli investimenti – in particolare asset industriali, equity della marca, capitale umano, innovazione – devono generare risorse in grado di autofinanziare gli investimenti stessi. Tutto questo genera un contesto sostenibile in cui azienda e stakeholder beneficiano dei risultati ottenuti, creando la possibilità di pianificare con fiducia ulteriori investimenti.
Se si guarda alla sostenibilità come a un'opportunità per creare valore, adottarla come modello di gestione comporta un salto culturale.
È complesso, tuttavia, determinare la correlazione tra sostenibilità e valore: il rapporto tra costi e benefici di un investimento in sostenibilità può infatti apparire non vantaggioso nel breve periodo, ma rivelarsi tale adottando una visione a lungo termine.

Viviamo anni in cui i 193 Paese Membri dell'ONU hanno sottoscritto gli obiettivi definiti dall'Agenda 2030, i quali si posizionano lungo le seguenti 5 direttrici:

- Persone: eliminare fame e povertà in tutte le forme e garantire dignità e uguaglianza;

- Prosperità: garantire vite prospere e piene in armonia con la natura;

- Pace: promuovere società pacifiche, giuste e inclusive;

- Partnership: implementare l'agenda attraverso solide partnership;

- Pianeta: proteggere le risorse naturali e il clima del nostro pianeta per le generazioni future;

Elementi essenziali, definiti attraverso i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS/SDGs, Sustainable Development.

L'analisi congiunta dei Sustainable Development Goals e delle nostre specificità ci ha permesso di identificare le tematiche di interesse sulle quali costruire il Piano Strategico.

Il valore di una impresa oggi si misura non solo con i classici indicatori economico finanziari, ma sempre di più con i suoi benefici sul territorio e nel contesto in cui opera per questo siamo orgogliosi di presentare il Bilancio di Sostenibilità 2022.

CANTINE
PAOLOLEO
Salento in purezza

8. ANALISI INTERNA

LA TUTELA DALL'AMBIENTE

La tutela dell'ambiente rappresenta un elemento centrale nell'ambito delle attività svolte in Cantine Paololeo. Il rispetto, la tutela e la salvaguardia dell'ecosistema sono principi di riferimento che guidano ed ispirano le attività dell'azienda nella consapevolezza che solo attraverso tali attenzioni è possibile garantire continuità, crescita e sviluppo della produzione.
Tale impatto è determinato sia dalle attività operative poste in essere dall'azienda nella gestione del business, sia dalle attività esercitate dai fornitori con cui sono stati intrapresi rapporti commerciali.
In Cantine Paolo Leo la tutela dell'ambiente si concretizza attraverso l'implementazione di specifiche azioni:

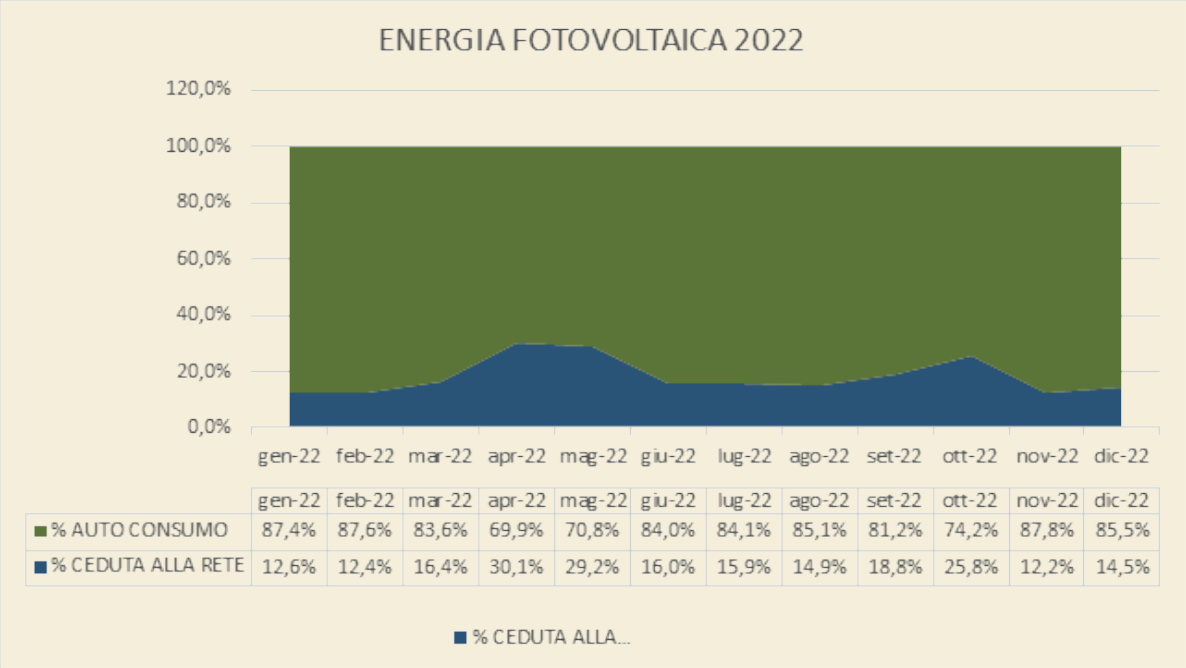
• Contenimento dei consumi e dello sfruttamento delle risorse naturali (es. acqua, energia);

