

TASCA[®]

CONTI D'ALMERITA



13° REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023



REPORT DI SOSTENIBILITÀ
SUSTAINABILITY REPORT

2023





ORGANI DELLA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA BODIES OF THE SICILY SOSTAIN FOUNDATION

Presidente / President

Alberto Tasca

Consiglio direttivo / Board of Directors

Giuseppe Bursi

Arianna Occhipinti

Alessio Planeta

Letizia Russo

Alberto Tasca

Comitato tecnico-scientifico / Technical-Scientific Committee

Rileva i fabbisogni di ricerca e innovazione in termini di sostenibilità delle aziende agricole regionali e risponde a tali fabbisogni.

It identifies the research and innovation needs of regional farms in terms of sustainability and responds to these needs.

Coordinatore / coordinator

Lucrezia Lamastra - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Giuseppe Barbera - Università degli Studi di Palermo

Rosario Di Lorenzo - Università degli Studi di Palermo

Nicola Francesca - Università degli Studi di Palermo

Laura Ricci - Trentino Green Network

Comitato operativo / Operating committee

Raccoglie dal sistema produttivo ed esprime al Comitato Scientifico i fabbisogni di ricerca e di innovazione.

It defines the research and innovation needs of the production system and communicates them to the Scientific Committee.

Alessandro di Camporeale - Benedetto Alessandro

Cantine Nicosia - Aldo Carpitano

Colomba Bianca - Antonio Pulizzi

C.V.A. di Canicatti - Calogero Di Lauria

Masseria del Feudo - Francesco Cucurullo

Pietradolce - Giuseppe Parlavecchio

Planeta – Patricia Toth

Tasca d'Almerita – Vanessa Dioguardi

La Fondazione SOStain è supportata da / *SOStain Foundation is supported by*



AMORIM
CORK
ITALIA

Fondazione Allianz
UMANA MENTE

INDICE

INTRODUZIONE INTRODUCTION

Una sezione che introduce le caratteristiche principali del programma SOSTain
A section to discover the principal characteristics of the SOSTain programme

6 – 27

→ ABSTRACT	6
Cos'è la Sostenibilità? <i>What's Sustainability?</i>	10
Fondazione SOSTain Sicilia	14
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile <i>2030 agenda for sustainable development</i>	24

TASCA D'ALMERITA

Un identikit di Tasca d'Almerita, con presentazione dei risultati 2023
Tasca d'Almerita identikit, with a presentation of the 2023 results

28 – 87

L'azienda <i>The company</i>	30
Presentazione - Alberto Tasca	42
→ LA SOSTENIBILITÀ VERSO UN MODELLO RIGENERATIVO → <i>SUSTAINABILITY FOR A REGENERATIVE MODEL</i>	54
L'azienda in numeri <i>The company in numbers</i>	58
Le tenute <i>The estates</i>	66

I 10 REQUISITI THE 10 REQUIREMENTS

Le fondamenta del programma SOSTain. Presentazione di ogni requisito e dei risultati aziendali.
The basis of SOSTain programme. Presentation of each requirement and the company's results.

88 – 231

→ NOTA METODOLOGICA → <i>METHODOLOGICAL NOTES</i>	90
Gestione sostenibile del vigneto <i>Sustainable management of the vineyard</i>	94
No diserbo chimico <i>No chemical herbicides</i>	104
Protezione della biodiversità <i>Biodiversity protection</i>	108

INDEX

Materiali ecocompatibili nel vigneto <i>Eco-compatible materials in the vineyards</i>	132
Materie prime locali <i>Local raw materials</i>	144
VIVA la sostenibilità <i>VIVA Sustainability</i>	150
Solo l'energia che serve <i>Only the energy needed</i>	184
Bottiglie leggere anche per l'aria <i>Light bottles for the air, too</i>	198
Non solo un bollino <i>Not just a sticker</i>	206
Vini sicuri <i>Safe wines</i>	212
→ PALMARES: I PREMI TASCA D'ALMERITA → <i>TASCA D'ALMERITA AWARDS</i>	220
Riassunto <i>Summary</i>	228

LE BUONE PRATICHE *BEST PRACTICES*

Le buone pratiche di Tasca d'Almerita per la
salvaguardia delle risorse.
*The good practices of Tasca d'Almerita in order
to preserve resources.*

232 - 321

Risorsa Suolo <i>Soil Resource</i>	236
Risorse Colturali <i>Farming Resources</i>	248
Risorse Territoriali <i>Territorial Resources</i>	254
Risorsa Aria <i>Air Resource</i>	296
Risorse Umane <i>Human Resources</i>	302
Risorse Economiche <i>Economic Resources</i>	312

CONCLUSIONI *CONCLUSIONS*

Gli impegni per il 2024
The commitments for 2024

323

ABSTRACT REPORT 2023

01

GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT

Le aziende SOS tain sono tenute a gestire i loro vigneti in maniera sostenibile.

SOS tain companies are required to manage their vineyards in a sustainable way.



Tasca d'Almerita segue il Disciplinare Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili. La gestione delle sue Tenute è caratterizzata da un impatto (correlato all'uso di agrofarmaci) sull'ambiente, sull'agricoltore e sul consumatore, **molto inferiore** a quello di un equivalente in agricoltura biologica.

*Tasca d'Almerita follows the Regulation Management methods of eco-sustainable companies. Its management has a **far lower impact** (correlated to the use of agrochemicals) on the environment, on the farmer and on the consumer than that of an equivalent organic viticulture.*

Tasca d'Almerita non pratica diserbo chimico in nessuna delle sue Tenute. Per contrastare le erbe infestanti si ricorre al diserbo meccanico, che consiste nell'utilizzare mezzi fisici, come per esempio la zappa, ma anche aratri, lame, motozappe, erpici sottili, che sradicano le infestanti dal suolo e quindi dal vigneto.

Tasca d'Almerita has not used chemical weed control products on any of its Estates. To combat weeds, we use mechanical weeding, which consists of using physical tools, such as the hoe, but also ploughs, blades, motor hoes, and inter-row harrows, which uproot the weeds from the soil and remove them from the vineyard.

02

DIVIETO DISERBO CHIMICO NO CHEMICAL HERBICIDES



Le aziende che aderiscono al Programma SOS tain scelgono di non praticare il diserbo chimico.

The companies participating in the SOS tain programme choose not to use chemical herbicides.

03

MISURA E PROTEZIONE BIODIVERSITÀ BIODIVERSITY PROTECTION AND MEASUREMENT

Per proteggere la biodiversità, qualora l'azienda possieda una superficie superiore ai 15 ettari, essa deve mantenere zone naturali per almeno il 5% della superficie aziendale.

To protect biodiversity, if the company has a surface area of more than 15 ha, it must maintain natural areas on at least the 5% of the company land.



+13%

DI AREE NATURALI
RISPETTO AL 2020

OF NATURAL AREAS
COMPARED TO 2020

Tasca d'Almerita dedica alla viticoltura il 71% della superficie totale delle Tenute, mentre la restante parte - 29% - è dedicata a pascoli, seminativi, oliveti, boschi, laghi, torrenti e aree non coltivate.

Tasca d'Almerita devotes to wine growing the 71% of the total area of its Estates, and the remaining areas - 29% - are devoted to pastures, arable land, olive groves, forests, lakes, streams and non-cultivated areas.

04

MATERIALI ECOCOMPATIBILI NEL VIGNETO ECO-FRIENDLY MATERIALS IN THE VINEYARDS

Le aziende SOSustain utilizzano solo materiali ecocompatibili nel vigneto.

SOSustain companies use only eco-compatible materials in the vineyards.



Nelle Tenute Tasca d'Almerita, i materiali impiegati nell'attività viticola vengono **scelti in funzione delle loro caratteristiche di riciclabilità ed ecocompatibilità**. Tutti i vigneti sono realizzati utilizzando pali in legno o in ferro, e i legacci per la legatura sono in materiale degradabile. Quando è possibile, vengono anche utilizzati pali provenienti dai boschi di castagno della Tenuta Tascante.

*On Tasca d'Almerita estates, the materials used in vine growing activities are **selected on the basis of their recyclability and eco-compatibility**. All the vineyards are set up using poles made of wood or metal, and the ties for the vines are made of biodegradable material.*

Il 100% delle uve sono acquistate dal territorio siciliano. I fornitori di uve sono tutti localizzati in territori circostanti alle Tenute Tasca d'Almerita. Inoltre, il 53% dei fornitori di materie prime necessarie alla produzione di vino è localizzato in Sicilia, in modo da risparmiare anche la CO₂ che si consuma durante i trasporti.

100% of the grapes are sourced from the Sicilian territory. The grape suppliers are all located in the territories surrounding the Tasca d'Almerita Estates. In addition, 53% of the suppliers of raw materials necessary for wine production are located in Sicily, which also saves on the CO₂ that is consumed during transport.

05

MATERIE PRIME LOCALI LOCAL RAW MATERIALS

È richiesto che il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati siano di provenienza regionale.

It is required that 100% of the grapes and wines purchased, if any, are of regional origin.



06

VIVA LA SOSTENIBILITÀ VIVA SUSTAINABILITY

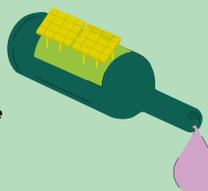
L'impatto sull'aria, sull'acqua, sul vigneto e sul territorio viene misurato secondo il Programma VIVA, riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Measuring the impact on air, water, the vineyard and the territory following VIVA programme.



In tutte le Tenute Tasca d'Almerita i consumi di energia elettrica per litro di vino lavorato si sono mantenuti più bassi rispetto al limite definito dal Disciplinare SOSustain: 0,22 kWh/l.

In all of Tasca d'Almerita Estates the consumption of electricity per litre of wine produced remained lower than the limit defined by the SOSustain Regulations: 0,22 kWh/l.



07

SOLO L'ENERGIA CHE SERVE ONLY THE ENERGY NEEDED

I processi di vinificazione considerati efficienti dal punto di vista ambientale sono quelli che consentono di produrre vini utilizzando al massimo 0,7 kWh/l di energia elettrica.

Processes are considered environmentally efficient if they are able to produce wines using max. 0,7 kWh/l of electricity.

08

BOTTIGLIE LEGGERE ANCHE PER L'ARIA LIGHT BOTTLES FOR THE AIR, TOO

Il peso medio delle bottiglie di vino fermo impiegate nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro.

The average weight of the still wine bottles used during the year must be less than or equal to 550 g/0.75 litre.



In riferimento al 2023, il peso medio delle bottiglie da 0,75 l (spumanti esclusi) è risultato pari a **514,61 gr**, quindi ben al di sotto del benchmark.

*With reference to last year, 2023, the average weight of 0.75 litre bottles (excluding sparkling wines) was **514.61 grams**.*

Thus well below the SOSTain benchmark.

PIÙ INFO \ MORE INFO

550 G
BENCHMARK
SOSTAIN

514,61 G

PESO MEDIO DELLE BOTTIGLIE NEL 2023
Average weight of bottles in 2023

09

NON SOLO UN BOLLINO NOT ONLY A STICKER

Le aziende SOSTain pubblicano ogni anno un report di sostenibilità.

SOSTain companies publish every year a sustainability report.



Nel 2023 Tasca d'Almerita ha pubblicato il suo **13° report**.

*In 2023 Tasca d'Almerita published its **thirteenth** report.*

10

ASSENZA DI RESIDUI NEI VINI ABSENCE OF RESIDUES IN WINES

Le aziende SOSTain devono effettuare analisi obbligatorie per verificare l'assenza di residui nei vini ogni anno.

SOSTain companies must carry out mandatory analyses to verify the absence of residues in wines every year.



Tasca d'Almerita sottopone tutti i suoi vini ad analisi, da cui non è mai emersa la presenza di residui. **Tutti i vini Tasca d'Almerita hanno un contenuto di solfiti inferiore ai limiti previsti dal regolamento del vino biologico.**

*The analyses conducted over the years on Tasca d'Almerita wines have never detected the presence of any residues. **The sulphite content of Tasca d'Almerita wines is below the limits allowed by organic wine technical regulations.***



CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS

Nel 2017, Tasca d'Almerita ha ottenuto le **certificazioni aziendali SOSTain e VIVA** che dimostrano l'impegno dell'azienda nel rispetto della sostenibilità basato su indicatori di sostenibilità qualitativi e quantitativi, ideati per il contesto siciliano. Queste certificazioni dimostrano l'impegno di Tasca d'Almerita nel perseguire una crescita rispettosa dell'ambiente, socialmente equa ed economicamente efficace.

*In 2017, Tasca d'Almerita obtained the **SOSTain and VIVA company certification** that demonstrates the company's commitment to respect a sustainability system based on qualitative and quantitative sustainability indicators designed for the local Sicilian context. It demonstrates Tasca d'Almerita's commitment to pursuing growth that is environmentally friendly, socially equitable and economically effective.*

LA BOTTIGLIA CENTOPERCENTO SICILIA PER LE AZIENDE SOSTAIN \ THE "CENTOPERCENTO" SICILIA BOTTLE FOR SOSTAIN COMPANIES

In seguito a un percorso di analisi e studio effettuato dalla Fondazione SOSTain Sicilia insieme alla vetreria O-I, è nata nel 2022 la bottiglia "Centopercento Sicilia". Viene prodotta in Sicilia presso lo stabilimento O-I di Marsala con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%) proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Following the study and analysis carried out jointly by the Sicily SOSTain Foundation and the O-I glassworks, the "Centopercento" Sicilia bottle was created in 2022. It is produced in Sicily at the O-I plant in Marsala and has a high recycled glass content (90%) coming from separate waste collection carried out in Sicily.



GRAZIE A SOSTAIN, TASCA D'ALMERITA HA RIDOTTO IL SUO IMPATTO NEL CORSO DEGLI ANNI
THANKS TO SOSTAIN, TASCA D'ALMERITA HAS REDUCED ITS IMPACT IN MANY AREAS

DAL 2017 AL 2023
FROM 2017 TO 2023

MENO minus

5.461.000 LITRI DI ACQUA IN CANTINA
litres of water in the cellar

DAL 2011 AL 2023
FROM 2011 TO 2023

MENO minus

243.031 Kwh ENERGIA ELETTRICA
CONSUMATA IN CANTINA
Electricity consumed in winery

105 t di CO₂ equivalente 105 t of CO₂ equivalent

PARI ALLE EMISSIONI ASSORBITE DA 11945 ALBERI DI ARANCIO IN 10 ANNI
equal to emissions absorbed by 11945 orange trees in 10 years

DAL 2011 AL 2023
FROM 2011 TO 2023

MENO minus

2389,19 TONNELLATE DI CO₂
Tons of CO₂



GRAZIE ALL'USO DEL FOTOVOLTAICO
THANKS TO PHOTOVOLTAIC PANELS

NEL 2023
IN 2023

4

INFORTUNI SU 179 DIPENDENTI
work injuries in 179 employees

TASCA D'ALMERITA NEL 2023 È DIVENTATA AZIENDA CERTIFICATA B CORP \ TASCA D'ALMERITA IN 2023 BECAME A CERTIFIED B CORP

Certified



Corporation

Con questa certificazione, Tasca d'Almerita diventa ufficialmente parte di un movimento globale di aziende impegnate nella promozione di **un'economia inclusiva, equa e rigenerativa**. Essere una Benefit Corporation significa impegnarsi costantemente per il bene comune, creare benefici e prendersi cura degli esseri viventi e del pianeta attraverso gesti nobili e altruisti.

LE AZIENDE SONO TENUTE A MISURARE L'IMPATTO DELLE LORO DECISIONI SU 5 AREE

COMPANIES ARE REQUIRED TO ASSESS THE IMPACT OF THEIR DECISIONS ACROSS FIVE KEY AREAS

LAVORATORI WORKERS

CLIENTI CUSTOMERS

GOVERNANCE

AMBIENTE ENVIRONMENT

COMUNITÀ COMMUNITY

With this certification, Tasca d'Almerita officially becomes part of a global movement of companies committed to promoting an **inclusive, fair, and regenerative economy**. Being a Benefit Corporation means constantly striving for the common good, creating benefits and caring for living beings and the planet with noble and selfless gestures.



In vigna, Tenuta Tascante / In the vineyards, Tascante Estate



CULTIVATING
Beauty

COS'È LA SOSTENIBILITÀ? WHAT IS SUSTAINABILITY?



In un articolo pubblicato nel 1966, *The economics of the coming spaceship Earth*, Kenneth Boulding delinea due tipi di economie, una basata sul sovrasfruttamento delle risorse e una più consapevole. Due figure rappresentano questi due tipi di economie: il cowboy e l'astronauta.

Il **cowboy** è generalmente animato da una continua voglia di conquista e di consumo. Guarda le sconfinite praterie che ha a disposizione, senza mai pensare alla possibilità che questi spazi possano esaurirsi. Spinge gli animali nei pascoli; se questi dovessero impoverirsi, spingerà gli animali sempre più in là, nel Far West, dove acqua, pascoli e boschi gli appaiono infiniti.

L'**astronauta** invece nella sua navicella spaziale ha scorte finite di cibo, di acqua e persino di aria. E, soprattutto, non ha alcuna possibilità di riprodurre queste risorse. Non può rifornirsi presso alcun negozio per il cibo, non può attingere ad alcuna fonte d'acqua, non può respirare altra aria se non quella che è costretto a conservare gelosamente e a riciclare nella sua navicella.

L'astronauta constata, istante dopo istante, che le risorse sono preziose perché non sono infinite. Deve consumare il cibo con oculatezza, senza sprecarlo; deve riciclare l'acqua e persino l'aria che consuma, se non vuole che queste risorse si esauriscano e se vuole egli stesso sopravvivere.

Ecco, la sostenibilità è la strategia che utilizza l'astronauta sulla navicella spaziale.

Adesso immaginiamo la Terra come se fosse una navicella spaziale. In soli quarant'anni è raddoppiato il numero degli "astronauti" che la occupano: 7 miliardi. Un numero che da solo basta a farci capire che lo stile di pensiero, di vita e di fare impresa del cowboy non può più essere attuale.

*In an article published in 1966, *The Economics of the Coming Spaceship Earth*, Kenneth Boulding outlined two types of economies, one based on over-exploitation of resources and another more resource-conscious. Two figures represent these two types of economies: the cowboy and the astronaut.*

The cowboy is generally driven by a constant desire to conquer and consume. He looks at the boundless prairies at his disposal, and never imagines that these spaces might be finite in number. He pushes his animals into the pastures; if they become depleted, he will push them further and further into the Far West, where water, pastures and forests appear to be infinite.

The astronaut, however, on his/her spaceship, has a finite supply of food, water and air. And more importantly, there is no chance to produce any of these resources on board. He/she cannot stock up at any food store, cannot draw on any water source, cannot breathe air other than what he/she must jealously conserve and recycle in the spacecraft. The astronaut is aware, moment by moment, that resources are precious because they are not infinite. He must consume his food wisely, without wasting it; he must recycle the water and even the air he consumes, if he does not want these resources to be used up – and if he wants to survive.

So, sustainability is the strategy that the astronaut must use on the spaceship.

Now let us imagine the Earth as if it were a spaceship. In just forty years, the number of "astronauts" occupying it has doubled: 7 billion. A number that by itself is enough for us to understand that the cowboy's way of thinking, living and doing business can no longer be viable.



FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA

SOSTain Sicilia è il **programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana**, promosso dalla Fondazione SOSTain Sicilia allo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale.

Il disciplinare è basato su **10 requisiti minimi**, che le aziende devono rispettare per ottenere la certificazione, da parte di un ente terzo indipendente, e per potere utilizzare il marchio SOSTain.