• Scelta di produttori che impiegano tecniche agronomiche come lotta integrata e produzione biologica, in sostituzione delle tecniche tradizionali altamente impattanti sull'ambiente;

• Condivisione e diffusione dei principi di riferimento per la tutela dell'ambiente sia all'interno sia all'esterno dell'organizzazione, attraverso il ricorso anche a momenti di formazione e istruzione.

CONSUMI IMPIANTO FOTOVOLTAICO

L'energia fotovoltaica sfrutta i vantaggi della fonte solare attraverso le tecnologie degli impianti fotovoltaici, costituiti da pannelli solari che prendono la luce del sole e la trasformano in energia elettrica.
La conversione da luce a energia elettrica avviene nella cella fotovoltaica, costituita generalmente da silicio, semiconduttore fondamentale del generatore di energia.
L'energia fotovoltaica prodotta dall'impianto aziendale detiene una potenza da **149 kw;** lo stesso sarà potenziato evidenziato negli obiettivi elencati di seguito.

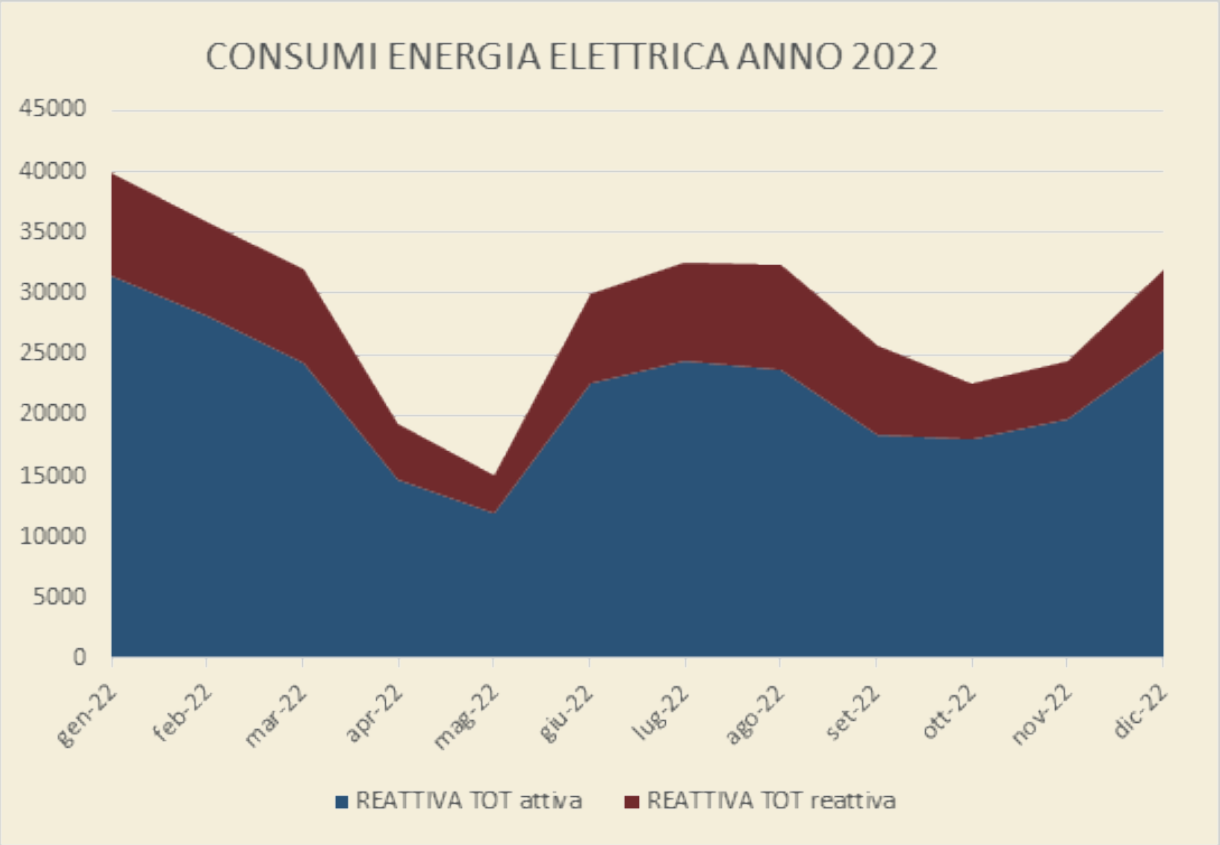


	gen-22	feb-22	mar-22	apr-22	mag-22	giu-22	lug-22	ago-22	set-22	ott-22	nov-22	dic-22
% AUTO CONSUMO	87,4%	87,6%	83,6%	69,9%	70,8%	84,0%	84,1%	85,1%	81,2%	74,2%	87,8%	85,5%
% CEDUTA ALLA RETE	12,6%	12,4%	16,4%	30,1%	29,2%	16,0%	15,9%	14,9%	18,8%	25,8%	12,2%	14,5%

Nell'anno 2022 si riscontra un maggiore autoconsumo di energia prodotta attraverso l'impianto fotovoltaico ed una diminuzione % dell'energia ceduta alla rete, rispetto all'anno precedente.
Segno che l'azienda produce energia da fonti rinnovabili, riducendo fortemente l'impatto ambientale e l'emissione della Co2.