*SOSTain Sicilia is the **sustainability programme for Sicilian viticulture** promoted by the Sicily SOSTain Foundation with the purpose of certifying the sustainability of the regional wine sector.*

*The specifications are based on **10 minimum requirements**, which companies have to comply with in order to obtain certification by an independent third party and the Sicily SOSTain Foundation authorisation to use the SOSTain label.*



01

GESTIONE SOSTENIBILE VIGNETO
SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT



02

DIVIETO DISERBO CHIMICO
NO CHEMICAL HERBICIDES



03

PROTEZIONE BIODIVERSITÀ
BIODIVERSITY PROTECTION



04

UTILIZZO DI MATERIALI
ECOCOMPATIBILI
USE OF ECO-FRIENDLY MATERIALS



05

MATERIE PRIME LOCALI
LOCAL RAW MATERIALS



06

UTILIZZO DEGLI
INDICATORI VIVA
USE OF THE VIVA INDICATORS



07

TECNOLOGIE ENERGETICAMENTE
EFFICIENTI
ENERGY EFFICIENT
TECHNOLOGIES



08

RIDUZIONE PESO DELLE
BOTTIGLIE
REDUCTION OF THE WEIGHT
OF THE BOTTLES



09

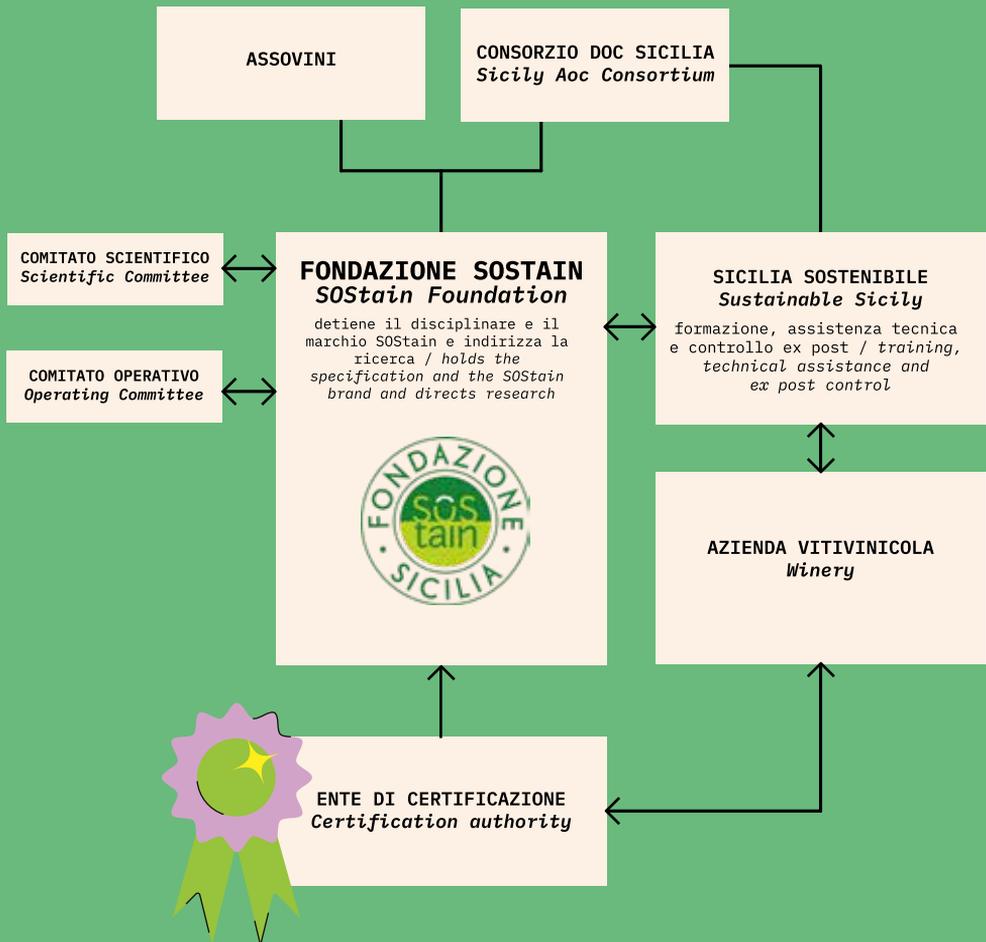
TRASPARENZA DELLA
COMUNICAZIONE
TRANSPARENCY IN
COMMUNICATION



10

ASSENZA DI
RESIDUI NEI VINI
ABSENCE OF
RESIDUES IN WINES

MODELLO DI GOVERNANCE DELLA FONDAZIONE GOVERNANCE MODEL OF THE FOUNDATION



LA CERTIFICAZIONE THE CERTIFICATION

SOStain dà alle aziende non solo l'opportunità di applicare un sistema di indicatori che consente la valutazione delle performance ambientali, economiche e sociali proprie dei modelli di sviluppo sostenibile, ma anche di tradurre i risultati in una certificazione di sostenibilità, rilasciata da un ente terzo indipendente riconosciuto dal Ministero della Transizione Ecologica e da ACCREDIA, l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano.

La certificazione contribuisce a **valorizzare il prodotto finale generando un valore aggiunto per il consumatore** che remuneri, in parte, gli sforzi dei produttori per ridurre i propri impatti.

SOStain gives companies not only the opportunity to apply a system of indicators that enables the assessment of the environmental, economic and social performance of sustainable development models, but also to translate the results into a sustainability certification, issued by an independent third party recognized by the Ministry of Ecological Transition and ACCREDIA, the sole national accreditation body designated by the Italian government.

*The certification **contributes to enhancing the final product, generating added value for the consumer** that compensates some of the efforts of producers to reduce their environmental impact.*



CHI SIAMO WHO WE ARE

40

AZIENDE ASSOCIATE
ASSOCIATED COMPANIES

24

AZIENDE CERTIFICATE
CERTIFIED COMPANIES



33011 HA

SUPERFICIE VITATA ASSOCIATA
ASSOCIATED VINEYARD AREA

5703 HA

SUPERFICIE VITATA CERTIFICATA
CERTIFIED VINEYARD AREA

21.342.093

BOTTIGLIE CERTIFICATE
CERTIFIED BOTTLES

I PROGETTI DI RICERCA E SVILUPPO DELLA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA

1. Fondazione SOStain con O-I «Bottiglia made in Sicily, vetro riciclato»

Obiettivo: riduzione impronta carbonica. Un progetto di ricerca per la produzione di una bottiglia leggera, in grado di abbattere le emissioni di CO₂ derivanti dal trasporto del vetro:

- bottiglia leggera (410g)
- prodotta interamente in Sicilia;
- elevato contenuto di vetro riciclato (90%) proveniente unicamente da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

2. ETICO: una seconda vita per i tappi delle aziende SOStain, in collaborazione con Amorim Cork Italia

Un progetto finalizzato alla raccolta di tappi in sughero usati dalle aziende SOStain.

I tappi recuperati vengono acquistati da Amorim, che provvede ad avviarli al riciclo. I tappi raccolti rinasceranno a nuova vita e diventeranno oggetti di design. Etico è sostenibilità, riciclo, ma anche SOLIDARIETÀ.

Parte della somma proveniente dalla

THE RESEARCH AND DEVELOPMENT PROJECTS OF SOSTAIN FOUNDATION

1. SOStain Foundation with O-I “Bottle made in Sicily, recycled glass”

Goal: reducing the carbon footprint.

A research project for the production of a lightweight bottle, capable of reducing the CO₂ emissions from the transport of glass:

- lightweight bottle (410g)
- produced entirely in Sicily;
- high recycled glass content (90%) coming solely from separate waste collection carried out in Sicily

2. ETICO: a second life for corks from SOStain companies, in cooperation with Amorim Cork

A project aimed at collecting used corks from SOStain companies.

The corks recovered are purchased by Amorim, which then sends them for recycling.

The corks collected will be reborn into new life and become design objects. Etico is sustainability, recycling, but also SOLIDARITY.

Part of the revenue from the sale of the corks will in fact be donated to a non-profit organisation in Sicily.

vendita dei tappi sarà infatti devoluta a una onlus del territorio siciliano. AMORIM e SOSStain insieme per ETICO.

3. Equità sociale con EduSOSStain, in collaborazione la Fondazione Allianz UMANA MENTE

Obiettivo: offrire opportunità di crescita formativa e professionale nel settore agricolo per soggetti vulnerabili e garantire uno sviluppo socio-economico sostenibile.

In partnership con le cantine e con due organizzazioni non profit di Palermo (Club Itaca e Yolk), un gruppo di persone con disagio psichico e alcuni minori a rischio di emarginazione sociale sono stati coinvolti in attività formative, finalizzate all'acquisizione di conoscenze e tecniche riguardanti l'agricoltura sostenibile.

Questa prima fase propedeutica ha trovato concreta applicazione con l'allestimento e la cura quotidiana di un orto sociale e biologico, e con la gestione di un punto vendita da parte dei soggetti beneficiari.

4. Studio e ricerca sulla sostenibilità, in collaborazione con Deloitte Consulting

Obiettivi: progettare e sviluppare una piattaforma tecnologica integrata al fine di promuovere la trasformazione digitale delle imprese della filiera vitivinicola italiana; calcolare, su base scientifica, la redditività minima per un viticoltore che coltiva un ettaro di vigna in modo sostenibile.

5. Attività di scouting e formazione continua alle aziende associate

Obiettivo: diffondere la cultura della sostenibilità e generare un miglioramento continuo del livello di sostenibilità del settore vitivinicolo siciliano. Le aziende associate alla Fondazione SOSStain ricevono assistenza tecnica permanente, sia per analizzare il proprio livello di sostenibilità sia per

3. Social equity with EduSOSStain, in cooperation with the Allianz UMANA MENTE Foundation

Goal: to provide opportunities for educational and professional growth in the agricultural sector for vulnerable people and to ensure sustainable socio-economic development.

In partnership with the wineries and two non-profit organisations in Palermo (Club Itaca and Yolk), a group of people with psychological distress and several minors at risk of social marginalisation were involved in training activities aimed at acquiring knowledge and techniques regarding sustainable agriculture. This first preparatory phase took concrete form with the setting up and daily care of a social and organic vegetable garden, and with the management of a sales outlet by the beneficiaries.

4. Study and research on sustainability, in cooperation with Deloitte Consulting

Goals: to design and develop an integrated technological platform with the aim of promoting the digital transformation of companies in the Italian wine supply chain; to scientifically calculate the minimum profitability for a winegrower cultivating one hectare of vineyard sustainably.

5. Scouting and continuous training activities for member companies

Goal: to spread the culture of sustainability and generate continuous improvement of the sustainability level of the Sicilian wine sector
Member companies of the SOSStain Foundation receive ongoing technical assistance, both to analyse their own level of sustainability and to plan all the necessary activities aimed at a progressive improvement of their performance.

pianificare tutte le attività necessarie finalizzate a un miglioramento progressivo delle proprie performance.

6. Convenzione con il Consorzio Doc Etna e con il Consorzio Cerasuolo di Vittoria DOCG

Obiettivo: Offrire opportunità di crescita e sviluppo sostenibile anche alle piccolissime aziende vitivinicole.

Le piccole realtà vitivinicole, talvolta, hanno difficoltà in termini organizzativo-gestionali ed economici per la raccolta e l'analisi dei dati utili alla certificazione SOSTain.

È stato quindi siglato un accordo con il Consorzio Etna Doc e con il Consorzio Cerasuolo di Vittoria DOCG, per agevolare l'adesione a SOSTain delle micro cantine che ricadono all'interno della denominazione, attraverso una riduzione dei costi per l'assistenza tecnica necessaria alla certificazione, al fine di diffondere sempre più le buone pratiche di sostenibilità inserite nel disciplinare SOSTain.

7. Simposio Annuale sulla Sostenibilità

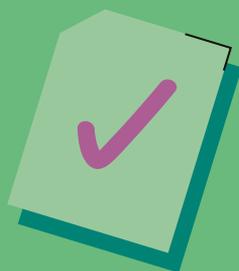
Obiettivo: creare occasioni di confronto e di scambio di buone pratiche dedicate alla viticoltura green a favore dell'ecosistema e della cultura dello sviluppo sostenibile, con una prospettiva nazionale e internazionale, a partire dalla Sicilia.

6. Agreement with the Consorzio Doc Etna and the Consorzio Cerasuolo di Vittoria DOCG

Goal: To offer opportunities for growth and sustainable development even to very small wine-growing companies. Small wineries sometimes have organisational-managerial and economic difficulties in collecting and analysing data useful for SOSTain certification. An agreement has therefore been signed with the Consorzio Etna Doc, and with the Consorzio Cerasuolo di Vittoria DOCG, to facilitate SOSTain membership for micro wineries within the denomination through a reduction in costs for the technical assistance required for certification, in order to increasingly disseminate the good sustainability practices forming part of the SOSTain specifications.

7. Annual Symposium on Sustainability

Goal: to create opportunities for comparison and exchange of good practices dedicated to green viticulture in favour of the ecosystem and the culture of sustainable development, with a national and international perspective, starting with Sicily.





Fiori selvatici di Sicilia in Tenuta Regaleali / Wild flowers of Sicily in Tenuta Regaleali

PERCHÈ LA CERTIFICAZIONE SOSTAIN? WHY THE CERTIFICATION?



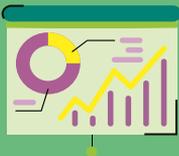
Perché è completamente **trasparente**.
*Because it is completely **transparent**.*



Perché riguarda **tutta l'organizzazione**.
*Because it concerns **the whole organisation**.*



Perché è concessa solo ai produttori che rispettano **rigorosi requisiti minimi, non negoziabili**.
*Because the certification is granted only to producers who meet **strict minimum non-negotiable requirements**.*



Perché è basata su indicatori **specifici, misurabili e verificabili**.
*Because it is based on **specific, measurable and verifiable indicators**.*



Perché è rilasciata da un **ente terzo indipendente** che effettua verifiche in campo.
*Because the certification is issued by an **independent third party** that performs field checks.*



AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

AGENDA 2030 FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità.

Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU, l'Agenda è costituita da 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto costituito da 169 target o traguardi, ad essi associati, da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030.

Questo programma rappresenta una buona base comune da cui partire per costruire un mondo diverso e dare a tutti la possibilità di vivere in un mondo sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale, economico.

GLI OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Gli obiettivi fissati per lo sviluppo sostenibile hanno una validità globale, riguardano e coinvolgono tutti i Paesi e le componenti della società, dalle imprese private al settore pubblico, dalla società civile agli operatori dell'informazione e cultura.

I 17 Goals fanno riferimento ad un insieme di questioni importanti per lo sviluppo che prendono in considerazione in maniera equilibrata le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile – economica, sociale ed ecologica – e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici, a costruire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

Agenda 2030 for Sustainable Development is an action programme aimed at people, planet and prosperity.

Signed on September 25, 2015 by the governments of the 193 member states of the United Nations and endorsed by the UN General Assembly, the Agenda consists of 17 Sustainable Development Goals – Sustainable Development Goals, SDGs – framed within a broader action programme consisting of 169 associated targets or goals to be achieved in the environmental, economic, social and institutional spheres by 2030.

This programme represents a good common basis on which to build a better world and give everyone the chance to live in an environmentally, socially and economically sustainable world.

THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

The goals set for sustainable development have global validity. They concern and involve all countries and components of society, from private companies to the public sector, from civil society to actors in the spheres of information and culture.

The 17 Goals refer to a set of important development-related issues spanning the economic, social and ecological dimensions of sustainable development in a balanced approach, with the aim to end poverty, combat inequality, tackle climate change and build peaceful societies that respect human rights.



<p>1 POVERTY</p>	<p>2 HUNGER</p>	<p>3 AND WELL-BEING</p>
<p>4 QUALITY EDUCATION</p>	<p>5 GENDER EQUALITY</p>	<p>6 CLEAN WATER AND SANITATION</p>
<p>7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY</p>	<p>8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH</p>	<p>9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE</p>
<p>10 REDUCED INEQUALITIES</p>	<p>11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES</p>	<p>12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION</p>
<p>13 CLIMATE ACTION</p>	<p>14 LIFE BELOW WATER</p>	<p>15 LIFE ON LAND</p>
<p>16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS</p>	<p>17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS</p>	<p>THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development</p>



Vigne e colline, Tenuta Regaleali / Hills and vineyards, Regaleali Estate



LE TENUTE TASCA D'ALMERITA





L'AZIENDA TASCA D'ALMERITA

Dal 1830 Tasca d'Almerita, una delle più antiche e prestigiose aziende vitivinicole a conduzione familiare d'Italia, ha sede nella tenuta Regaleali, nel cuore rurale della Sicilia.

Since 1830, Tasca d'Almerita, one of the oldest and most prestigious family-run wineries in Italy, has managed its operations on the Regaleali estate in the rural heart of Sicily.

La storia della famiglia Tasca d'Almerita è scritta nella terra che coltiva, custodisce e tramanda da otto generazioni.

Un progetto agricolo e vitivinicolo che mira a scoprire e valorizzare i più originali territori dell'isola, alla ricerca delle varietà autoctone maggiormente vocate, con uno sguardo rivolto a un futuro sostenibile.

The history of the Tasca d'Almerita family is written in the land that they have cultivated, cared for and handed down for eight generations. An agricultural and wine-making project that aims to discover and enhance the most original territories of the island, in search of the most suitable native varieties, with an eye to a sustainable future.

Tutto ha inizio nel 1830 a Regaleali, tenuta il cui nome viene dall'arabo "Rahl Ali" (il casale di Ali). Qui i fratelli **Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca d'Almerita** acquistano ben 1.200 ettari di terra, al confine tra la provincia di Palermo e quella di Caltanissetta. In questo luogo magico, una sorta di oasi verde nel centro dell'isola, alla fine degli anni '70 del Novecento il **Conte Giuseppe Tasca d'Almerita** dimostra per primo, proponendo al mercato il Rosso del Conte, che la Sicilia poteva produrre vini in grado di competere con i migliori rossi d'Europa e del Nuovo Mondo. Il figlio Lucio ne raccoglie l'eredità negli anni 90 e rilancia la ricerca di una qualità senza compromessi, sperimentando l'impiego delle prime varietà internazionali e tracciando così da apripista una strada seguita da molti altri produttori della regione. Dal 2001 **Alberto Tasca** prosegue nel solco dell'esperienza del padre e del nonno, conservando una costante tensione verso il miglioramento delle pratiche agricole ed

*It all began in 1830 in Regaleali, an estate whose name comes from the Arabic 'Rahl Ali' (the house of Ali). Here, the brothers **Lucio and Carmelo Mastrogiovanni Tasca d'Almerita** bought 1,200 hectares of land on the border between the provinces of Palermo and Caltanissetta. In this magical place, a sort of green oasis in the centre of the island, at the end of the 1970s **Count Giuseppe Tasca d'Almerita** was the first to demonstrate, by proposing Rosso del Conte to the market, that Sicily could produce wines capable of competing with the best reds in Europe and the New World. His son Lucio took over the family's legacy in the 1990s and relaunched the quest for uncompromising quality, experimenting with the use of the first international varieties and blazing a trail followed by many other producers in the region. Since 2001, **Alberto Tasca** has continued in the footsteps of his father and grandfather, constantly striving to improve agricultural and oenological practices, thanks*

enologiche, grazie a una grande passione per l'innovazione e a una particolare attenzione alla sostenibilità ambientale.

Alla tenuta madre, **Tenuta Regaleali**, adagiata sulle verdeggianti alte colline dell'entroterra siciliano, negli anni si sono aggiunte altre quattro unità produttive, selezionate e volute dalla famiglia Tasca d'Almerita per le loro caratteristiche pedoclimatiche: ognuna forte di una propria identità e di una vocazione enologica distintiva.

Nel 2001 nasce la **Tenuta Capofaro**, nell'arcipelago delle Eolie, con vigneti sull'isola di Salina e dal 2020 anche sull'isola di Vulcano.

Nel 2007 viene varato il progetto della **Tenuta Whitaker** sull'isola fenicia di Mozia, nell'ecosistema unico dello stagnone salmastro di Marsala. Su uno dei vulcani più attivi al mondo, l'Etna, prende forma nel 2007 il progetto della **Tenuta Tascante**.

Alle porte di Palermo sorge invece la **Tenuta Sallier De La Tour**, azienda agricola che copre la Doc Monreale e che viene affidata alla famiglia Tasca d'Almerita dai cugini Sallier de La Tour, Principi di Camporeale.

to a great passion for innovation and a focus on environmental sustainability.

*In addition to the mother estate, the **Regaleali Estate**, lying on the high green hills of the Sicilian hinterland, four other production facilities have been created over the years, selected and desired by the Tasca d'Almerita family for their distinctive pedoclimatic characteristics: each one with its own identity and distinctive oenological potential.*

*In 2001, **Capofaro Estate** was established in the Aeolian archipelago, with vineyards on the island of Salina and, as of 2020, also on the island of Vulcano.*

*In 2007, the **Whitaker Estate** project was launched on the Phoenician island of Mozia, in the unique ecosystem of the salt marsh lagoon of Marsala. On one of the world's most active volcanoes, Mount Etna, the **Tascante Estate** project took shape in 2007. Finally, on the outskirts of Palermo lies the **Sallier De La Tour Estate**, a winery covering the Monreale DOC area and entrusted to the Tasca d'Almerita family by the Sallier de La Tour cousins, Princes of Camporeale.*



Nuova vigna sull'isola di Mozia, Tenuta Whitaker / New vineyard on Mozia island, Whitaker Estate



Le tappe storiche fondamentali

Historical Milestones

● 1735

TASCA D'ALMERITA

Il primo a incardinare il Tasca nel Mastrogiovanni fu Don Gaetano nato a Mistretta nel 1735, allevatore commerciante di cereali. Nei primi dell'800 acquistò alcune migliaia di ettari nelle zone di Noto Pachino. La maggior parte dei suoi beni era nelle province di Palermo e Caltanissetta dove manteneva parecchi impiegati tutti mistrettesi.

The first to incardinate the Tasca in Mastrogiovanni was Don Gaetano, born in Mistretta in 1735, a cereal merchant. In the early 1800s he bought a few thousand hectares in the areas of Noto Pachino. Most of his assets were in the provinces of Palermo and Caltanissetta where he kept several employees all mixed.

● 1736

CONTEA DI SCLAFANI

Prima dell'acquisto dai fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca, la Contea di Sclafani, di cui la tenuta Regaleali fa parte, apparteneva alla Famiglia Moncada fino al 1736, e successivamente alla Famiglia Alvarez de Toledo.

Before the purchase by the brothers Lucio and Carmelo Mastrogiovanni Tasca, the County of Sclafani, of which the Regaleali estate is part, belonged to the Moncada Family until 1736, and later to the Alvarez de Toledo Family.

● 1830

REGALEALI

In contrada Regaleali vengono acquistati 1.200 ettari dai fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca d'Almerita e subito introdotte le più moderne tecnologie agricole dell'entroterra siciliano.

The brothers Lucio and Carmelo Mastrogiovanni Tasca d'Almerita purchase 1,200 hectares in contrada Regaleali and immediately introduce the most modern agricultural technologies of the day in the Sicilian hinterland.

● 1854

AZIENDA AGRICOLA MODELLO *Model Farm*

Regaleali viene premiata come "azienda modello" negli Annali dell'Agricoltura. La coltivazione di cereali e la produzione di foraggio sono in quest'epoca le attività principali nella zona di Regaleali, dove le vigne occupano soltanto una piccola porzione del terreno lavorato.

Regaleali is honoured as a 'model farm' in the annals of agriculture. The cultivation of cereals and the production of fodder are the main activities in the Regaleali area at this time, with vineyards occupying only a small portion of the tilled land.

● 1896

IL VIVAIO A VILLA CAMASTRA *The Nursery at Villa Camastra*

L'epidemia di fillossera affligge i vigneti in Europa. Viene creato un vivaio speciale a Villa Camastra per innestare le vigne su rizomi sani provenienti dall'America.

The phylloxera epidemic afflicts vineyards in Europe. A special nursery is created at Villa Camastra to graft the vines on healthy rhizomes from America.

1911 TASCA E WHITAKER

I destini delle famiglie Tasca d'Almerita e Whitaker si sono incontrati, come dimostrano i registri dei visitatori tenuti da "Pip" che recano le firme di Ottavio e Paolo Tasca d'Almerita, a testimonianza di un'amicizia di lunga data.

The destinies of the Tasca d'Almerita and Whitaker families met, as evidenced by the visitor records kept by "Pip" bearing the signatures of Ottavio and Paolo Tasca d'Almerita, testifying to a long-standing friendship.

1950 LA TENUTA REGALEALI *The Regaleali Estate*

La redistribuzione della terra avvenuta con la riforma agricola in Italia causa il ridimensionamento della tenuta di Regaleali, dagli originari 1.200 ettari a 500.

The redistribution of land brought about with the agricultural reform in Italy causes the Regaleali estate to be downsized from the original 1,200 hectares to 500.

1959 L'ALBERELLO SAN LUCIO

Viene piantata dal Conte Giuseppe la prima Grande Vigna di Regaleali, un appezzamento di Nero d'Avola e Perricone coltivati ad alberello.

Count Giuseppe plants the first Grande Vigna di Regaleali, a plot of Nero d'Avola and Perricone grown as low free-standing bushes ("ad alberello").

1970 LA RISERVA DEL CONTE

Nasce la prima annata di Regaleali Riserva del Conte. Ci vorranno sei anni prima di immetterlo in commercio.

The first vintage of Regaleali Riserva del Conte (The Count's Reserve) was born. It would be six years before it is put on the market.

1979 GLI INTERNAZIONALI *The International Varieties*

Lucio Tasca d'Almerita, per primo in Sicilia, mette a dimora vitigni internazionali nella Tenuta Regaleali: quattro filari per tipo a Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir e Sauvignon. Dopo le necessarie sperimentazioni, nel 1985 impianta la Vigna San Francesco (Cabernet Sauvignon e Chardonnay).

Lucio Tasca d'Almerita was the first in Sicily to plant international vines on the Regaleali Estate: four rows each of Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir and Sauvignon. After the necessary experiments, he plants the San Francesco Vineyard (Cabernet Sauvignon and Chardonnay) in 1985.

1984 NOZZE D'ORO

Per celebrare i cinquant'anni di matrimonio con la moglie Franca, il Conte Giuseppe crea il Nozze d'Oro, un assemblaggio di Inzolia e Sauvignon "selezione Tasca".

To celebrate fifty years of marriage to his wife Franca, Count Giuseppe creates Nozze d'Oro (Golden Wedding Anniversary), a blend of Inzolia and Sauvignon known as 'selezione Tasca'.



- **1988**
IL VIGNETO SAN FRANCESCO
The San Francesco vineyard

Prima annata di Cabernet Sauvignon.
 Prima annata di Chardonnay.

*First vintage of Cabernet Sauvignon.
 First vintage of Chardonnay.*
- **1992**
ALMERITA BRUT

Nasce Almerita Brut metodo classico millesimato, da uve Chardonnay.

Almerita Brut is born a vintage classic method, made from Chardonnay grapes.
- **2001**
SALINA

Inizia la ricerca dei territori più vocati alla viticoltura nel resto dell'isola. Nasce Capofaro Locanda & Malvasia sull'isola di Salina.

The search begins for the most suitable territories for wine cultivation in the rest of the island. Capofaro Locanda & Malvasia is born on the island of Salina.
- **2007**
L'ETNA
Mount Etna

Inizia a prendere forma il progetto Tascante.

The Tascante project begins to take shape.
- **2007**
MOZIA

La Fondazione Whitaker affida a Tasca d'Almerita la vinificazione delle uve sull'isola di Mozia.

The Whitaker Foundation entrusts Tasca d'Almerita with the vinification of grapes on the island of Mozia.
- **2008**
IL SYRAH

Inizia la gestione della storica tenuta dei cugini Sallier de La Tour nella Doc Monreale.

Management begins of the Sallier de La Tour cousins' historic estate in the Monreale DOC area.
- **2017**
LA SOSTENIBILITÀ
Sustainability

Tasca d'Almerita è la prima azienda vitivinicola italiana certificata – a livello di organizzazione - Viva e SOSstain.

Tasca d'Almerita is the first Italian winery to be certified on a company-wide level by Viva and SOSstain.

2019**CANTINA EUROPEA DELL'ANNO***European winery of the year*

Tasca d'Almerita è premiata come "Cantina Europea dell'anno" da Wine Enthusiast, con la motivazione: "L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità".

Tasca d'Almerita is awarded "European Winery of the Year" by Wine Enthusiast with the following recognition: "The Tasca d'Almerita family's commitment to sustainable winemaking in Sicily has had an extremely positive influence on wine, the environment and other wineries throughout Italy as well, improving quality and spreading the message of sustainability."

2021**ROBERT PARKER GREEN EMBLEM**

L'azienda riceve il prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato "sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità".

The company receives the prestigious award given to wineries that have demonstrated "extraordinary efforts in the pursuit of virtuous agricultural and oenological practices, looking at long-term environmental protection and the preservation of biodiversity."

2023**SOCIETÀ BENEFIT***Benefit Corporation*

Tasca d'Almerita diventa Società Benefit, impegnandosi anche giuridicamente a perseguire finalità di beneficio comune, oltre al profitto.

Tasca d'Almerita becomes a Benefit Corporation, also legally committed to pursuing aims of common benefit, in addition to profit.

2023**TASCA È UNA B CORP CERTIFICATA***Tasca becomes a certified B Corp*

E fa parte di un movimento globale di aziende che rispettano alti standard di performance sociale e ambientale, responsabilità e trasparenza.

And is part of a global movement of companies that respect high standards of social and environmental performance, responsibility and transparency.









Presentazione

Presentation

Alberto Tasca
CEO | Tasca d'Almerita

Cosa succederebbe sulla Terra se fossimo la specie più evoluta?

L'uomo esiste sulla terra soltanto da 200.000 anni, gli insetti, gli alberi, le graminacee da circa 150 milioni di anni, mentre la vita sulla Terra risale addirittura a 3,75 miliardi di anni fa, quando comparve la prima cellula capace di autoreplicarsi.

Nonostante ciò, la cultura illuminista e razionalista, dal 1700 in poi, ha considerato gli animali e le piante come automi, inferiori e completamente passivi, in balia dei capricci della Natura e dei predatori, guidati essenzialmente dall'istinto allo scopo di evitare la morte. L'uomo, invece, in quanto dotato di ragione e di libertà di giudizio, usciva dallo "stato di minorità", venendo considerato **l'apogeo del mondo naturale**: la specie più evoluta. Una sorta di **vanità antropocentrica**, che ancora oggi sembra permeare la nostra cultura etica, estetica ed economica.

Ma se fossimo veramente la specie più evoluta, capiremmo che noi esseri umani facciamo parte di un **mondo interdipendente**, che "la vita sulla terra è un organismo collettivo": così come le singole cellule creano un essere vivente, allo stesso modo le diverse specie che abitano il Pianeta costituiscono la vita. Se l'uomo fosse la specie più evoluta capirebbe che ogni specie, anche il pesce blob considerato l'animale

What would happen if we were the most evolved species on Earth?

Humans have only existed on earth for 200,000 years; insects, trees, and graminaceous plants for about 150 million years; while life on Earth dates back as far as 3.75 billion years when the first self-replicating cell appeared.

*Despite this, since the Age of Enlightenment and rationalism in the 1700s, animals and plants have been considered automatons – inferior and completely passive – and at the mercy of the whims of nature and predators; essentially driven by instinct to avoid death. Mankind, on the other hand, endowed with reason and freedom of judgement, emerged from a "minority status" to be considered **the pinnacle of the natural world**: the most evolved species. This sort of **anthropocentric arrogance** still prevails today and has permeated our ethical, aesthetic, and economic values.*

*However, if we were truly the most evolved species, we would understand that as human beings we are part of an **interdependent world** and life on earth forms a collective organism. Just as individual cells create a living being, different species inhabiting the planet establish life in this same way. If humans were the most evolved species, they would understand that every species, even the blobfish – considered the ugliest animal*

più brutto della Terra, ha la sua funzione e non si può modificare una parte senza avere ripercussioni su tutto.

Se fossimo veramente la specie più evoluta, capiremmo che **il nostro pianeta ha una superficie limitata**, riceve una quantità limitata di energia solare e le sue risorse naturali sono anch'esse limitate. Capiremmo che nel ricercare lo sviluppo economico e il godimento delle ricchezze della natura dovremmo tenere conto della limitatezza delle risorse e della capacità biologica degli ecosistemi. Dei bisogni delle generazioni future, in altri termini.

Ma soprattutto, se fossimo la specie più evoluta del pianeta, capiremmo che la **contrapposizione antropocentrismo vs ecocentrismo è falsa** perché l'alleanza con la natura, e non la guerra, è l'unico modo che abbiamo per salvare noi stessi. Se vogliamo sopravvivere, non possiamo più immaginare un conflitto tra lo sviluppo e l'ambiente. Serve invece una coalizione tra scienza e umanesimo.

SOSTENIBILITÀ COME MODELLO RIGENERATIVO

La sostenibilità è ormai un metodo di gestione consolidato e, per fortuna, sono sempre più i consumatori attenti e consapevoli capaci di distinguere chi compie semplici operazioni di green washing da chi invece agisce in modo concreto per portare valore al territorio e alla comunità. Essa, quando è il frutto di un percorso chiaro, trasparente e verificabile, è per il consumatore la bussola che orienta le scelte di consumo e di acquisto, un potentissimo strumento attraverso cui fare **una dichiarazione politica e influenzare il sistema economico che sostiene**.

In tale ambito, anche la capacità delle

on Earth, has a function and one component cannot be changed without creating repercussions on the whole.

*If we were truly the most evolved species, we would understand that **our planet has a limited surface area** and limited natural resources, and receives a limited amount of solar energy. We would understand that in the quest for economic development and indulgence in nature's riches, we should take the ecosystems' biological capacity and limited resources into account. In other words, the needs of future generations.*

*But above all, if we were the most evolved species on the planet, we would understand that **the juxtaposition of anthropocentrism vs ecocentrism is false**, because an alliance with nature, not a rivalry, is the only way to save ourselves. If we are to survive, we must cease to believe there is competition between development and the environment. What is needed instead is a coalition between science and humanism.*

MOVING TOWARDS A REGENERATIVE MODEL

*Sustainability is now a consolidated management method and, fortunately, increasingly attentive and conscious consumers can distinguish between simple greenwashing and straightforward operations that bring value to a territory and community. It is a compass that guides the consumer's consumption and purchasing choices when it is the result of a clear, transparent, and verifiable process. It is a very powerful tool which can **make political statements and influence the economic system it supports**.*

In this context, a business's capacity to integrate both environmental and social considerations when assessing investment opportunities can also constitute a driving

imprese di integrare, nella valutazione delle opportunità di investimento, considerazioni non solo ambientali, ma pure sociali, può costituire un motore di cambiamento, capace di far sì che le attività economiche generino un impatto positivo sul pianeta e sulla società.

Per fare ciò abbiamo bisogno di un cambio radicale di prospettiva, di un nuovo modo di pensare, di agire, di lavorare. Un paradigma rigenerativo che abbia alla base un presupposto: **il nostro futuro dipende dalla nostra capacità di creare e di restituire più valore di quello che usiamo per sopravvivere**. Dobbiamo quindi spostare l'asticella ancora più in alto rispetto alla sostenibilità intesa come misurazione e trasparenza. Non si tratta più soltanto di "assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri".

Dopo avere misurato e ridotto i nostri impatti, dopo avere acquisito consapevolezza, vogliamo spingerci oltre, in progetti comuni capaci di varcare nuove frontiere rigenerative. **L'obiettivo del pareggio dei conti con la Natura – il cosiddetto impatto zero – non è più sufficiente**. Vogliamo invece adottare un modello **Nature Positive** che, combinando criteri economici, ambientali e sociali, restituisca al Pianeta più valore di quanto ne usiamo per operare.

Ecco perché Tasca ha deciso di intraprendere il faticoso percorso per essere una B Corp certificata. Per sposare un modello di impresa basato sul concetto di **valore condiviso e di lungo periodo**, sulla logica della restituzione.

L'evoluzione è stata avviata. Ma "essere" una B Corp certificata richiede impegno, concretezza, fatica, consapevolezza e responsabilità. E noi siamo pronti a cogliere questa sfida.

force for change, ensuring that economic activity generates a positive impact on the planet and the company.

*To make this happen we need a radical shift in perspective: a new way of thinking, acting and working. This regenerative paradigm is based on an assumption: **our future depends on our ability to create and give more value back than what we use to survive**. Therefore, when it comes to sustainability, we must raise the bar even higher.*

*It is no longer just a question of satisfying the needs of the present generation without compromising those of future generations. Now that we have measured and reduced our impact, and gained awareness, we want to go further with shared strategies that will break through new regenerative frontiers. **A goal of breaking even with nature – so-called zero impact – is no longer sufficient**. Instead, we want to adopt a **Nature Positive** model which combines economic, environmental, and social criteria to return more value to the planet than that which we use.*

***This is why Tasca decided to start a path towards the B Corp certification**, to adopt a business model based on the concept of shared and **long-term value**, and the logic of restitution.*

The evolution has begun. However, to be a certified B Corp requires commitment, practicality, effort, awareness, and responsibility. And we are ready to face this challenge.

SOSTAIN: SINERGIE IN RETE

Più di 25 anni fa in Sicilia abbiamo capito che, per uscire dal guado di una reputazione ben diversa dalla realtà potenziale, bisognava lavorare duro e avere le idee chiare su dove andare. Si è capito il valore del Bene Comune come moltiplicatore per tutti, così come l'importanza di obiettivi condivisi che fossero trainanti al cospetto delle singole esigenze. È così che sono nate Assovini Sicilia prima e il Consorzio Sicilia Doc dopo, entrambi esempi virtuosi di associazionismo, in cui una rete di viticoltori ha fatto sistema per promuovere il vino siciliano nel mondo.

Ed è a fronte di questa esperienza che 13 anni fa abbiamo dato impulso alla nascita di SOStain, il primo programma di sostenibilità nel settore vitivinicolo siciliano, un movimento dal basso, dei produttori per i produttori, che ha stretto un'alleanza con la Natura, ma anche con il mondo della ricerca, con le associazioni, con altri settori produttivi. L'obiettivo principale di SOStain è la misurazione, fare in modo cioè che tutte le cantine associate alla Fondazione che ne tutela il Disciplinare, avessero gli strumenti per sapere esattamente che effetto ha ogni azione compiuta in vigna, in cantina e in tutta l'organizzazione. Un movimento di produttori, ad oggi 40 in tutta la Sicilia, accomunati anche dalla volontà di condividere i risultati della propria misurazione, **consapevoli che i grandi cambiamenti si possono generare solo grazie alle azioni corali.**

Ed è grazie a questa visione che in Sicilia **facendo rete**, oggi ci si confronta su temi diversi utilizzando il contraddittorio non più come presa di posizione ma come crescita reciproca. Così abbiamo imparato a **fare sistema**, creando a monte un'infrastruttura in cui le regole del gioco e i principi guida sono chiari e condivisi

SOSTAIN: SYNERGISTIC NETWORK

More than 25 years ago in Sicily, we understood the importance of hard work and having a clear vision to bridge the gap between our potential and our reputation. We saw the value of working together for the common good and the significance of shared objectives that could inspire individual ambitions. Thus emerged Assovini Sicilia and later the Consorzio Sicilia DOC, showing how collaboration among wineries and winemakers can promote Sicilian wine worldwide.

Based on this experience, we initiated the creation of SOStain 13 years ago, the first sustainability program in Sicily's viticultural sector. This grassroots movement, led by producers for producers, is focused on forging alliances with nature, research, associations, and other sectors. The main objective of SOStain is measurement, ensuring that all wineries associated with the Foundation, which protects its disciplinary standards, possess the tools necessary to precisely assess the impact of every action taken in the vineyard, in the cellar, and throughout the organization.

*A collective of producers, numbering 40 across Sicily to date, share a common goal: to share the outcomes of their assessments, **recognizing that substantial transformations stem from collaborative efforts.***

*Thanks to this perspective, **networking in Sicily now involves engaging in discussions on diverse topics, using debate not as a stance but as a means of mutual growth.** Consequently, we have acquired the ability to **establish a system**, creating an infrastructure where the rules of engagement and guiding principles are transparent and mutually agreed upon from the start, ensuring that all*

sin dall'inizio, in modo da far sì che tutte le decisioni vengano prese sulla base di dati oggettivi. Una visione, quella della condivisione a favore del Bene Comune, che ha fatto sì che in questi anni si sviluppassero moltissime sinergie con numerosi attori – mondo della ricerca, ma anche altri settori produttivi – finalizzate a creare **innovazione sul tema della sostenibilità**, per alzare sempre più l'asticella, puntando all'eccellenza, in un percorso di miglioramento continuo finalizzato alla tutela del Pianeta e dunque della vita umana. **Perché non è solo importante sapere come fare le cose, ma chiedersi sempre perché le si fa.**

Ecco perché SOStain è diventato oggi una sorta di **stakeholder community**, appartenente non a un produttore o un'azionista ma a tutti i portatori di interesse, collettività inclusa.