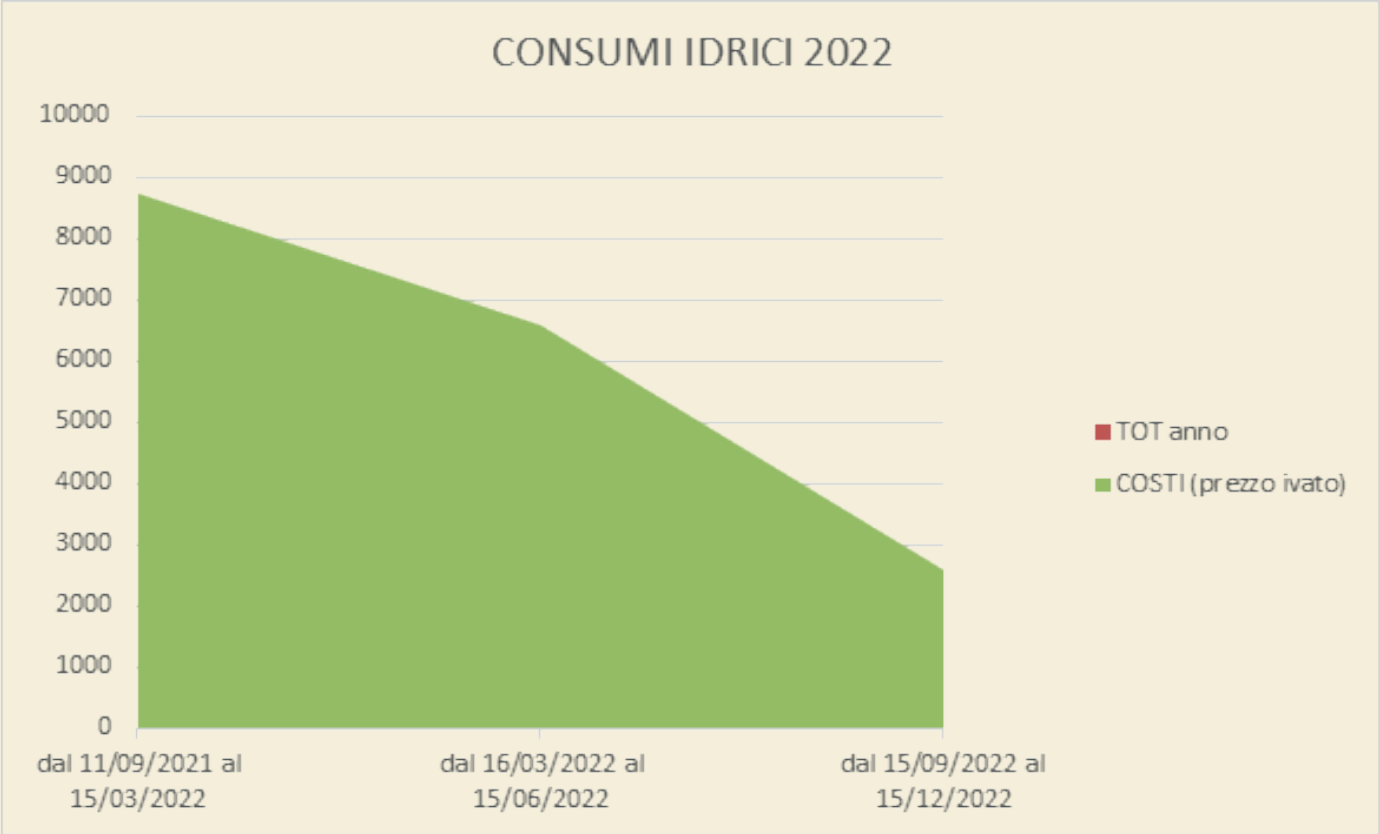
CONSUMI ENERGETICI

Riportiamo di seguito i dati relativi al **consumo di energia elettrica** (kWh, chilowattora) relativi all'anno 2022.
Tali dati sono influenzati da diversi fattori tra cui le caratteristiche di ciascuna annata, le condizioni meteorologiche, così come le temperature, le quali possono determinare infatti importanti variazioni nelle quantità prodotte, generando una conseguente variazione del dato dovuto alla stabilità dei consumi fissi.
Il consumo di energia elettrica deriva da: l'illuminazione degli uffici e dello stabilimento, la climatizzazione, il funzionamento di macchinari, dai processi produttivi di pigiatura, vinificazione e dall'imbottigliamento.



Risulta evidente dall'andamento dei consumi di energia elettrica che i maggiori picchi si sono riscontrati durante i primi mesi dell'anno e nel periodo di maggiore attività.
L'andamento rilevato durante ai primi mesi dell'anno 2022, è riconducibile ad una continuità anche nel periodo natalizio, che solitamente corrisponde ad un fermo della produzione.
I consumi maggiori di energia elettrica sono relativi ai periodi di vendemmia, condizionati dal volume delle uve lavorate nell'anno (che dipendono da fattori endemici come l'esposizione solare, le piogge, le escursioni termiche) quindi non costanti o standardizzabili nel corso degli anni.
Gli alti consumi sono relativi al consumo degli impianti di refrigeramento e sono tanto più alti nei periodi in cui la temperatura esterna è maggiore.