Moltissimi sono i **risultati raggiunti in questi anni a favore della collettività**: dalla creazione della bottiglia leggera "Centopercento Sicilia", che ha consentito a tutti i produttori siciliani di abbattere le emissioni di gas serra legate al trasporto da vetrerie lontane, alla implementazione del progetto EduSOStain, che ha offerto opportunità di crescita formativa e professionale nel settore agricolo a soggetti vulnerabili in Sicilia. Passando per la creazione di valore e l'accrescimento di conoscenza collettiva generati dal Simposio sulla Sostenibilità, un'occasione di incontro e scambio, in ottica multidisciplinare, che la Fondazione SOStain organizza ogni anno per diffondere la cultura dello sviluppo sostenibile, con una prospettiva nazionale e internazionale, a partire dalla Sicilia.

Tanti sono ancora i passi da fare, e molto è l'entusiasmo volto a creare **un modello**

*decisions are grounded in objective data. This vision is centered on the collective good that has spurred the cultivation of numerous synergies over the years, engaging diverse stakeholders – including the research community and various industries – to drive **innovation in sustainability.***

*This ongoing pursuit of excellence in a journey of continuous improvement is dedicated to safeguarding the planet and, consequently, human life. **For it is not merely crucial to understand how tasks are accomplished, but also to consistently question the reasons behind our actions.***

*That's why today, SOStain has evolved into a **stakeholder community**, not just for producers or shareholders, but for all stakeholders, including the community. Over the years, **many achievements have benefited the community**: from creating the lightweight "Centopercento Sicilia" bottle, reducing greenhouse gas emissions from transporting glass from distant factories, to implementing the EduSOStain project, offering educational and career opportunities in agriculture to vulnerable individuals in Sicily. These efforts also include creating value and enhancing collective knowledge through the Sustainability Symposium, an annual multidisciplinary event organized by the SOStain Foundation to promote sustainable development culture, nationally and internationally, starting from Sicily.*

*There are still many steps to take, and there is a great deal of enthusiasm directed towards establishing **an inclusive economic model that benefits all.** This aims to create **a reality where businesses serve people and the planet**, rather than the reverse. Where profit is not the ultimate goal, but rather a tool for fostering well-being.*

produttivo ed economico inclusivo da cui tutti possano trarre beneficio.

Per generare **una realtà in cui le aziende sono al servizio delle persone e del mondo** e non il contrario. In cui il profitto non è un fine, ma un mezzo per creare benessere. Noi crediamo che questa visione non solo sia possibile ma anche necessaria". E per farlo, è ovvio, dobbiamo lavorare insieme.

We firmly believe in the feasibility and necessity of this vision. And, of course, to achieve it, we must work together.



Alberto Tasca d'Almerita





Tasca d'Almerita nel 2023 è diventata una B CORP certificata, entrando a far parte di un movimento globale di aziende che rispettano alti standard di impatto sociale e ambientale.

Siamo una B Corp.

Ma che significa?

B Corp è una certificazione aziendale in cui B sta per Benefit = BENEFICIO PER TUTTI.

Essere una Benefit Corporation significa impegnarsi costantemente per il bene comune, creare benefici e prendersi cura degli esseri viventi e del pianeta. Gestì nobili e disinteressati: non sono forse gli stessi comportamenti che vi aspettate dai vostri migliori amici?

È facile diventare una B Corp?

Tra tutte le aziende che ne fanno richiesta, solo una piccola percentuale ottiene la certificazione B Corp.

Questa viene attribuita dall'organizzazione internazionale B Lab solo ad aziende che lavorano attivamente per risolvere problemi sociali ed ambientali, non solo evitando di causare danni. Per entrare in questo ristretto ma elitario novero, un'azienda deve esaminare ogni aspetto del suo business utilizzando standard credibili, indipendenti e verificabili di prestazione sociale ed ambientale.

Deve mettere in discussione alcuni processi aziendali, anche se cristallizzati nel tempo, e cercare di migliorarli alla luce di nuovi metodi di lavoro. Per ottenere la certificazione, l'impatto delle sue decisioni e delle sue attività deve essere misurato su cinque aree: ambiente, clienti, comunità, governance e lavoratori.

Tasca d'Almerita achieves certified B Corp status, joining a global movement of companies committed to raising the bar for social and environmental impact.

We are a B Corp.

What does that mean?

B Corp stands for Benefit Corporation, embodying a commitment to the well-being of all.

As a Benefit Corporation, we tirelessly strive for the greater good, generating positive impacts and nurturing both living beings and our planet. Don't these noble and selfless actions align with the qualities you would expect from your closest friends?

Is it easy to become a B Corp?

We leave that judgement to you. Among the myriad companies that apply, only a privileged few attain the prestigious B Corp certification. This distinction is granted by the esteemed international organisation B Lab entities passionately committed to addressing social and environmental challenges, going beyond mere avoidance of harm. To become part of this distinguished and select group, a company must meticulously examine every aspect of its operations, following rigorous, independent, and verifiable criteria for social and environmental performance. It requires questioning long-established business practices and seeking innovation in pursuit of continuous improvement. Certification is awarded based on the measurable effects of decisions and actions in five essential domains: environment, customers, community, governance, and employees.



La terra: è qui che camminiamo

Come azienda agricola che lavora dal 1830 con la terra, è su questa che ci siamo concentrati. Ma abbiamo anche cercato di bilanciare scopo e profitto, prendendoci cura delle persone che collaborano con noi, come se fossero tutti parte della nostra famiglia. Abbiamo ridotto progressivamente l'impatto delle nostre azioni e decisioni e abbiamo anche stimolato la **crescita sostenibile dell'intero settore del vino in modo olistico**. Ecco perché siamo tra i più attivi sostenitori della **Fondazione SOSStain Sicilia**, creata nel 2020 con l'obiettivo di promuovere un sistema più virtuoso di viticoltura in Sicilia, stimolando al contempo la ricerca e l'alta formazione in materia di sostenibilità.

The land: it is here that we tread

As an agricultural enterprise deeply rooted in the land since 1830, our unwavering commitment has always centred around this very essence. Yet, we have sought to strike a harmonious balance between purpose and profit, nurturing our dedicated team as if they were part of our own family. Through conscious actions and decisions, we have steadily reduced our environmental footprint while actively driving sustainable progress across the entire wine industry. That is why we proudly support the SOSStain Sicilia Foundation, established in 2020 to promote a more virtuous viticulture system in Sicily and advance research and education in sustainability.

Nessun giorno è uguale all'altro

Essere una B Corp significa svegliarsi ogni mattina chiedendosi: dove e come possiamo continuare a migliorare? Il nostro percorso continua verso un miglioramento pianificato e progressivo. Vogliamo sostenere B Corp per rendere questi elevati standard la norma nel settore siciliano del vino. Vogliamo anche far parte di una comunità di aziende leader e di un movimento globale che vuole pensare un mondo migliore. Più aziende cambiano le loro pratiche aziendali verso una gestione più rispettosa dell'ambiente e della società, più velocemente possiamo raggiungere tutti i nostri obiettivi. Solo insieme renderemo il 100% della viticoltura siciliana sostenibile!

Every day holds its unique story

As a B Corp, each morning we awaken and contemplate. How can we surpass our achievements? Where and how can we continue to grow? Our journey is one of continuous improvement, aimed at reinforcing our commitment to B Corp and raising the standards of the wine industry in Sicily and beyond. We aspire to be active participants in a community of trailblazing companies and a global movement that envisions a better world. By encouraging more businesses to adopt environmentally and socially conscious practices, we can accelerate the achievement of our shared goals. Together, we can cultivate a truly sustainable future for 100% of Sicilian viticulture!



Fiori selvatici di Sicilia in Tenuta Regaleali / Wild flowers of Sicily in Tenuta Regaleali

LA SOSTENIBILITÀ VERSO UN MODELLO RIGENERATIVO.

Scritta da otto generazioni dalla stessa famiglia, la storia di Tasca d'Almerita è sempre stata fortemente caratterizzata da un profondo rispetto verso l'ambiente, la terra, le tradizioni e le comunità dei cinque diversi territori della Sicilia in cui l'azienda opera.

Nell'aprile 2023 Alberto Tasca, insieme alla sua squadra, annuncia con orgoglio che Tasca d'Almerita è diventata una B Corp certificata, entrando a far parte di un network internazionale di organizzazioni che soddisfano alti standard di tutela sociale e ambientale, responsabilità e trasparenza. Un traguardo che riconosce il grande impegno per lo sviluppo di una viticoltura sostenibile, che si prende cura del pianeta e di chi lo abita.

Il raggiungimento della certificazione richiede un processo di misurazione del profilo di sostenibilità di un'azienda da parte di B Lab, al termine del quale, rispettati gli standard dell'ente, si può essere certificati B Corp. Il primo passo è quello di misurarsi con il B Impact Assessment (BIA), che fornisce un quadro circa la performance dell'azienda prendendo in considerazione, oltre al business model, cinque macro aree: governance, comunità, persone, ambiente e clienti.

Con questo riconoscimento, Tasca d'Almerita entra ufficialmente a far parte di un movimento globale di aziende impegnate in favore di un'economia inclusiva, equa e rigenerativa, e segna un nuovo importante passo nel proprio percorso di continuo miglioramento.

Tra gli elementi chiave che hanno contribuito alla certificazione B Corp c'è senza dubbio SOSTain – il protocollo di

SUSTAINABILITY FOR A REGENERATIVE MODEL.

Written by the same family for eight generations, Tasca d'Almerita's history has always been distinctly characterised by a profound respect for the environment, the land, the traditions and the communities of the five different territories in Sicily where the company operates.

In April 2023, Alberto Tasca and his team proudly announced that Tasca d'Almerita has become a certified B Corp, joining an international network of organisations that meet high standards of social and environmental protection, responsibility and transparency. This achievement recognises the great commitment to the development of sustainable viticulture, which cares for the planet and its inhabitants.

Obtaining this certification requires a company's sustainability profile to be measured by B Lab, and only after having satisfied the organisation's standards can it be B Corp certified. The first step is to be measured with the B Impact Assessment (BIA), which provides a picture of the company's performance by taking into consideration, in addition to the business model, five macro areas: governance, community, people, environment and customers.

With this recognition, Tasca d'Almerita officially joins a global movement of companies committed to an inclusive, equitable and regenerative economy, and marks an important new step in its journey of continuous improvement.

Among the key elements contributing to B Corp certification is undoubtedly SOSTain – the sustainability protocol for Sicilian winemaking, verified by an independent third party, to which Tasca

sostenibilità per la viticoltura siciliana, verificato da un ente terzo indipendente, a cui Tasca ha aderito sin dal 2010.

Basato su dieci requisiti minimi di sostenibilità, misurabili e comparabili, il programma ha un principio alla base: l'influenza delle attività agricole va oltre i campi che si coltivano, perché riguarda anche il benessere dei lavoratori, la salute dei consumatori, la valorizzazione del territorio circostante e la conservazione delle risorse naturali. A custodire il Disciplinare è la Fondazione SOStain Sicilia, che oggi comprende 40 cantine siciliane, tutte impegnate nella crescita sostenibile della Sicilia.

Nel corso degli anni, inoltre, la filosofia e l'impegno nella protezione dell'ambiente sono valsi all'azienda l'attribuzione di alcuni riconoscimenti internazionali, come il Green Emblem Award di Robert Parker nel 2019, conferito a sole 3 cantine in Italia e 24 nel mondo, e il premio nella categoria "Cantina europea dell'anno" nell'ambito del 20° Annual Wine Star Awards, assegnato nel 2021 dalla testata americana Wine Enthusiast "in virtù dell'impegno assunto per la viticoltura sostenibile in Sicilia".

Nel 2023, con una modifica del proprio Statuto, Tasca d'Almerita è diventata Società Benefit, impegnandosi anche giuridicamente ad affiancare agli obiettivi di profitto le finalità di beneficio dell'intera comunità.

Tutte le azioni concrete intraprese in termini di responsabilità ambientale e sociale sono descritte nel Report di Sostenibilità, un documento che numerose aziende si trovano oggi a dover stilare obbligatoriamente, ma che Tasca d'Almerita produce volontariamente da 13 anni. L'obiettivo è mostrare, attraverso dati scientifici, i progressi ottenuti all'interno della realtà aziendale, ma anche le aree di miglioramento.

has adhered since 2010.

Based on ten measurable and comparable minimum sustainability requirements, the programme has one underlying principle: the impact of agricultural activities goes beyond the fields that are cultivated, because it also concerns the well-being of workers, the health of consumers, the enhancement of the surrounding area and the conservation of natural resources.

The SOStain Sicilia Foundation, which today comprises 40 Sicilian wine cellars committed to the sustainable growth of Sicily, is the guardian of the Regulations.

Notably, over the years the philosophy and commitment to environmental protection have earned the winery a number of international awards, such as Robert Parker's Green Emblem Award in 2019, given to only 3 wineries in Italy and 24 worldwide, and the award in the category 'European Winery of the Year' in the 20th Annual Wine Star Awards, assigned to the company in 2021 by the American publication Wine Enthusiast "for its commitment to sustainable viticulture in Sicily."

In 2023, with an amendment to its Bylaws, Tasca d'Almerita became a Benefit Company, also legally committing itself to combining profit goals with the purpose of benefiting the entire community.

All the concrete actions undertaken in terms of environmental and social responsibility are described in the Sustainability Report, a document that many companies nowadays have an obligation to prepare, but which Tasca d'Almerita has been producing voluntarily for 13 years. The aim is to show, through scientific data, the progress achieved within the company, but also the areas for improvement.



Lavori in vigna, Tenuta Regaleali / *Work in the vineyards, Regaleali Estate*



L'AZIENDA IN NUMERI



1830

Data di fondazione
Year of foundation



5

Tenute
Estates



8

Generazioni Tasca in agricoltura
e nel vino
*Generations of the Tasca family
in agriculture and wine sector*



36

Vini
Wines



31

Varietà di vite coltivate
Varieties of cultivated grapevines

DI CUI
OF WHICH

13

Varietà autoctone
Native varieties



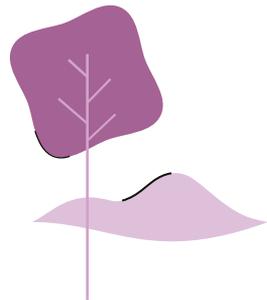
568.701,6
kWh

Energia da fotovoltaico prodotta
Photovoltaic energy produced

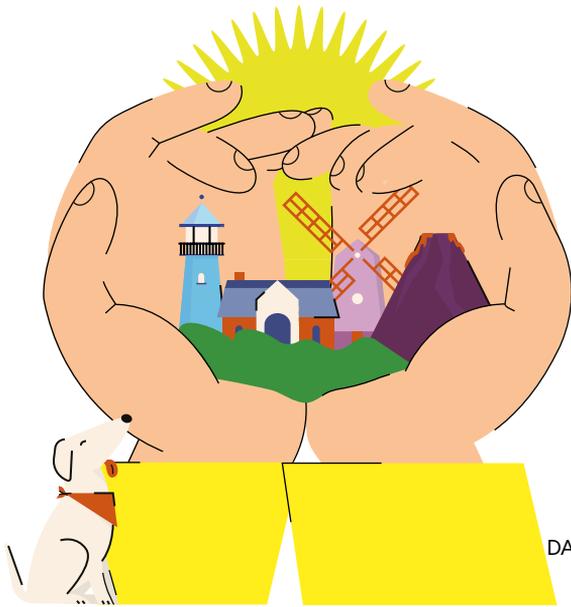


226,91
tonnellate \ tonnes

CO₂ equivalenti risparmiate
CO₂ equivalent saved



= CO₂ assorbita da 1.134 alberi
di arancio in 10 anni
*= CO₂ absorbed by 1,134
orange trees in 10 years*



THE COMPANY IN NUMBERS



179
DIPENDENTI
Employees



71
A tempo
indeterminato
*Permanent
workers*

48 Uomini
Men

23 Donne
Women

ORE DI LAVORO IN VIGNA *Hours of work in the vineyard*

79.589 Tenuta Regaleali
Regaleali Estate

16.133 Tenuta Tascante
Tascante Estate

17.879 Tenuta Sallier de La Tour
Sallier de La Tour Estate

11.777 Tenuta Capofaro
Capofaro Estate

108
Stagionali
*Seasonal
workers*

93 Uomini
Men

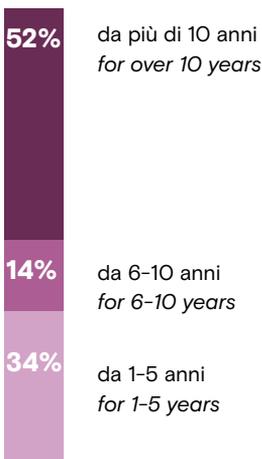
15 Donne
Women

46
Età media aziendale
Average age in the company

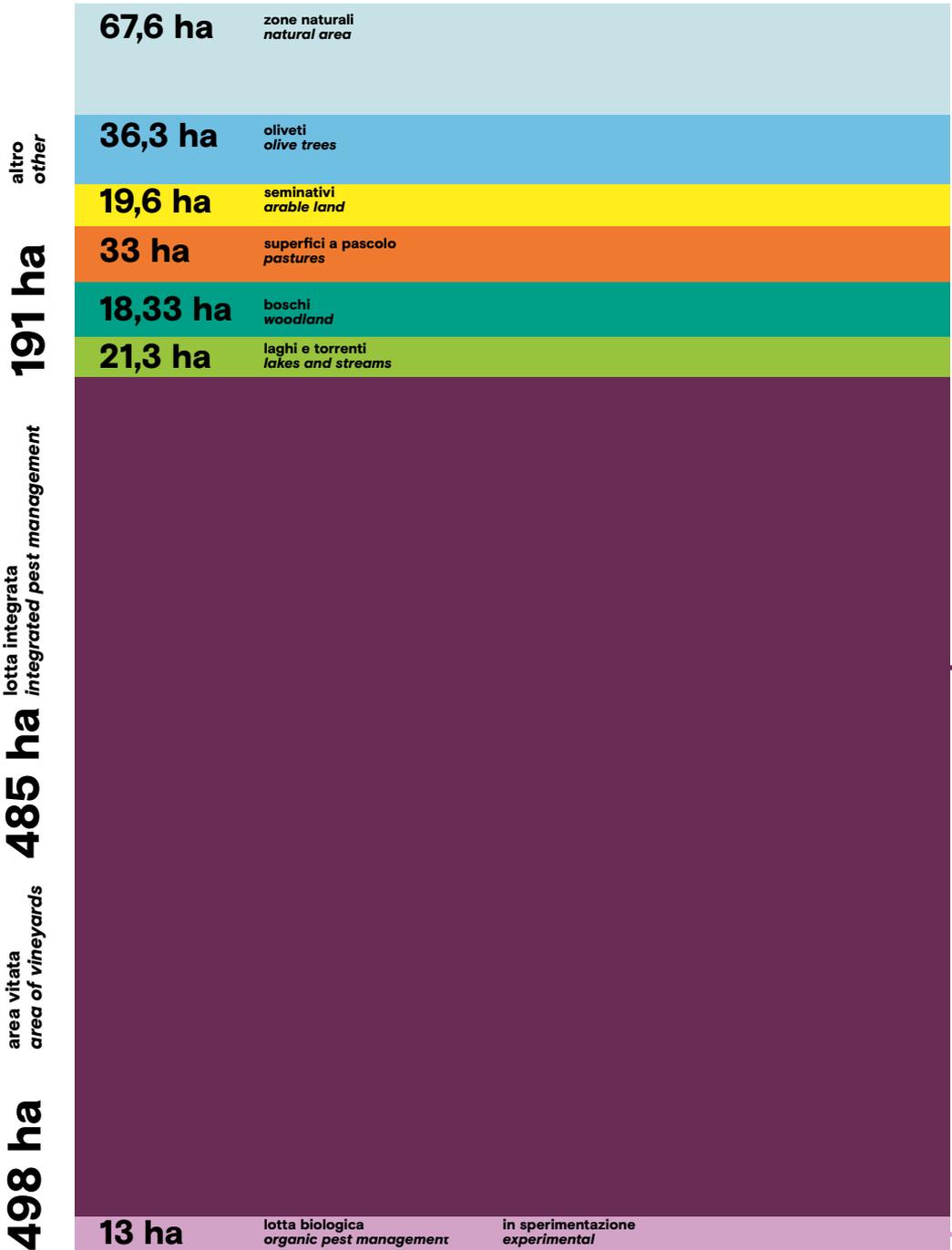
21%
EBITDA

79
Agenti di vendita, con Tasca da:
Sales people that have been with Tasca:

4
Infortuni sul lavoro su 179 dipendenti
Work injuries in 179 employees



697 ha superficie totale tenute Tasca d'Almerita
total surface area of Tasca d'Almerita estates



1,5 ha
orti familiari
family gardens

4,5 ha
erbaio di sulla
french honeysuckle

4,6 ha
grano duro
wheat

9 ha
riposo
left to rest

0,58%

manufatti su totale terreno agricolo
*of agricultural land is occupied
by constructions*

24 ha
coltivazione ad alberello
bush cultivation

1,5 ha
collezione vecchie varietà
old varieties collection

1,10 ha
per confronto portainnesti
for rootstock comparison

0,3 ha
collezione varietà orientali
eastern varieties collection

TENUTA REGALEALI

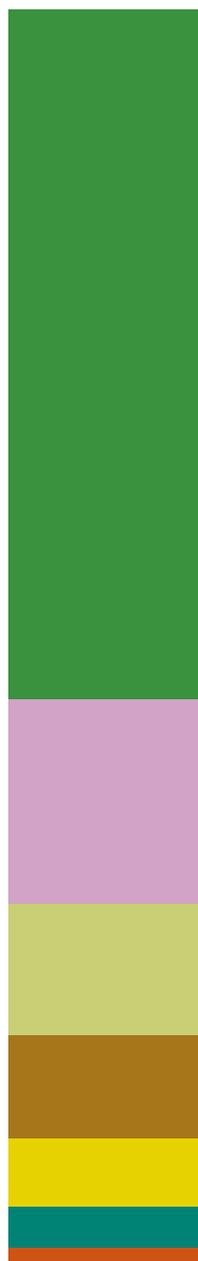
La Tenuta Regaleali è un luogo imprevedibile e visionario per il viaggiatore, anche navigato, che la vede per la prima volta. È una sfida ai luoghi comuni più radicati sulla Sicilia, per cominciare: ci si immagina il centro dell'isola come una piana riarsa dal sole, torrida d'estate, punteggiata da rade essenze subtropicali come il fico d'india. Proprio all'opposto, ci si trova immersi in un paesaggio collinare lussureggiante, ricco di decine di sfumature di verde.

In misura geograficamente e storicamente oggettiva, Regaleali è il centro della Sicilia: per la sua posizione, perché crocevia degli snodi fondamentali delle vicende storiche isolane, perché culla e laboratorio di ricerca dell'enologia regionale moderna.

A un'altezza che va dai 400 ai 900 m s.l.m., gode di un microclima caratterizzato dalla eccellente disponibilità di luce e dalla fondamentale escursione termica giorno/notte che consente la salvaguardia del patrimonio aromatico delle uve. Doti che trasmettono ai vini una peculiare corrente di freschezza e sapidità, inusuale in altre parti della regione. Le particolari condizioni climatiche, **l'altitudine** e la grande **varietà di aree e suoli differenti** per microclima, composizione del terreno, esposizione, permettono una piena espressività a molti vitigni altrove non adatti alla spesso calda viticoltura dell'isola. Regaleali è un'azienda agricola modello, per le continue sperimentazioni, per la capacità di introdurre tecniche innovative di coltivazione e vinificazione, per l'intuizione dell'impiego di varietà internazionali e allo stesso tempo per l'attenta tutela e valorizzazione dei vitigni autoctoni e dell'ecosistema.

The Regaleali Estate is an unpredictable and visionary place for any traveller, even a well-travelled one, who sees it for the first time. It challenges the most ingrained clichés about Sicily, for a start: one imagines the centre of the island as a sun-baked plain, torrid in summer, dotted with sparse subtropical essences like the prickly pear. Just the opposite is true: one finds oneself immersed in a lush hilly landscape, rich in dozens of shades of green. In a geographically and historically objective sense, Regaleali is the centre of Sicily: it is the centre of Sicily because of its location, because it is the crossroads of the fundamental junctions of the island's historical events, and because it is the cradle and research laboratory of modern regional oenology.

At an altitude ranging from 400 to 900 m above sea level, it enjoys a microclimate characterised by an excellent availability of light and an essential day/night temperature range that favours the preservation of the aromatic richness of the grapes. These qualities give the wines a peculiar current of freshness and flavour, unusual in other parts of the region. The particular climatic conditions, the **altitude** and the **great variety of land and soils** differing in microclimate, soil composition and exposure give full expressiveness to many grape varieties not suited to the hot-weather type of viticulture common elsewhere on the island. Regaleali has always been appreciated as a model farm for its continuous experimentation, for its ability to introduce innovative cultivation and vinification techniques, for its intuition in the use of international varieties and at the same time for its careful protection and enhancement of native vines.


**VIGNE
VINEYARDS**
397 ha
25

 Varietà di vite in produzione
Varieties of vines in production
1.760.000

 Piante di vite
Vines
107

 Vigneti produttivi
Productive vineyards
6

 Vigneti sperimentali
Experimental vineyards

**AREE NATURALI
NATURAL AREAS**
57 ha
61

 Arnie di Ape Nera Sicula
Sicilian Black Bee hives

**OLIVETI
OLIVE GROVES**
30,11 ha
4318

 Alberi di olivo
Olive trees

**PASCOLI
PASTURES**
29 ha

**SEMINATIVI
ARABLE LAND**
14,52 ha

**BOSCHI
WOODLANDS**
9,55 ha

**FRUTTETI
ORCHARDS**
1 ha

**MANDORLETI
ALMOND GROVES**
1,83 ha

**SUPERFICIE INERBITA
GRASSLAND-BASED**
397 ha

557 ha
PIÙ NUMERI ▾ MORE NUMBERS
397 ha

 Superficie inerbita in inverno
Grassing hectares during winter

 Superficie complessiva nel 2023
Total surface in 2023
400-900 M
 altitudine (s.l.m.)
altitude (a.s.l.)







TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER

L'isolotto di Mozia è uno dei luoghi più sorprendenti della Sicilia, e d'Italia. Al centro dello Stagnone di Marsala, un basso specchio d'acqua da cui affiora per appena un metro, vanta una storia plurimillenaria. Nell'VIII secolo a.C. i fenici stabilirono qui un fiorente insediamento: in virtù della sua conformazione, circondata da bassi fondali, era facile da difendere dagli attacchi dei nemici e offriva un porto sicuro alle navi.

I suoi 40 ettari di superficie divennero in breve una delle colonie più ricche del Mediterraneo. Oggi Mozia ospita uno dei siti archeologici fenici meglio conservati del mondo. Proprio sull'isolotto di Mozia è stato probabilmente impiantato – a cavallo tra l'800 e il 900 – il primo nucleo dell'uva bianca oggi più iconica in Sicilia, il Grillo. Ibrido di Catarratto e Moscato d'Alessandria, venne creato dal barone Antonio Mendola.

L'isola, oggi disabitata, vanta un microclima in cui l'uva Grillo esprime tutta la sua forza vitale. La vigna è in una splendida posizione, circondata da siti archeologici e nei pressi di uno stagno salmastro. Un luogo dove la vite da molto tempo gioca una parte rilevante. Durante le ultime campagne di scavi numerosi vinaccioli sono stati ritrovati negli strati più antichi della colonia fenicia. Lo studio di questi reperti rivela l'importanza che ebbe questa bevanda nella società e nella cultura dei "Fenici d'Occidente".

Qui i destini di due famiglie, Whitaker e Tasca d'Almerita, si sono intrecciati nella cornice di un ecosistema unico, dove il fascino dell'archeologia accompagna un vino ricco di storia.

The islet of Mozia is one of the most surprising places in the region and in all of Italy. At the centre of the Lagoon of Marsala, a shallow body of water from which it emerges barely a metre, it boasts a history stretching back thousands of years. In the 8th century BC, the Phoenicians established a flourishing settlement here: by virtue of its shape, surrounded by shallow waters, it was easy to defend against enemy attacks and offered a safe harbour for ships.

Its 40 hectares of land soon became one of the richest colonies in the Mediterranean. Today Mozia is home to one of the best preserved Phoenician archaeological sites in the world. It was probably on the islet of Mozia that the first nucleus of today's most iconic white grape in Sicily, Grillo, was planted between the 19th and 20th centuries. A hybrid of Catarratto and Moscato d'Alessandria, it was created by Baron Antonio Mendola.

The island, uninhabited today, boasts a microclimate in which the Grillo grape expresses all its vital force. The vineyard is in a beautiful location, surrounded by archaeological sites and near a salty pond. A place where the vine has long played an essential role. During the last excavations, numerous grape seeds were found in the oldest layers of the Phoenician colony. The study of these findings reveals the importance that this drink had in the society and culture of the 'Western Phoenicians'.

Here the destinies of two families – the Whitakers and the Tasca d'Almerita – have intertwined in a unique ecosystem, where the charm of archaeology accompanies a wine rich in history.



**VIGNE
VINEYARDS**

12,96 ha

5

Vigneti
Vineyards

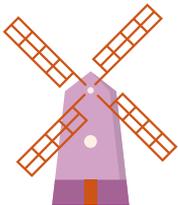


**OLIVETI
OLIVE GROVES**

1,6 ha



**AREA NATURALE E ARCHEOLOGICA
NATURAL AND ARCHAEOLOGICAL AREA**



40 ha

PIÙ NUMERI ▾ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2023
Total surface in 2023

7 M

altitudine (s.l.m.)
altitude (a.s.l.)





TENUTA TASCANTE

La nostra avventura sull'Etna è cominciata quasi vent'anni fa.

In questa terra straordinaria, nella costa orientale della Sicilia, siamo entrati in punta di piedi, con il rispetto che si deve a un "gigante".

Tutto sull'Etna sprigiona magnetismo: i suoi vigneti, le terrazze, i boschi, i muretti a secco, la terra e gli uomini che la abitano.

Sull'Etna ogni contrada ha caratteristiche specifiche: altitudine, composizione del suolo, esposizione, tipologia e morfologia delle lingue di lava disegnano quattro settori confinanti, diversi l'uno dall'altro.

Quasi 200 muretti a secco, oltre 100 terrazzamenti, 7 ettari di castagni, 355 piante di ulivo, si intrecciano nelle Contrade Pianodario, Sciaranuova, Rampante e Grasa.

A metà degli anni Duemila la storia di Tasca e quella dell'Etna si sono incontrate: è nato il progetto Tascante, che è innanzitutto sintesi esatta della nostra idea di vigneto sul vulcano.

A Tenuta Tascante i vitigni autoctoni Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio convivono sul versante settentrionale della montagna. Le caratteristiche del territorio garantiscono un arco di maturazione delle uve lento e molto lungo. Per mettere a fuoco i nostri obiettivi e definire lo stile dei vini che volevamo ottenere sono serviti anni di ricerca, innumerevoli prove di vinificazione delle varietà locali.

Oggi, a Passopisciaro, nascono rossi vinificati contrada per contrada.

Our adventure on Etna began almost twenty years ago.

We tiptoed into this extraordinary land on the east coast of Sicily with the respect one has to show a 'giant'.

Everything on Mount Etna exudes magnetism: its vineyards, terraces, forests, dry stone walls, the land and the people who inhabit it. On Mt. Etna, each district (contrada) has its own specific characteristics: altitude, soil composition, exposure, and the type and morphology of the lava tongues draw four neighbouring sectors, each different from the other.

Almost 200 dry-stone walls, over 100 terraces, 7 hectares of chestnut trees and 355 olive trees intertwine in the districts of Pianodario, Sciaranuova, Rampante and Grasa.

In the mid-2000s, the history of Tasca and that of Etna converged: the Tascante project was born - it is, first and foremost, the precise synthesis of our idea of a vineyard on the volcano.

On the Tascante Estate, the native vines of Nerello Mascalese, Carricante and Nerello Cappuccio coexist on the northern side of the mountain. The characteristics of the terroir ensure that the grapes ripen slowly over a long period of time. It took years of research and countless vinification trials of local varieties, to focus on our goals and define the style of wines we wanted to achieve.

Today, at Passopisciaro, we produce reds vinified contrada by contrada.



**VIGNE
VINEYARDS**

20,40 ha



**AREE NATURALI
NATURAL AREAS**

13 ha

1

Bug's hotel

3

Arnie di Ape Nera Sicula
Sicilian Black Bee hives



**OLIVETI
OLIVE GROVES**

1,38 ha



**PASCOLI
PASTURES**

0,84 ha



**BOSCHI
WOODLANDS**

8,8 ha

4,5 ha

castagneto
chestnut trees



35,79 ha

PIÙ NUMERI ▾ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2023
Total surface in 2023

730-780 M
altitudine media (s.l.m.)
average altitude (a.s.l.)

CONTRADA SCIARANUOVA

740 m	altitudine (s.l.m.) altitude (a.s.l.)	14,4 ha	superficie totale total area
7,5 ha	castagneto chestnut field	2350	paletti di castagno chestnut poles
4,8 ha	vigne vineyards	20350	ceppi vines
		44	piante di olivo olive trees NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO
		12	terrazze a vigneto terraced vineyards 696 m. lineari \ linear mt.



	anno impianto year planted	superficie surface area	ceppi vines	piante plants
VIGNANUOVA	2008	0,91 ha	4.150	Nerello Mascalese
VIGNAVECCHIA	1960	1,61 ha	6.700	Nerello Mascalese
BIANCO	2017	2,28 ha	9.500	Carricante

CONTRADA PIANODARIO

775 m	altitudine (s.l.m.) altitude (a.s.l.)	11,39 ha	superficie totale total area	3000 m	boschi woodlands
14000	paletti di castagno chestnut poles	55	piante di olivo olive trees NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO	235	muretti a secco drystone walls 8000 m. lineari \ linear mt.
8,84 ha	vigne vineyards	66100	ceppi vines	178	terrazze a vigneto terraced vineyards



	anno impianto year planted	superficie surface area	ceppi vines	piante plants
VIGNETO VECCHIO	2011	3,94 ha	30.000	26.000 Nerello Mascalese, 4.000 Nerello Cappuccio
VIGNETO NUOVO	2020	1,41 ha	6.000	Nerello Mascalese
VIGNETO CASTORINA	1965 e 2005	3,48 ha	17.520	775 Carricante, 16.745 Nerello Mascalese
VIGNETO SCALA	1950	1,87 ha	13.400	5.314 Carricante, 8.086 Nerello Mascalese

CONTRADA RAMPANTE

740 m altitudine (s.l.m.)
altitude (a.s.l.)

5,9 ha superficie totale
total area

5 terrazze a vigneto
terraced vineyards

150 piante di olivo
olive trees
NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO \ BIANCOLILLA

4,28 ha vigne
vineyards

21400 piante di vite
vines

8 muretti a secco
drystone walls

618 m. lineari \ linear mt.



	anno impianto year planted	superficie surface area	ceppi vines	varietà varieties
BIANCO	2000	1,26 ha	4750	Chardonnay
NERELLO SPALLIERA	2000	2,7 ha	13650	Nerello Mascalese
NERELLO ALBERELLO	1950	0,32 ha	3000	Nerello Mascalese

CONTRADA GRASÀ

550 m altitudine (s.l.m.)
altitude (a.s.l.)

1,49 ha superficie totale
total area

900 paletti di castagno
chestnut poles

20 piante di olivo
olive trees
NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO

9 muretti a secco
drystone walls

550 m. lineari \ linear mt.

0,64 ha vigne
vineyards

11 terrazze a vigneto
terraced vineyards



	anno impianto year planted	piante di vite vines	varietà varieties
VIGNETO #1	2018	300	Nerello Mascalese
VIGNETO #2	2020	2600	Carricante
VIGNETO #3	2020	1130	Nerello Mascalese





TENUTA CAPOFARO

Lipari, Vulcano, Salina, Alicudi, Filicudi, Panarea e Stromboli: sette "sorelle" che si trovano nel Mar Tirreno. Patrimonio dell'Unesco e riserva naturale, le Eolie sono isole vulcaniche che la leggenda vuole create da Eolo, dio dei venti. Salina è la più verde dell'arcipelago.

La Tenuta Capofaro si trova nella zona di Malfa, sul promontorio di Capofaro, a picco sul mare. Come per tutti i progetti Tasca d'Almerita, anche a Salina il punto di partenza è stato il vigneto. Al momento dell'acquisizione i sei ettari vitati di Capofaro, tra cui la storica e scenografica vigna "Anifiteatro" erano impiantati a Malvasia da diversi decenni.

Abbiamo conservato la parte migliore della vigna, ripristinando la struttura dell'impianto e colmando le fallanze. Al potenziale qualitativo di una delle più antiche parcelle delle Eolie si è quindi sommata la complessità del materiale vegetale portato in dote dalle migliori Malvasie isolane. Oggi abbiamo l'opportunità di confrontarci con altri vigneti in zone vocate di Salina (nella zona alta di Valdichiesa) e di sperimentare le potenzialità della Malvasia nella vicina Vulcano.

Prende così forma il progetto delle Contrade delle Eolie, una sperimentazione che intende individuare e valorizzare i caratteri peculiari delle diverse vigne dell'arcipelago: una Malvasia di Vulcano ha in media più sapidità minerale e toni più "ombrosi" rispetto a quelle di Salina, di solito più luminose, floreali e immediate.

Dopo un periodo di ristrutturazione, la "lanterna" di Capofaro Locanda & Malvasia si riaccende, illuminando di nuova luce Salina. Sapientemente restaurato, il faro rimane custode della storia dell'isola.

Lipari, Vulcano, Salina, Alicudi, Filicudi, Panarea and Stromboli: seven 'sisters' located in the Tyrrhenian Sea. A UNESCO World Heritage Site and nature reserve, the Aeolian Islands are volcanic islands that according to legend were created by Aeolus, god of the winds.

The Capofaro Estate is located in the Malfa area, on the Capofaro promontory, overlooking the sea. As with all Tasca d'Almerita projects, the starting point in Salina was the vineyard. At the time of its purchase, the six hectares of Capofaro vineyards, including the historic and scenic "Anifiteatro" vineyard, had been planted with Malvasia for several decades.

We preserved the best part of the vineyard, restoring the structure of the plant layout and filling in the gaps. To the qualitative potential of one of the oldest plots of land in the Aeolian Islands, we added the complexity of the plant material brought as a dowry by the island's best Malvasia. Today we have the opportunity to compare our vineyards with others in various areas of Salina (in the upper part of Valdichiesa) and to study the potential of Malvasia on the nearby island of Vulcano.

This is how the Contrade delle Eolie project is taking shape, an experiment aimed at identifying and enhancing the peculiar characteristics of the different vineyards of the archipelago: a Malvasia from Vulcano has on average more mineral sapidity and more 'shadowy' tones than those from Salina, which are usually brighter, more floral and immediate.

After a period of renovation, the lighthouse of Capofaro Locanda & Malvasia is once again lit, illuminating Salina with new light. Expertly restored, the lighthouse remains the guardian of the island's history.



**VIGNE
VINEYARDS**

10,55 ha

6,30 ha

vigneto a Salina
vineyards in Salina

52.900

Piante di vite
Vines

4,25 ha

vigneto a Vulcano
vineyards in Vulcano



**AREE NATURALI
NATURAL AREAS**

0,5 ha

152

piante di capperi
caper plants



**OLIVETI
OLIVE GROVES**

1 ha

60

Alberi di olivo
Olive trees

**OGLIAROLA MESSINESE
GIARRAFFA**



12,13 ha

PIÙ NUMERI ▾ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2023
Total surface in 2023

40-300 M
altitudine (s.l.m.)
altitude (a.s.l.)





TENUTA SALLIER DE LA TOUR

La Tenuta Sallier de La Tour si trova nell'Alto Belice, a pochi chilometri da Palermo, nell'area vinicola della DOC Monreale.

La Tenuta appartiene alla famiglia Sallier de La Tour, Principi di Camporeale, dalla metà del XIX secolo. La cantina, costruita nel 1909 e chiamata La Monaca, prende il nome dalla collina che sorge dietro la Tenuta.

Agli anni '40 risale la creazione dei tre laghi collinari – tuttora presenti all'interno della Tenuta – e l'impianto dei nuovi vigneti. I primi imbottigliamenti etichettati Sallier de La Tour arrivano negli anni Duemila. Numerose sorgenti naturali contribuiscono al mantenimento delle riserve idriche della vite, rendendo la varietà Syrah perfettamente adatta a questo territorio.

La produzione attuale della Tenuta tende a privilegiare uno stile fresco e dinamico, conservando nei vini delle buone fondamenta estrattive e delle ottime attitudini a una lunga maturazione in bottiglia.

La Sicilia può far nascere vini di grande bevibilità, lontani anni luce dallo stereotipo del vino mediterraneo pesante e alcolico: la Tenuta Sallier de La Tour lo dimostra con chiarezza proponendo rossi agili, profumati, versatili a tavola, e bianchi succosi, ritmati, molto beverini.