CONSUMI IDRICI



Il consumo di acqua deriva da:

- Processi di lavaggio attrezzature di cantina (serbatoi, filtri, tubazioni)
- Processo di lavaggio bottiglie (imbottigliamento)
- Lavaggio prodotto- uva
- Servizi igienici

Relativamente ai consumi idrici, i dati elaborati sono riconducibili alle letture in metri cubi emessi trimestralmente.
Si evidenzia un maggiore consumo di acqua durante i primi mesi dell'anno, a seguito di una maggiore attività di imbottigliamento delle nuove annate, relativamente a vini bianchi, rosati e parte di rossi, ultima annata, inoltre si sottolinea che tale consumo è dovuto ad una continuità dell'attività anche nel periodo natalizio, durante il quale solitamente è previsto un fermo produzione.
Un maggiore confronto potrà essere svolto nell'anno 2023.

MATERIE PRIME

L'azienda effettua la scelta della tipologia di Packaging considerando in primis di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative ed organolettiche dei prodotti, ma tali scelte sono influenzate anche dalla destinazione d'uso, dalle specifiche richieste dai clienti e dai mercati di destinazione.

Siamo attenti alla scelta di fornitori, la selezione avviene verso fornitori che hanno implementano i nostri stessi principi di sostenibilità, caratteristici della Paololeo. Altro principio cardine è orientato verso la scelta di fornitori locali, mirando quindi allo sviluppo del territorio pugliese.