The Sallier de La Tour Estate is located in Alto Belice, a few kilometres from Palermo, in the Monreale DOC wine area.

The Estate has belonged to the Sallier de La Tour family, Princes of Camporeale, since the mid-nineteenth century. The La Monaca winery was built in 1909 and takes its name from the hill behind the Estate.

The creation of the three lakes on the hill – still found on the Estate today – and the planting of the new vineyards date back to the 1940s. The first bottles labelled Sallier de La Tour appeared in the 2000s. Numerous natural springs contribute to maintaining the vine's water reserves, making the Syrah variety perfectly suited to this territory.

The Estate's current production tends to favour a fresh and dynamic style, preserving in the wines good extractive foundations and excellent potential for long maturation in the bottle.

Sicily can give birth to wines of great drinkability, light years away from the stereotype of heavy, high-alcohol Mediterranean wine: the Sallier de La Tour Estate clearly demonstrates this by proposing agile, perfumed, versatile reds for the table, and juicy, rhythmic, very drinkable whites.



**VIGNE
VINEYARDS**

57,58 ha

9

Varietà coltivate
Cultivated varieties

253.000

Piante di vite
Vines



**AREE NATURALI
NATURAL AREAS**

7,32 ha



**OLIVETI
OLIVE GROVES**

2,26 ha

CERASUOLA, BIANCOLILLA
GIARRAFFA, NOCELLARA DEL BELICE



**PASCOLI
PASTURES**

3,30 ha



**SEMINATIVI
ARABLE LAND**

5,05 ha



**LAGHI E TORRENTI
LAKES AND STREAMS**

2,77 ha



78,4 ha

PIÙ NUMERI ▾ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2023
Total surface in 2023

270-370 M
altitudine (s.l.m.)
altitude (a.s.l.)







Una Garzetta attraversa la Tenuta Sallier de La Tour / A Garzetta flies on Sallier de La Tour Estate



N 38

N 37

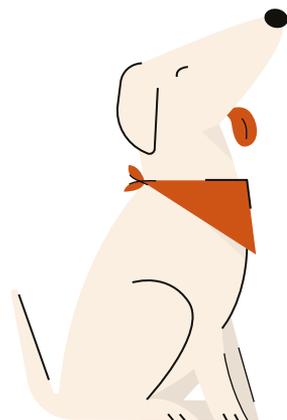


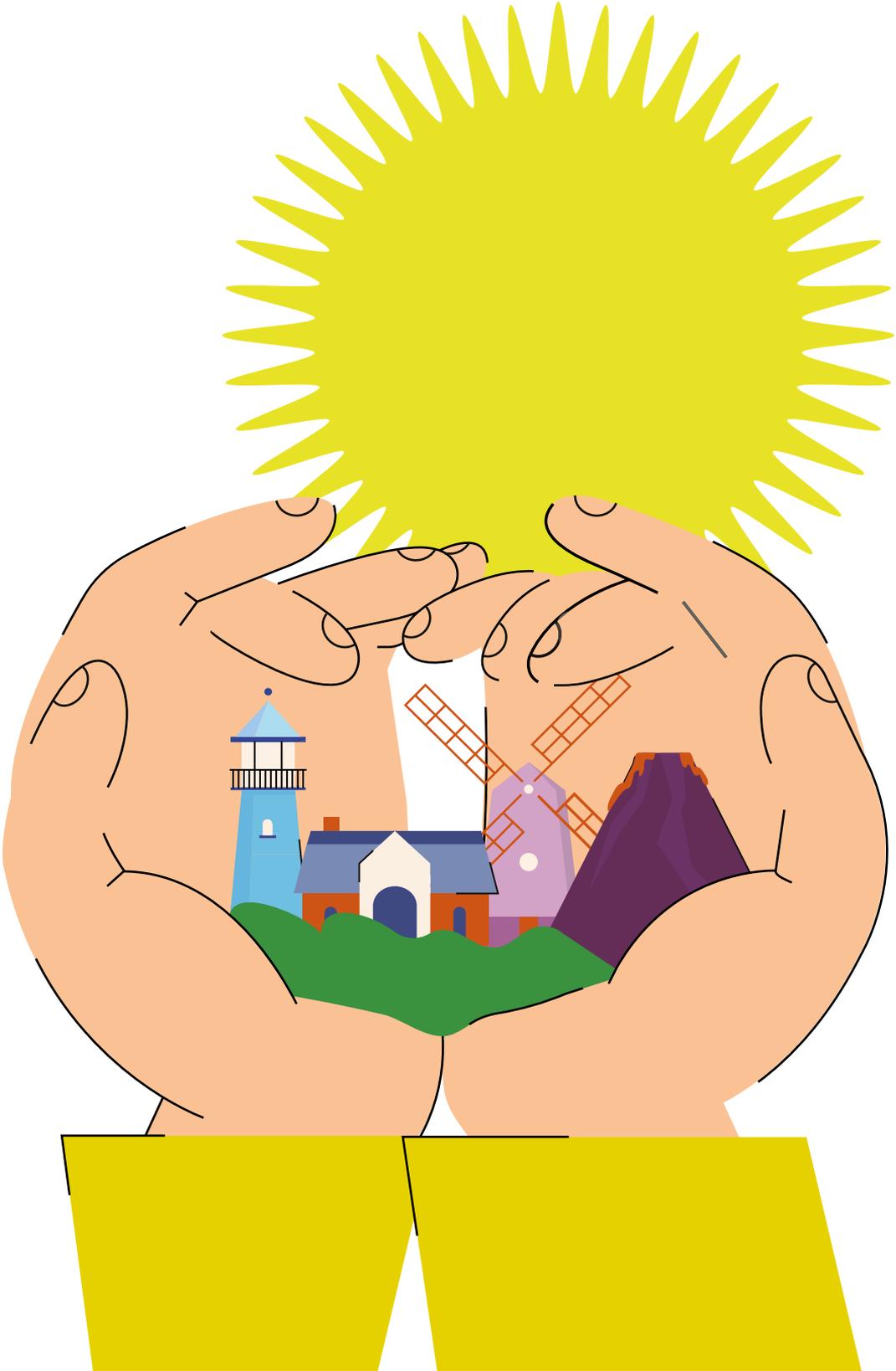
Piselli selvatici in Tenuta Regaleali / *Wild pea in Regaleali Estate*



I 10 REQUISITI SOSTain E I RISULTATI TASCA D'ALMERITA

THE 10 SOSTAIN REQUIREMENTS AND TASCA D'ALMERITA RESULTS





NOTA METODOLOGICA

La certificazione SOStain dal punto di vista normativo non è equivalente alla certificazione Bio.

Da un punto di vista sostanziale però, il disciplinare SOStain rispetta gli stessi criteri che stanno alla base della viticoltura biologica, ne utilizza le buone pratiche, andando oltre, allargando il raggio d'azione. Cerchiamo di capire perché.

- **La viticoltura sostenibile, come quella biologica, vuole rispettare l'ambiente.**

Per questa ragione le colture sono alternate sullo stesso terreno, per evitare accumulo di parassiti e in modo da alternare la coltivazione di piante che migliorano la fertilità del terreno con altre che lo impoveriscono, i pesticidi, i fertilizzanti, e prodotti chimici in generale, sono soggetti a forte restrizioni, si coltivano solo specie vegetali adatte ad un certo ambiente senza pratiche di forzatura e sono vietati gli OGM.

Tasca d'Almerita ammette soltanto fitofarmaci di tipologia e in quantità tale da avere **un impatto su ambiente, consumatore e agricoltore uguale o inferiore rispetto agli stessi trattamenti che si farebbero con prodotti autorizzati in agricoltura biologica.**

Per misurare l'impatto della propria strategia di difesa, rispetto a un'equivalente strategia di difesa ammessa in agricoltura biologica, Tasca d'Almerita utilizza l'indicatore EIQ – Environmental Impact Quotient – sviluppato da ricercatori della Cornell University nell'ambito del programma IPM (Integrated Pest Management), che basandosi sui valori di tossicità dei pesticidi e sulle dosi utilizzate, calcola tre componenti di impatto: sugli agricoltori (EIQ agricoltore), sui consumatori (EIQ consumatore) e sull'ambiente (EIQ ambiente). I risultati di tale calcolo, che dimostrano un minore impatto della strategia di difesa integrata Tasca rispetto a una strategia equivalente ammessa in agricoltura biologica, sono presentati nel capitolo "Gestione sostenibile del vigneto".

Naturalmente per avere un impatto sull'ambiente così basso si devono utilizzare i prodotti di sintesi solo quando e se strettamente necessari, si devono scegliere molecole a bassa tossicità (quindi no diserbanti, no sistemici) e si deve ricorrere a tecniche agronomiche e di difesa biologica in grado di ridurre l'apporto di queste molecole, come ad esempio il mantenimento di una elevata biodiversità nel vigneto con il sovescio o l'inerbimento, la gestione della chioma e le sfogliature per mantenere un microclima dei grappoli ideale, l'utilizzo di trappole per il

METHODOLOGICAL NOTES

SOStain certification is not equivalent to organic certification from a regulatory point of view.

However, from a substantive point of view, the SOStain guidelines respect the same criteria which form the basis of organic viticulture and take its best practices further, expanding its scope. Let's try to understand why.

- **The goal of sustainable viticulture, like organic viticulture, is to respect the environment.**

This is why crops are rotated on the same land, to avoid the accumulation of parasites and to alternate the cultivation of plants. This improves the soil's fertility instead of depleting it with pesticides, fertilisers and chemical products, which are subject to strict restrictions in general. Only plant species suitable for certain environments are cultivated without forced growth and GMOs are prohibited.

Tasca d'Almerita allows only **the type and quantity of pesticides which leave an equivalent or lower impact on the environment, consumer, and farmer as the same products authorised in organic farming.**

Tasca d'Almerita uses the EIQ – Environmental Impact Quotient – as a metric to measure the impact of its defence strategy, compared to an equivalent defence strategy allowed in organic agriculture. The EIQ was developed by Cornell University researchers as part of the IPM program (Integrated Pest Management), which, based on the toxicity of pesticides and amounts used, calculates three impacted elements: farmers (farmer EIQ), consumers (consumer EIQ) and the environment (environment EIQ). The results of these calculations, which show that Tasca's integrated pest management strategy has a lower impact compared to an equivalent strategy allowed in organic farming are presented in the chapter "Sustainable vineyard management".

Of course, to make such a low impact on the environment, synthetic products must be used only if and when strictly necessary. Low-toxicity compounds must be selected (therefore no herbicides, no systemic treatments) and agronomic and organic defence techniques must be used to offset these compounds' contributions. Examples of these techniques include: maintaining abundant biodiversity in the vineyard with green manure or cover crops; managing the canopy and defoliation to maintain an ideal microclimate for grape bunches;

monitoraggio degli insetti parassiti, utilizzo della “confusione sessuale” contro gli insetti al posto degli insetticidi ecc.

- **La viticoltura sostenibile, come quella biologica, ha a cuore la salute del consumatore**

Altro criterio che sta alla base del biologico è la salubrità nel consumo, cioè deve essere garantita l'assenza di qualsiasi sostanza estranea o tossica nel vino. A questo proposito il disciplinare SOStain prevede un controllo sistematico di tutti i vini posti in commercio dall'organizzazione. Il controllo sistematico viene fatto attraverso analisi dei residui da parte di un laboratorio terzo, che verifica e certifica la completa assenza di qualsiasi residuo tossico o residuo estraneo nei vini.

Questo controllo, che ripetiamo, è sistematico e non a campione, è garanzia fondamentale per il consumatore, e fornisce l'evidenza che l'organizzazione certificata SOStain rispetta le normative igieniche previste nel settore vitivinicolo e la mette al riparo da eventuali anomalie che potrebbero nascere, ad esempio, nel caso di uve o vini acquistati da fornitori esterni all'organizzazione, di cui non si può avere sempre un controllo totale e garantito.

Tasca d'Almerita, anche in questo caso, ha scelto di andare oltre, monitorando continuamente il contenuto di solfiti dei propri vini, ponendosi come obiettivo una quantità di solfiti inferiore rispetto a quella ammessa dal disciplinare di vitivinicoltura biologica, come è possibile rilevare nel capitolo dedicato a “Vini sicuri”

Ma la sostenibilità è ancora altro!

Stiamo distruggendo il nostro pianeta con le emissioni di gas ad effetto serra, con il consumo delle risorse non rinnovabili tra cui terra e biodiversità, con i rifiuti e la plastica che soffocano i mari.

Riteniamo sia un obbligo morale affrontare questi problemi, anche nella produzione del vino. Noi abbiamo scelto di seguire un approccio a 360 gradi, partendo dal presupposto che gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi che si coltivano, poiché riguardano non solo la salute del suolo e della pianta, ma anche il benessere dei lavoratori e la salute del consumatore, il coinvolgimento delle comunità locali, la valorizzazione del territorio circostante, la conservazione delle risorse naturali. È per questo che, tra le pagine di questo report, vi raccontiamo tutte le buone pratiche che, al di là dei Regolamenti e dei Disciplinari, mettiamo in atto per cercare di dare un contributo concreto e trasparente alla loro risoluzione.

using traps to monitor pests; and using “mating disruption” to combat insects instead of insecticides, etc.

- **Sustainable viticulture, like organic viticulture, is mindful of the health of the consumer.**

Another criterion at the basis of organic agriculture is to guarantee salubrity in consumption, signifying the absence of any foreign or toxic substance in the wine. In this regard, the SOStain guidelines include a systematic inspection of all the wines placed on the market by an organisation. This systematic inspection is completed with trace analysis by a third-party laboratory, which verifies and certifies the complete absence of any toxic or foreign residue in the wines.

This repeated inspection is systematic and not random, it is a fundamental guarantee for the consumer and provides evidence that the SOStain-certified organisation is complying with the wine sector's established hygienic regulations and is protected from any anomalies that could arise; for example, it is not possible to guarantee total control when grapes or wine are purchased from third-party vendors.

Again, Tasca d'Almerita has opted to go further: continuously monitoring the sulphite content of its wines and setting a goal of maintaining a lower sulphite quantity than that allowed by organic viticulture regulations. This can also be seen in the section dedicated to “Safe wines”.

But sustainability goes beyond this!

We are destroying our planet with greenhouse gas emissions, the consumption of non-renewable resources including land and biodiversity, and waste and plastic suffocating the seas.

We believe it is our moral obligation to address these issues, including in wine production. We have chosen to follow a 360-degree approach, starting from the assumption that the impact of agriculture goes beyond the confines of the cultivated fields. It impacts not only the health of the soil and plants, but also the well-being of workers and consumer health, the involvement of local communities, the value it adds to the surrounding area, and the conservation of natural resources. That is why this report explains the issues we face and the best practices we implement, beyond Regulations and Guidelines, to concretely and transparently contribute to their resolution.

01



GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO ***SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT***

Al fine di assicurare una gestione sostenibile del vigneto, le aziende che aderiscono al programma SOStain sono tenute a soddisfare, nella produzione delle uve, almeno uno dei seguenti disciplinari:

- Disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI).
- Disciplinare regionale di Produzione Integrata.
- Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b).
- Disciplinare di Produzione Biologica.

In order to ensure sustainable vineyard management, the companies that adhere to the SOStain programme are required to comply with at least one of the following regulations:

- *National Integrated Production Quality System (SQNPI).*
- *Regional Regulation of Integrated Production.*
- *Management methods of eco-sustainable companies (PSR Sicilia 10.1.b).*
- *Organic Production Regulations.*

Tasca d'Almerita segue il Disciplinare Regionale di Produzione Integrata, un sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e 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.

L'obiettivo è quello di coniugare tecniche produttive in modo da assicurare:

- **la tutela dell'ambiente naturale**
- **la salvaguardia della salute degli operatori e dei consumatori**

Al fine di misurare il proprio impatto, Tasca d'Almerita ormai da molti anni utilizza l'indicatore EIQ, acronimo di *Environmental Impact Quotient*, utilizzato per valutare l'impatto dovuto all'utilizzo di antiparassitari e di altre molecole usate per la protezione della vite dalle malattie.

Questo indicatore si basa su 11 proprietà chimico-fisiche dei principi attivi contenuti nei fitofarmaci, che si possono ottenere da specifici database internazionali.

Esso considera tre componenti di impatto:

1. **impatto sugli agricoltori (EIQ operatore),**
2. **impatto sui consumatori (EIQ consumatore),**
3. **impatto sull'ambiente (EIQ ecologia).**

Le tre componenti hanno uguale peso nel calcolo dell'indicatore di impatto finale. Attraverso l'impiego del suddetto indicatore si effettua, in funzione dell'avversità da controllare, un confronto tra l'impatto del trattamento proposto e l'impatto di un analogo trattamento effettuato, però, con formulati autorizzati in viticoltura biologica.

Tasca d'Almerita follows the Regional Regulation of Integrated Production, an agri-food production system that uses all the methods and means of production and defence against the negative effects of agricultural production, aimed at minimising the use of synthetic chemical substances and rationalising fertilisation in accordance with ecological, economic and toxicological principles.

The aim is to combine production techniques in such a way as to ensure:

- **the protection of the natural environment**
- **the protection of the health of operators and consumers**

In order to measure its impact, Tasca d'Almerita has for many years now used the EIQ indicator, an acronym for Environmental Impact Quotient, which is used to assess the impact of pesticides and other molecules used to protect vines from disease.

This indicator is based on the 11 physical-chemical properties of the active ingredients in pesticides, which can be obtained from specific international databases.

It considers three components of impact:

1. **impact on farmers (EIQ operator)**
2. **impact on consumers (EIQ consumer)**
3. **impact on the environment (EIQ ecology)**

The three components have equal weight in the final calculation of the impact indicator.

By using this indicator, each adversity is controlled and a comparison is made between the impact of the proposed treatment and the impact of a similar treatment carried out with compounds authorised in organic viticulture.

Approfondimento

L'APPROCCIO AGRONOMICO

Partendo dal presupposto che agricoltura e cambiamento climatico sono strettamente legati, poiché l'una subisce l'effetto dell'altra e viceversa, in ambito agricolo la Direttiva 2009/128/CE sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari richiede di modificare le tecniche di gestione della difesa dalle malattie e dai parassiti secondo il principio della sostenibilità. Con specifico riferimento al settore vitivinicolo, che certamente rappresenta una pietra miliare sia dell'economia sia della cultura italiana, tutte le attività legate alla conduzione agronomica del vigneto sono direttamente correlate non solo alla corretta gestione del paesaggio agrario, ma anche alla salvaguardia di importanti risorse, spesso limitate, come ad esempio le risorse idriche o la sostanza organica nel suolo.

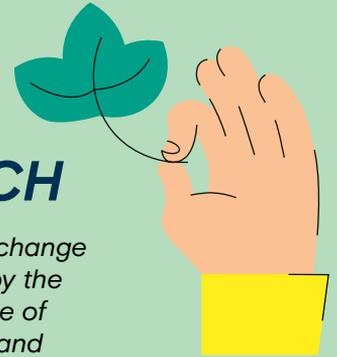
Diventa dunque fondamentale seguire un approccio agronomico che, oltre alla longevità economica delle aziende e dei territori, assicuri l'ottenimento di prodotti di qualità, garantendo al contempo il rispetto dell'ambiente, la sicurezza dei prodotti, la salute degli operatori agricoli e dei consumatori.

Focus

THE AGRONOMIC APPROACH

Based on the assumption that agriculture and climate change are closely interconnected, given that one is affected by the other, EU Directive 2009/128/EC on the sustainable use of plant protection products calls for changes in disease and pest management techniques according to the principle of sustainability. With specific reference to the wine sector, an essential pillar of the Italian economy and culture, all activities related to the agronomic management of vineyards are closely correlated not only to the correct management of the agrarian landscape, but also to the safeguarding of crucial and often limited resources, such as water resources and the organic substances in the soil.

It is thus essential to follow an agronomic approach that, in addition to guaranteeing the economic longevity of farms and territories, ensures high-quality production and, at the same time, respect for the environment, product safety, and the health of farmers and consumers.



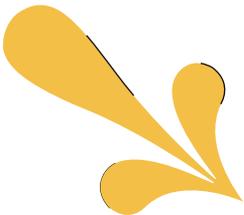


I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

Grazie alla strategia di difesa integrata, **Tasca d'Almerita ha un impatto su ambiente, agricoltore e consumatore inferiore o uguale a quello che si avrebbe se si praticasse una linea di difesa biologica.**

TASCA D'ALMERITA RESULTS

*Thanks to this integrated pest management strategy, **Tasca d'Almerita has an impact on the environment, the farmer and the consumer that is inferior or equal to the impact an organic pest management approach would have.***



I grafici mettono a confronto i valori EIQ (Environmental Impact Quotient) ottenuti comparando la strategia di difesa adottata nelle tenute Tasca d'Almerita e un'analoga strategia che contempla i soli prodotti ammessi in agricoltura biologica. In altri termini, il valore EIQ confronta l'impatto attuale dell'azienda e quello che avrebbe se anziché praticare una linea di difesa integrata, praticasse una linea di difesa biologica. L'EIQ è calcolato come sommatoria di tutti i trattamenti fitosanitari effettuati all'interno della Tenuta.

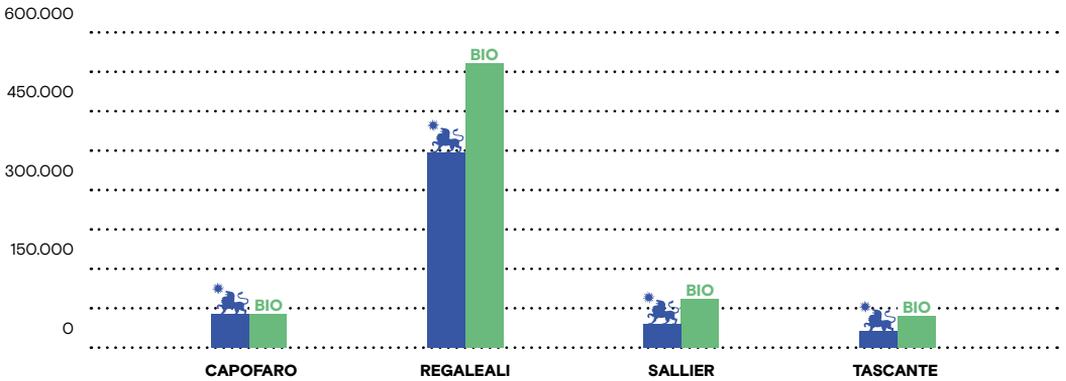
The chart compares the EIQ values (Environmental Impact Quotient) obtained by comparing the vineyard defence strategy adopted by Tasca D'Almerita estates and a similar strategy that uses only products allowed in organic farming. In other words, the EIQ value compares the current impact of the company and what its impact would be if instead of practising an integrated line of defence, it implemented a line of biological defence. The EIQ is calculated as the sum of all the treatments used on the Estate.

SOSTAIN / BIOLOGICO

CONFRONTO TRA L'IMPATTO DELLA LINEA DI DIFESA PRATICATA DA TASCA SEGUENDO IL DISCIPLINARE SOSTAIN E UN'IPOTETICA LINEA DI DIFESA IN BIOLOGICO.

Comparison of the impact of the line of defence practised by Tasca following the SOSTain Regulations and a hypothetical organic line of defence.

IMPATTO - impact



CONFRONTO TRA IMPATTO DELLA LINEA BIOLOGICA E LA STRATEGIA INTEGRATA NELLE TENUTE TASCA D'ALMERITA – ANNO 2023

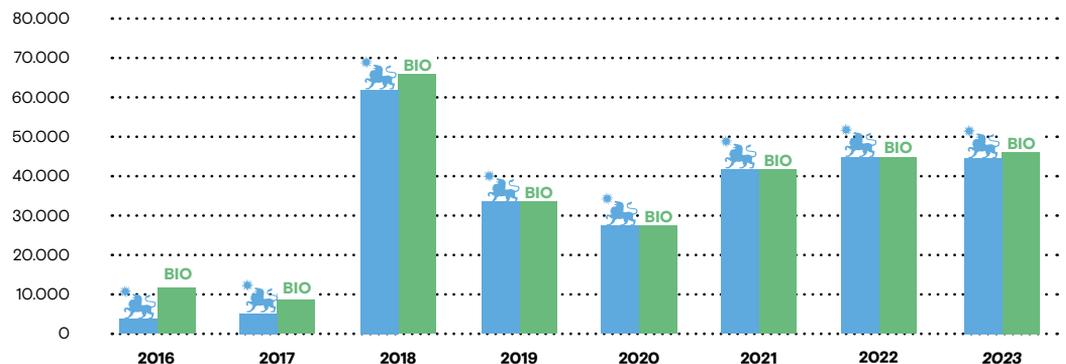
Comparison between impacts of the organic line and the integrated strategy on Tasca d'Almerita Estates – Year 2023

Come è possibile rilevare, la gestione delle tenute Tasca d'Almerita nell'anno 2023 è caratterizzata da un impatto (correlato all'uso di agrofarmaci) sull'ambiente, sull'agricoltore e sul consumatore, molto inferiore a quello di un equivalente in agricoltura biologica.

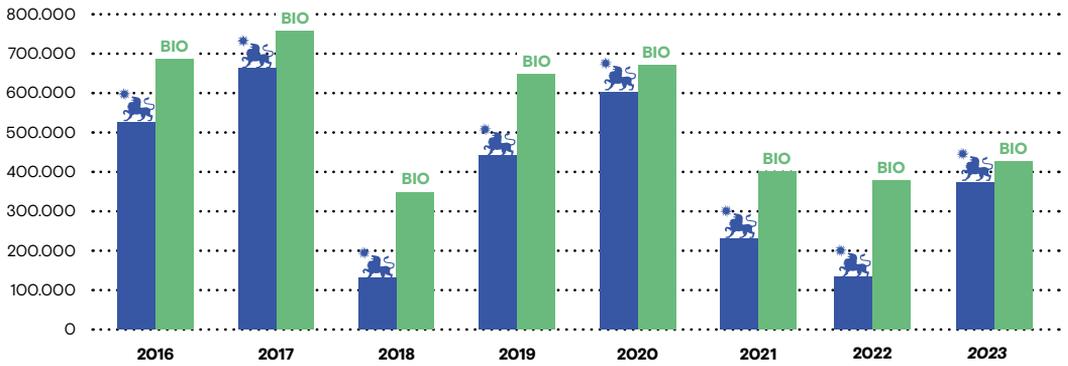
As can be seen, Tasca d'Almerita's management in 2023 had a far lower impact (correlated to the use of agrochemicals) on the environment, on farmers and on consumers than that of equivalent organic viticulture.

TENUTA CAPOFARO

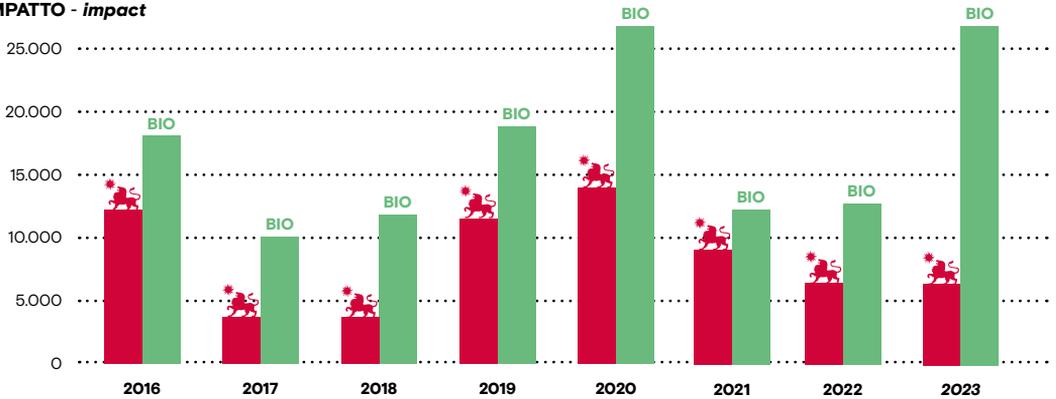
IMPATTO - impact



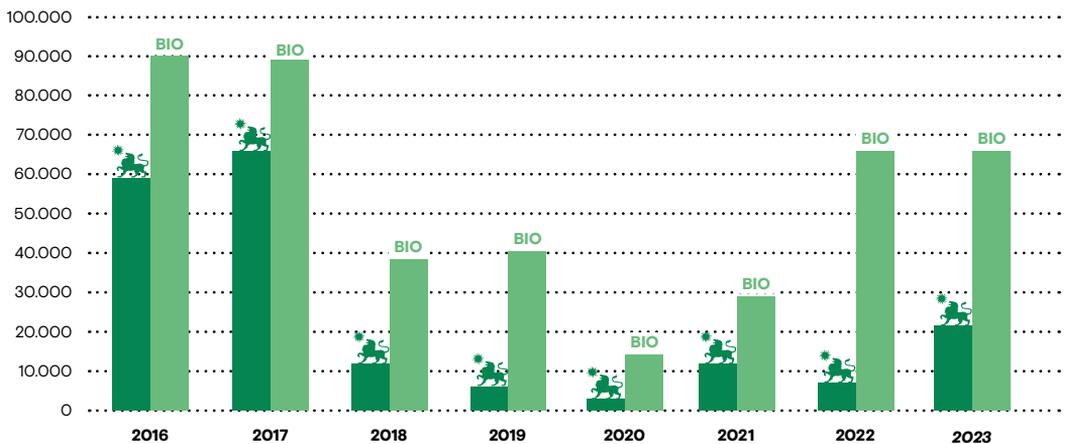
TENUTA REGALEALI

IMPATTO - *impact*

TENUTA TASCANTE

IMPATTO - *impact*

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

IMPATTO - *impact*

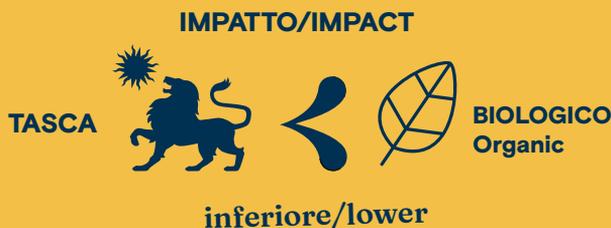
01

GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE VINEYARD

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Come è possibile rilevare, la gestione delle tenute Tasca d'Almerita nell'anno 2023 è caratterizzata da un impatto (correlato all'uso di agrofarmaci) sull'ambiente, sull'agricoltore e sul consumatore, molto inferiore a quello di un equivalente in agricoltura biologica.

As can be seen, Tasca d'Almerita's management in 2023 had a far lower impact (correlated to the use of agrochemicals) on the environment, on farmers and on consumers than that of equivalent organic viticulture.



02



STOP AL DISERBO CHIMICO

NO CHEMICAL WEEDING

Le aziende che aderiscono al Programma SOStain scelgono di non praticare il diserbo chimico e adottano tecniche alternative, altrettanto efficaci, per favorire una viticoltura duratura, che al contempo preservi l'ambiente.

Companies participating in the SOStain programme choose not to use chemical herbicides and choose the adoption of alternative techniques that are just as effective, in order to promote long-lasting viticulture while preserving the environment.

Perché non pratichiamo diserbo chimico?

Why don't we perform chemical weeding?



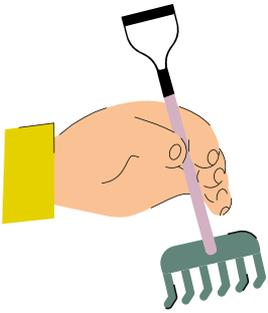
Il vigneto lascia spesso ampio spazio alla crescita del manto erboso in quanto la superficie occupata dalle viti è estremamente limitata. Tuttavia, un inerbimento incontrollato del terreno, soprattutto durante la fase vegetativa della vite, potrebbe avere un impatto negativo sulla coltura. Le erbe infestanti, che si sviluppano naturalmente sul suolo, entrano in competizione con la vite, per accaparrarsi le risorse nutritive e, soprattutto in Sicilia, per ottenere risorse idriche. Inoltre, l'erba che cresce sotto ai filari potrebbe generare umidità nella zona dei grappoli, agevolando lo sviluppo di muffe dannose per la vite. Per queste ragioni, la gestione delle infestanti è di fondamentale importanza e permette di produrre uve sane e di qualità. Tale gestione è tuttavia influenzata da differenti fattori e nel corso degli anni ha subito una certa evoluzione. Le lavorazioni meccaniche sono state per molto tempo il principale modo per eliminare le infestanti dal suolo, fino a quando negli anni '60 il diserbo chimico, basato sui cosiddetti erbicidi, cioè i composti di sintesi impiegati nella lotta alle infestanti, si è sempre più spesso sostituito alle lavorazioni meccaniche, per la facilità di impiego, per l'efficacia, la riduzione di manodopera e i costi ridotti. Tuttavia, l'applicazione nel lungo periodo di diserbanti genera una riduzione della biodiversità del suolo. Inoltre l'utilizzo improprio del diserbo potrebbe causare l'inquinamento dell'ambiente e delle acque.

Vineyards often have ample room for grass growth because the surface area occupied by vines is extremely limited. However, uncontrolled grassing could have a negative impact on the crop, especially during the growth phase of the vine. Weeds, which develop naturally in the soil, compete with the vine for nutrients and for water resources, especially in Sicily. Moreover, grass growing under the rows can generate humidity in the area near the bunches, facilitating the development of moulds harmful for the vine.

For these reasons, pest management is of paramount importance and ensures the production of healthy, high-quality grapes. However, this type of management is dependent on various factors and has evolved over the years. For many years, mechanical treatments were the main way to eliminate weeds from the soil, but in the 1960s, chemical weed-killing and so-called herbicides – synthetic compounds used to fight against weeds – were increasingly adopted as substitutes for mechanical treatments because of their ease of use, efficiency, reduced manpower and low costs.

However, the long-term application of herbicides generates a reduction in soil biodiversity. In addition, improper use of weed control can cause environmental and water pollution.

Nel programma SOStain è vietato praticare il diserbo chimico e si promuove l'adozione di tecniche alternative, altrettanto efficaci, per favorire una viticoltura duratura, che al contempo preservi l'ambiente.



The SOStain programme prohibits chemical herbicides and promotes the adoption of alternative techniques that are just as effective, in order to promote long-lasting viticulture while preserving the environment.



ASPETTI POSITIVI DEL DISERBO MECCANICO SONO:

SOME BENEFITS OF MECHANICAL WEEDING ARE:



**ELIMINAZIONE DELLE PIANTE INFESTANTI
SENZA L'IMPIEGO DI AGROFARMACI DI SINTESI.**

Elimination of weeds without the use of synthetic pesticides.

**PRESERVAZIONE DELLA RISORSA IDRICA, DATO CHE
SBRICCIOLANDO LO STRATO SUPERFICIALE DI SUOLO
SI IMPEDISCE LA RISALITA CAPILLARE DELL'ACQUA.**

Preservation of water resources, since crumbling the surface layer of soil prevents the capillary rise of water.



SI FAVORISCE L'INFILTRAZIONE DELL'ACQUA PIOVANA.

Rainwater infiltration is thereby fostered.





02

STOP AL DISERBO CHIMICO NO CHEMICAL WEEDING

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Tasca d'Almerita non pratica diserbo chimico in nessuna delle sue Tenute. Per contrastare le erbe infestanti si ricorre al diserbo meccanico, che consiste nell'utilizzare mezzi fisici, come per esempio la zappa, ma anche aratri, lame, motozappe, erpici sottofila, che sradicano le infestanti dal suolo e quindi dal vigneto.

Tasca d'Almerita does not practice chemical weed control on any of its Estates. To combat weeds, we use mechanical weeding, which consists of using physical tools, such as the hoe, but also ploughs, blades, motor hoes, and inter-row harrows, which uproot the weeds from the soil and allow us to remove them from the vineyard.



03



MISURA E PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ *BIODIVERSITY MEASUREMENT AND PROTECTION*

Il programma SOStain prescrive che nel caso in cui l'azienda agricola possenga una superficie superiore ai 15 ettari, essa deve mantenere zone naturali (non costruite e non coltivate o destinate a pascoli permanenti) per almeno il 5% della superficie aziendale al fine di costituire aree rifugio per le specie naturali.

The SOStain programme takes this into account and prescribes that if a farm has an area of more than 15 hectares, it must maintain natural areas (undeveloped and uncultivated areas or areas used for permanent pasture) on at least 5 per cent of the farm's surface area in order to provide refuge zones for natural species.

Un terreno sano per il vigneto ha bisogno di tanti piccoli esseri viventi e di una grande varietà di piante e insetti. In un piccolo pezzo di terra, ci sono miliardi di organismi come batteri, funghi e lieviti che aiutano le piante a crescere. In particolare, **in un grammo di suolo sono presenti mille miliardi di organismi pluricellulari**. Questi esseri viventi formano una comunità chiamata microbiota, che vive dentro e sopra le piante. Questa comunità è cruciale per la vita delle piante, così come lo è per gli esseri umani. Più vario è questo gruppo di esseri viventi, meglio riesce a svolgere i suoi compiti. Inoltre, è importante avere molte diverse specie di insetti e piante per avere coltivazioni abbondanti e in buona salute

*A healthy vineyard soil needs many small living things and a wide variety of plants and insects. In a small quantity of soil, there are billions of organisms such as bacteria, fungi and yeasts that help plants to grow. In fact, **one gram of soil contains a trillion multi-cellular organisms**. These living beings form a community called the microbiota, which lives in and on plants. This community is crucial for plant life, just as it is for human beings. The more diverse this group of living beings is, the better it is able to perform its tasks. Furthermore, it is important to have many different species of insects and plants in order to have abundant and healthy crops.*



La **biodiversità di un vigneto** rappresenta l'ampio spettro di forme di vita presenti, inclusi piante, animali e microorganismi, che coabitano in quel particolare ecosistema. Questa diversità contribuisce a stabilire un equilibrio che impatta sulla capacità del suolo di adattarsi alle variazioni delle condizioni ambientali, influenzando così la sua resilienza.

*The **biodiversity of a vineyard** represents the broad spectrum of life forms present – plants, animals and microorganisms – that cohabit in that particular ecosystem. This diversity contributes to establishing a balance that impacts the soil's ability to adapt to changing environmental conditions, thus influencing its resilience.*

Per questa ragione, **il programma SOStain** tiene in considerazione tale aspetto e prescrive che nel caso in cui l'azienda agricola possieda una **superficie superiore ai 15 ettari, essa deve mantenere zone naturali (non costruite e non coltivate o destinate a pascoli permanenti) per almeno il 5% della superficie aziendale** al fine di costituire aree rifugio per le specie naturali.

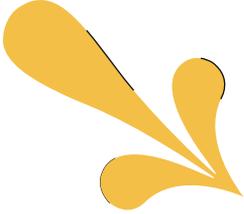
*Consequently, the **SOStain programme** takes this into account and prescribes that if a farm has an area of **more than 15 hectares, it must maintain natural areas (undeveloped and uncultivated areas or areas used for permanent pasture) on at least 5 per cent of the farm's surface area** in order to provide refuge zones for natural species.*





I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

TASCA D'ALMERITA RESULTS



È scientificamente comprovato che l'impatto potenziale delle aziende vitivinicole sulla biodiversità è principalmente legato al rischio della monocoltura. Se da un lato questa pratica contribuisce all'arricchimento economico, dall'altro diminuisce la diversità biologica, occupando spazi che potrebbero essere destinati a boschi, aree incolte o coltivazioni diverse dalla vite. Il modello basato sulla monocoltura rappresenta un approccio di sviluppo e produzione che potrebbe impoverire il suolo, a causa delle pratiche agricole necessarie per mantenere la coltivazione singola, e causare modifiche nel paesaggio e nell'ecosistema generale.

Per questo motivo, Tasca d'Almerita ha scelto di adottare pratiche agricole che impediscono il degrado dell'habitat e dell'ecosistema.

Oltre alle specie di vite coltivate, le Tenute Tasca fungono da ambiente ospitante per vari organismi selvatici o spontanei.

Questi organismi, più o meno legati all'interazione umana, svolgono funzioni integrate nell'ecosistema.

It is scientifically proven that the potential impact of wine-growing companies on biodiversity is associated mainly with the risk of monoculture. While this practice contributes to economic enrichment, it also diminishes biological diversity by occupying spaces that could be used for forests, uncultivated areas, or crops other than vines.

The monoculture model represents a development and production approach that can impoverish the soil, due to the agricultural practices required to maintain the single crop, and cause changes in the landscape and the general ecosystem.