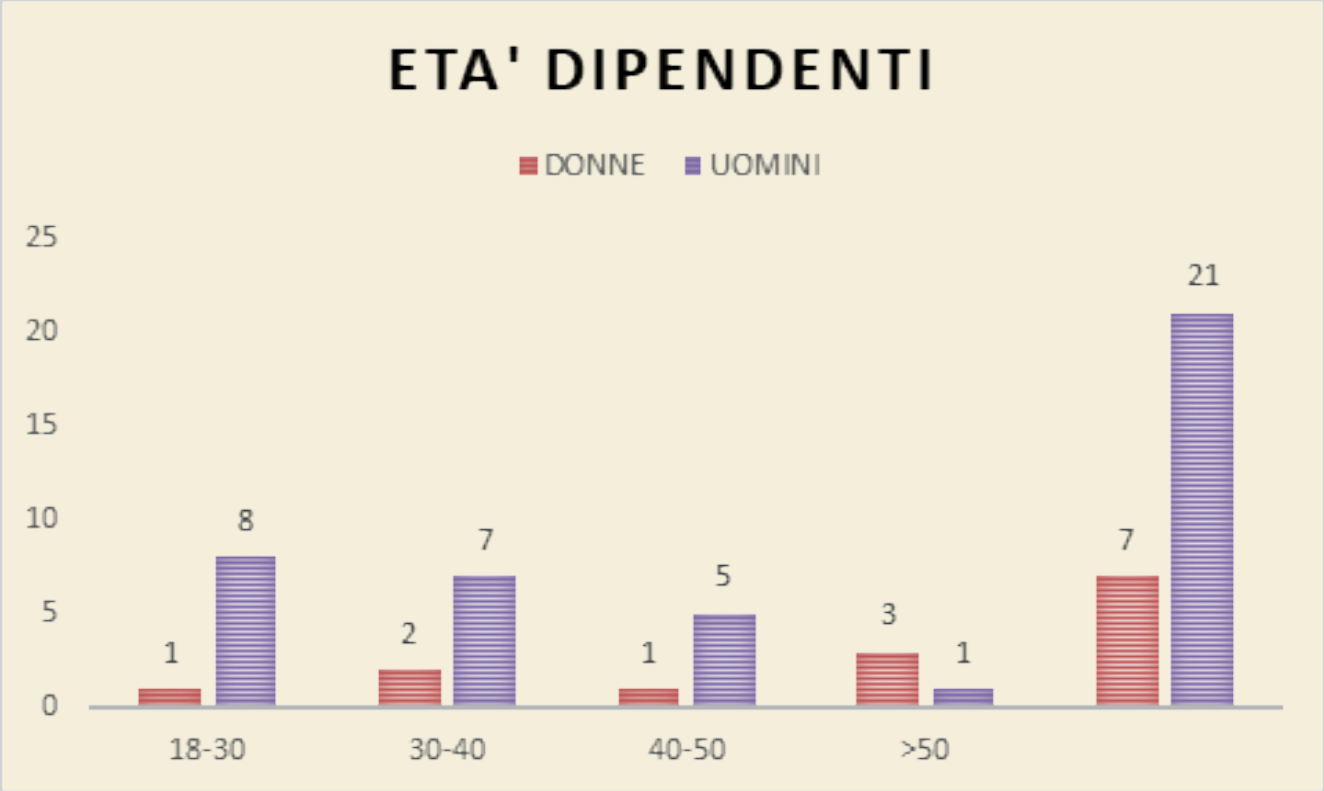
LA VALORIZZAZIONE E LO SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE

Le risorse umane rappresentano il punto dal quale vogliamo partire nel raccontare il nostro approccio alla sostenibilità. Cantine Paololeo è una realtà che comprende una forza lavoro molto variegata, rappresentata da circa 30 persone che sono impegnate costantemente per rendere possibile la realizzazione dei traguardi aziendali, superare le sfide quotidiane e perseguire la ricerca dell'eccellenza.

Paololeo riconosce il valore, unico e insindacabile, di ogni singolo individuo quale portatore di conoscenze, cultura ed esperienze differenti che rendono ancor più stimolante l'ambiente di lavoro. Le risorse umane sono, infatti, caratterizzate da peculiarità legate al territorio e alla tipologia di attività.

ANALISI DIPENDENTI E CLIMA AZIENDALE

L'organico della Paololeo, si compone di 28 dipendenti a fronte dei 32 dell'anno precedente. Tale diminuzione è dovuta al mancato rinnovo di alcuni contratti a tempo determinato.
La forza lavoro è costituita da 21 uomini 7 donne, di età compresa tra i 22 e i 66 anni circa.



Il grafico riporta la seguente suddivisione:

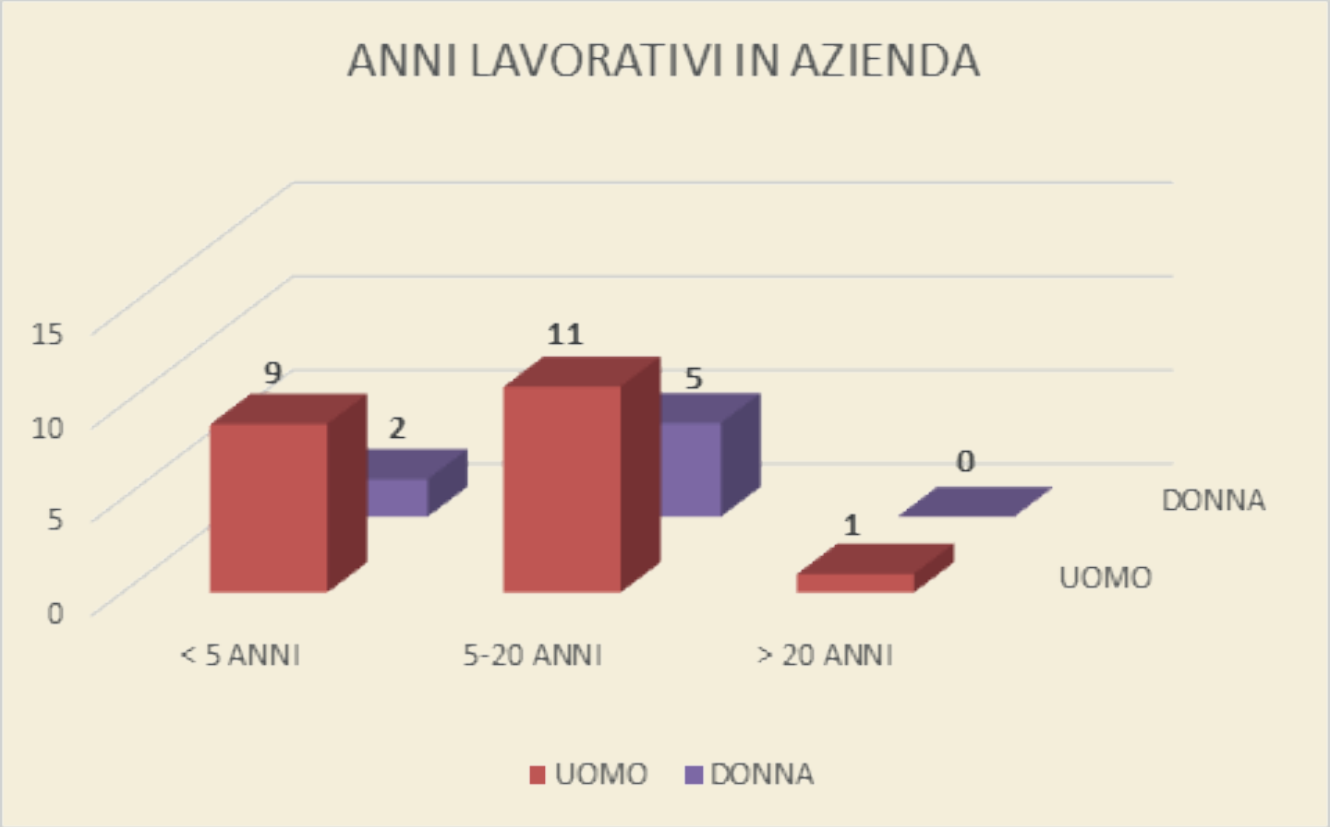
• Il 32% è rappresentato da operatori che hanno un età compresa tra i 18 ed i 30 anni, precisamente 9 dipendenti;

• Il 32% è rappresentato da operatori che hanno un età compresa tra i 30 ed i 40 anni, precisamente 9 dipendenti;

• Il 21% è rappresentato da operatori che hanno un età compresa tra i 40 ed i 50 anni, precisamente 6 dipendenti;

• Il 23% è rappresentato da operatori che hanno un età superiori ai 50 anni, precisamente 4 dipendenti.

Inoltre, si evidenzia che:



I dipendenti attualmente presenti lavorano da:

- Meno di 5 anni: 2 donne e 9 uomini;
- Da più di 5 anni e meno di 20 anni: 5 donne e 11 uomini;
- Da più di 20 anni: 1 donna

I dati analizzati mettono in evidenza una situazione di continuità lavorativa, in quanto la maggior parte dei lavoratori è assunta in azienda per un periodo compreso tra i 5 e i 20 anni. Inoltre, è evidente la presenza di lavoratori che sono impiegati da meno di 5 anni, segno che l'azienda si predispone in maniera propositiva verso l'impiego di giovani lavoratori.

SALUTE SICUREZZA

L'indissolubile unione che lega i prodotti e i servizi erogati ai territori di appartenenza è l'elemento centrale che caratterizza la combinazione tra la cultura, espressione del territorio, e al contempo quella ricercata e apportata dall'esterno. Il settore agricolo rappresenta una realtà intrinsecamente esposta ad un alto livello di rischio per la salute e la sicurezza delle persone che vi operano.

La varietà delle attività svolte in cantina (ad es. vinificazione, travasi, imbottigliamento, analisi di laboratorio, ecc.), presenta un elevato livello di manualità oltre a richiedere l'utilizzo di specifici prodotti. Analogamente, anche per il settore dell'ospitalità, la natura di alcune lavorazioni (ad es. cura del verde) evidenzia un rilevante livello di rischio.

Paololeo, consapevole di questa forte esposizione al rischio, da sempre, pone un'attenzione primaria e costante alla riduzione del pericolo attraverso l'implementazione di percorsi di formazione.

In questo modo si promuove la diffusione delle buone pratiche e delle competenze necessarie alla riduzione del rischio, affidandosi non solo a docenti e formatori ma, anzitutto, ai colleghi che hanno maturato una maggiore anzianità aziendale. Oltre a quanto disposto normativamente in tema di salute e sicurezza dei lavoratori, l'azienda ha implementato un sistema capillare di deleghe dirigenziali attraverso cui presidiare, quanto più localmente possibile, la gestione di tali aspetti. Uno degli obiettivi più importanti che Paololeo si è prefissata di raggiungere in tema di salute e sicurezza è ridurre a zero il numero di infortuni.

FORMAZIONE

La formazione per l'azienda Paololeo, svolge un ruolo principale nel processo di valorizzazione delle risorse e serve a sviluppare e consolidare le competenze, confermando il trend di crescita riscontrato nel 2022.

In particolare, oltre alla formazione obbligatoria, l'azienda pianifica l'attività di formazione interna prevista attraverso il piano annuale, in cui sono riportati i momenti formativi definiti anche in seguito ad esigenze.

Nel 2022 la formazione ha riguardato oltre che ai temi di qualità e sicurezza alimentare, anche tematiche legate alla sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, così come previsto dai requisiti definiti dallo standard Equalitas.

I risultati raggiunti, tenendo conto anche delle verifiche interne e la pianificazione delle nuove attività sarà rivista anche per l'anno 2023, confermando quindi la volontà di proseguire gli stessi risultati.

10. OBIETTVI

Concludiamo il nostro bilancio di sostenibilità con il futuro, con gli obiettivi che ci prefiggiamo di conseguire, mettendo a disposizione le risorse necessarie, l'impegno e l'entusiasmo che ci contraddistinguono.

Di seguito i nostri obiettivi per gli anni 2023-2024:

• creazione di un nuovo sistema di riciclo e depurazione delle acque;

• Ampliamento di 540 WAT dell'impianto fotovoltaico e riduzione di almeno il 2% dei consumi energetici entro il 2024;

• Sostituzione dei cartoni non certificati con quelli in possesso della certificazione FSC.

PAOLOLEO
2022
tre bicchieri
GAMBERO ROSSO
PASSO DEL CARDINALE
Primitivo di Manduria
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
PAOLOLEO
PAOLOLEO

CANTINE PAOLOLEO
Via Tuturano, 21 - 72025 San Donaci (BR) - Italia
Tel. (+39) 0831 635073
info@paololeo.it - customerservice@paololeo.it
www.paololeo.it