*For this reason, Tasca d'Almerita has chosen to adopt agricultural practices that prevent habitat and ecosystem degradation. **In addition to the species of vines cultivated, the Tasca Estates serve as a host environment for various wild or spontaneous organisms.** These organisms, more or less related to human interaction, perform integrated functions in the ecosystem.*



Diversificazione colturale

Crop diversification

Il mantenimento della biodiversità nelle Tenute Tasca d'Almerita è assicurato anche dalla diversificazione colturale, che favorisce la biodiversità floristica e faunistica e salvaguarda la secolare tradizione territoriale. Per questa ragione, nel 2023, alla viticoltura è stato dedicato il 71% della superficie totale, mentre la restante percentuale di superficie è stata dedicata a pascoli, seminativi, oliveti, boschi, laghi e torrenti e aree non coltivate.

Maintaining biodiversity on the Tasca d'Almerita Estates is also ensured by crop diversification, which favours the biodiversity of flora and fauna and safeguards the centuries-old territorial tradition. For this reason, in 2023, 71% of the total area was devoted to wine growing, and the remaining areas devoted to pasture land, arable land, olive groves, forests, lakes and streams, and uncultivated areas.

TASCA D'ALMERITA

20,34% — +13%

SUPERFICIE AZIENDALE DESTINATA ALLE ZONE NATURALI, INCOLTI, BOSCHI, LAGHI E TORRENTI

RISPETTO AL 2020
compared to 2020

of the company land is dedicated to natural areas, uncultivated land, forests, lakes and streams



BENCHMARK SOSTAIN

5%

DIVERSIFICAZIONE COLTURALE 2023 IN ETTARI PERCENTUALE SUL TOTALE DELLA SUPERFICIE

*2023 crop diversification (ha)
percentage on total surface*

1,83
MANDORLETTI
almond groves

3,95
SUP. FABBRICATI
built area

1,46
ORTI FAMILIARI
family gardens

21,3
LAGHI E TORRENTI
Lakes and streams

36,3
OLIVETI
Olive groves

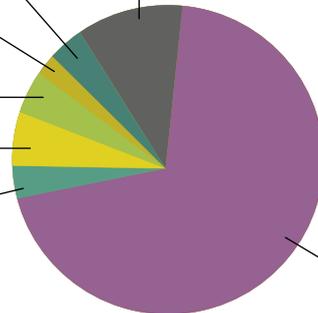
19,5
SEMINATIVI
Olive groves

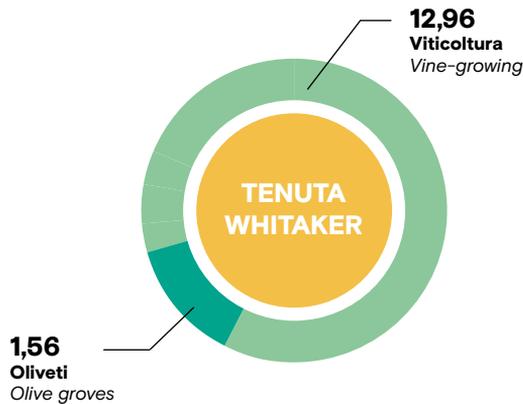
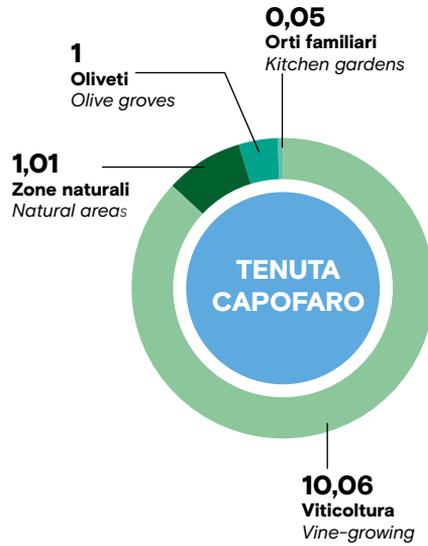
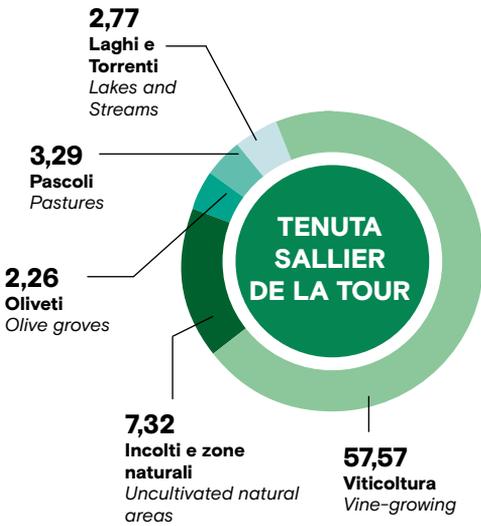
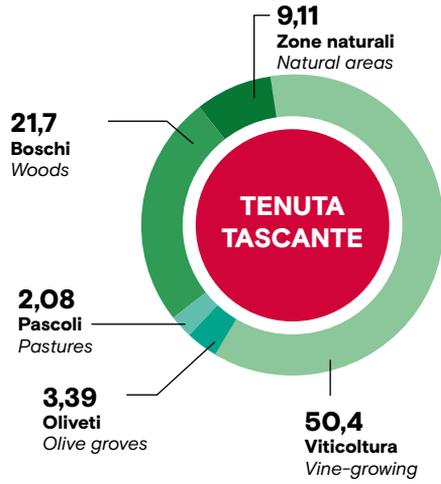
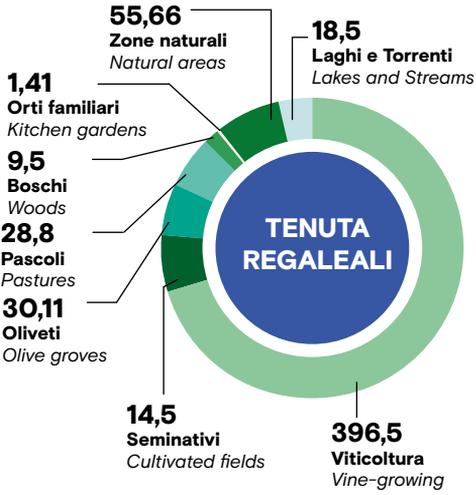
18,3
BOSCHI
Woods

32,9
PASCOLI
Pastures

67,6
INCOLTI, ZONE NATURALI
*Uncultivated fields,
natural areas
cultivated fields*

497,5
VIGNETI
Vineyards





L'IMPORTANTE RUOLO DELLE API NELL'ECOSISTEMA TERRESTRE

Le api, appartenenti all'ordine degli imenotteri, rivestono un ruolo di fondamentale importanza nell'ecologia globale e nei processi biologici essenziali. La loro influenza si estende ben oltre la produzione di miele, incidendo profondamente sulla stabilità ecologica e sulla biodiversità. Esse, infatti, contribuiscono in vari modi all'ecosistema:

* **Impollinazione delle piante:** le api sono agenti chiave nel processo di impollinazione, meccanismo cruciale per la riproduzione sessuale di numerose piante, inclusi molti raccolti agricoli vitali per l'alimentazione umana.

Il trasferimento del polline da un organo maschile a uno femminile è fondamentale per la formazione di semi e frutti. L'assenza di api comporterebbe un significativo declino nella resa agricola e una minaccia alla sicurezza alimentare.

* **Biodiversità e interconnessione ecologica:** la presenza delle api è associata a una maggiore biodiversità. Oltre alla loro interazione con piante coltivate, le api svolgono un ruolo cruciale nella crescita di piante selvatiche, promuovendo la diversità ecologica. È noto che l'ape contribuisce all'impollinazione del 75-80% delle piante superiori a fiore, sia di quelle coltivate (circa 150 - 200 specie in tutto il mondo) sia di quelle selvatiche (oltre 350mila) (Fonte: Mediterranean CooBEEration, 2017). Inoltre, l'attività di foraggiamento contribuisce alla stabilizzazione degli ecosistemi, migliorando la resilienza alle malattie e ai cambiamenti climatici.

Le api però sono minacciate, tanto che si parla di un vero e proprio **declino populazionale** dovuto all'uso intensivo di pesticidi, alla perdita di habitat naturali, ai cambiamenti climatici che alzano le temperature medie e alle malattie. Per invertire la tendenza al declino, sono necessari interventi concreti, come per esempio, l'adozione di pratiche agricole sostenibili, la riduzione dell'uso intensivo di pesticidi nocivi e la creazione di riserve protette per le api.



THE IMPORTANT ROLE OF BEES IN THE EARTH'S ECOSYSTEM

Bees, belonging to the order Hymenoptera, play a fundamentally important role in global ecology and essential biological processes. Their influence extends far beyond honey production, and profoundly affects ecological stability and biodiversity. Indeed, they contribute in various ways to the ecosystem:

**** Plant pollination:** bees are key agents in the process of pollination, a crucial mechanism for the sexual reproduction of many plants, including many agricultural crops vital for human consumption. The transfer of pollen from a male to a female organ is crucial for seed and fruit formation. The absence of bees would lead to a significant decline in agricultural yields and threaten food security.*

**** Biodiversity and ecological interconnection:** the presence of bees is associated with increased biodiversity. In addition to their interaction with cultivated plants, bees play a crucial role in the growth of wild plants, thereby promoting ecological diversity. It is well known that bees contribute to the pollination of 75–80% of higher flowering plants, both cultivated (around 150–200 species worldwide) and wild (over 350,000) (Source: Mediterranean CooBEEration, 2017). Moreover, their foraging activity contributes to stabilising ecosystems, thus improving resilience to disease and climate change.*

***However, bees are under threat**, so much so that there are reports of a real **population decline** due to the intensive use of pesticides, loss of natural habitats, climate changes with rising average temperatures, and diseases.*

To reverse the decline, concrete actions are needed, such as adopting sustainable farming practices, reducing the intensive use of harmful pesticides, and creating protected reserves for bees.

Secondo un recente studio del WWF (2023), negli ultimi 15 anni, ossia dal 2007 al 2022, il numero di specie di api è diminuito del 39%, mentre le popolazioni di api sono calate del 62,5%.



According to a recent WWF study (2023), in the last 15 years, i.e. from 2007 to 2022, the number of bee species has declined by 39%, while bee populations have dropped by 62.5%.

Progetto api *Bee project*

Nelle Tenute Tasca d'Almerita sono allevate le api, preziose e fondamentali per la salvaguardia della biodiversità.

Tasca d'Almerita Estates are home to bees, which are precious and fundamental to the preservation of biodiversity.

In particolare sono presenti:

Specifically, there are:

64

ARNIE DI API IN TOTALE
Total Beehives



3

**ARNIE DI APE NERA SICULA NELLA
TENUTA TASCANTE**
Sicilian black bee hives
in Tascante



61

**ARNIE DI APE NERA SICULA NELLA
TENUTA REGALEALI**
Sicilian black bee hives
in Regaleali Estate

L'Ape Nera Sicula: una specie autoctona salvata dall'estinzione

The Sicilian Black Bee: a native species saved from extinction

L'*Apis mellifera sicula* è una preziosa specie autoctona siciliana, con una storia interessante e un ruolo significativo nell'apicoltura locale. Negli anni '70, questa razza autoctona era molto diffusa sul territorio, ma il decennio successivo ha segnato una fase critica per la sua sopravvivenza. Negli anni '80, l'ape nera sicula rischiò l'estinzione, poiché gli apicoltori decisero di abbandonarla in favore dell'ape italiana, principalmente la ligustica, considerata più produttiva e facilmente gestibile.

Negli ultimi anni, c'è stato un rinnovato interesse per la conservazione e la valorizzazione dell'Ape Nera Sicula. La sua diversità genetica e la sua capacità di adattarsi al clima e all'ambiente siciliano hanno suscitato l'attenzione degli apicoltori consapevoli dell'importanza della biodiversità apistica. Alcuni sforzi dagli apicoltori locali sono stati fatti per preservare e ripristinare le colonie di api nere sicule, non solo per motivi culturali, ma anche per il ruolo cruciale che possono svolgere nell'ecosistema locale. Sebbene l'ape italiana continui a dominare la scena apistica siciliana, alcuni apicoltori e associazioni stanno lavorando per reintrodurre e promuovere la gestione sostenibile delle colonie di ape nera sicula. Questa azione mira a conservare la diversità genetica delle api e a preservare un'importante risorsa locale che si è adattata nel corso dei secoli alle peculiarità dell'ambiente siciliano.

*Apis mellifera sicula is a valuable native Sicilian species with an interesting history and a significant role in local beekeeping. In the 1970s, this native breed was widespread in the area, but the following decade marked a critical phase for its survival. In the 1980s, the Sicilian black bee risked extinction, as beekeepers decided to abandon it in favour of the so-called Italian bee, mainly *Apis mellifera ligustica*, which was considered more productive and easier to manage. In recent years, there has been renewed interest in the conservation and enhancement of the Sicilian Black Bee. Its genetic diversity and its ability to adapt to the Sicilian climate and environment have attracted the attention of beekeepers who are aware of the importance of bee biodiversity. Local beekeepers have made some efforts to preserve and restore Sicilian black bee colonies, not only for cultural reasons but also because of the crucial role they can play in the local ecosystem. Although the Italian bee continues to dominate the Sicilian beekeeping scene, some beekeepers and associations are working to reintroduce and promote the sustainable management of Sicilian black bee colonies. This action aims to conserve the genetic diversity of bees and preserve an important local resource that has adapted over the centuries to the peculiarities of the Sicilian environment.*

Approfondimento

I lombrichi e il terreno: una relazione importante

Molteplici sono le attività benefiche svolte dai lombrichi nel suolo.

La loro presenza e il loro lavoro hanno effetti positivi su diversi aspetti dell'ambiente e dell'agricoltura. In particolare:

* **Rimescolamento del suolo:** i lombrichi contribuiscono al mescolamento degli strati del suolo, migliorando la struttura complessiva. Questo favorisce lo sviluppo di uno strato superficiale più fertile e privo di sassi.

* **Aerazione del suolo:** le gallerie scavate dai lombrichi permettono all'aria di penetrare più facilmente negli strati più profondi del suolo, migliorando l'aerazione e fornendo ossigeno alle radici delle piante.

* **Produzione di humus:** il lavoro dei lombrichi facilita la decomposizione della materia organica nel suolo, contribuendo alla formazione di humus. Questo materiale ricco di nutrienti è prezioso per la fertilità del suolo.

* **Struttura del suolo favorevole alla crescita delle piante:** la combinazione di suolo soffice ed humus nelle deiezioni dei lombrichi crea una struttura del suolo ideale per la crescita delle piante, migliorando la capacità di trattenere acqua e nutrienti.

* **Pulizia del suolo da detriti:** i lombrichi aiutano a mantenere il suolo pulito liberandolo da foglie morte e altri detriti organici, contribuendo a prevenire accumuli indesiderati.

* **Facilitazione della crescita delle radici:** le gallerie create dai lombrichi forniscono spazi attraverso i quali le radici delle piante possono crescere più facilmente, raggiungendo strati più profondi del suolo.

Dunque, il ruolo dei lombrichi nell'ecosistema è cruciale per mantenere la salute del suolo, promuovere la biodiversità e sostenere la crescita delle piante.



Focus

The earthworms and the soil: an important relationship

There are many beneficial activities carried out by earthworms in the soil.

Their presence and work have positive effects on various aspects of the environment and agriculture. Specifically:

* **Soil mixing:** earthworms contribute to the mixing of soil layers, improving the overall structure. This favours the development of a more fertile, stone-free surface layer.

* **Soil aeration:** the tunnels dug by the earthworms allow air to penetrate the deeper soil layers more easily, improving aeration and providing oxygen to the plant roots.

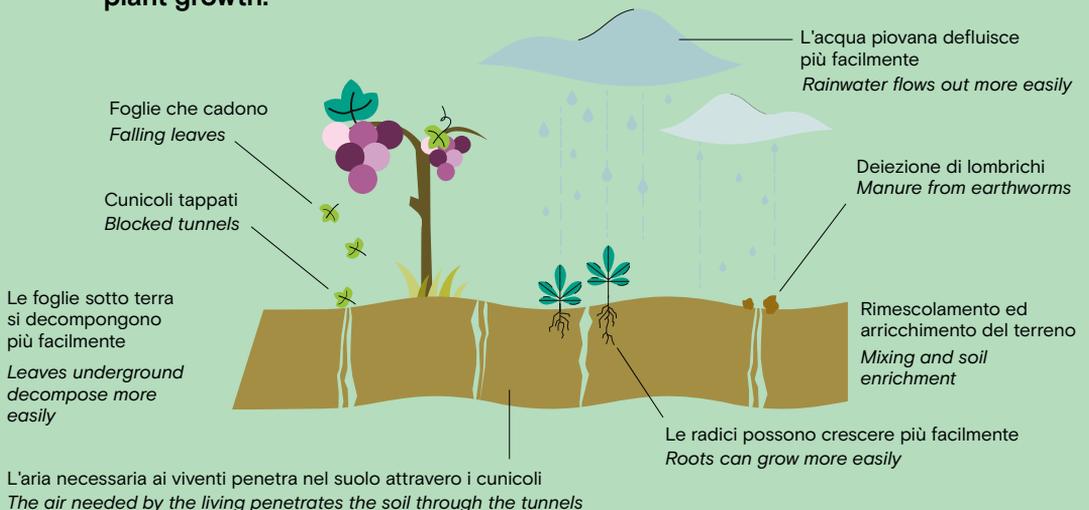
* **Humus production:** the work of earthworms facilitates the decomposition of organic matter in the soil, contributing to the formation of humus. This nutrient-rich material is very valuable for soil fertility.

* **Soil structure conducive to plant growth:** the combination of soft soil and humus in earthworm dung creates an ideal soil structure for plant growth, improving water and nutrient retention capacity.

* **Cleaning the soil of debris:** earthworms help keep the soil clean by ridding it of dead leaves and other organic debris, helping to prevent unwanted accumulation.

* **Facilitation of root growth:** tunnels created by earthworms provide spaces through which plant roots can grow more easily, reaching deeper layers of soil.

The role of earthworms in the ecosystem is therefore crucial in order to maintain soil health, promote biodiversity and support plant growth.



Inerbimento

Grassing

Al fine di preservare e potenziare la fertilità fisica, chimica e microbiologica del suolo, tutti i vigneti delle tenute Tasca d'Almerita vengono sottoposti a pratiche di inerbimento durante il periodo invernale, impiegando sia specie vegetali annuali che perenni, in accordo con le direttive del Disciplinaire SOSStain.

L'inerbimento nei vigneti presenta una serie di **benefici ecologici e agronomici**. In primo luogo, la presenza di copertura vegetale agisce come una barriera naturale, limitando il movimento superficiale dell'acqua piovana e riducendo il rischio di erosione del suolo. Tale protezione è fondamentale per prevenire lo sgretolamento del terreno causato dagli agenti atmosferici, come il vento e la pioggia, preservando così la struttura del suolo e la sua capacità di ritenere nutrienti essenziali.

Inoltre, l'inerbimento contribuisce in modo significativo al mantenimento della sostanza organica nel suolo. La decomposizione delle piante erbacee aggiunge materia organica, arricchendo il terreno con nutrienti vitali e promuovendo la formazione di una struttura del suolo più favorevole. Questo processo, a sua volta, migliora la capacità di ritenzione idrica del suolo, favorendo una distribuzione uniforme dell'acqua e riducendo il rischio di stress idrico per le viti. La presenza di vegetazione coprente nel vigneto favorisce anche la biodiversità del suolo, offrendo un habitat ideale per la fauna terricola, come i lombrichi e gli invertebrati. Questi organismi svolgono un ruolo cruciale nel promuovere la circolazione dell'aria nel suolo e nel favorire la decomposizione della materia

In order to preserve and enhance the physical, chemical and microbiological fertility of the soil, all the vineyards on the Tasca d'Almerita estates are subject to grassing during the winter period, using both annual and perennial plant species, in accordance with the directives of the SOSStain Regulations.

*Grassing in vineyards has a number of **ecological and agronomic benefits**. Firstly, the presence of a vegetation cover acts as a natural barrier, limiting the surface movement of rainwater and reducing the risk of soil erosion. This protection is essential to prevent soil crumbling caused by atmospheric agents such as wind and rain, and thus preserves the structure of the soil and its capacity to retain essential nutrients.*

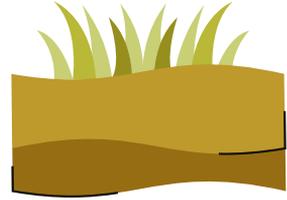
In addition, grassing contributes significantly to the maintenance of organic matter in the soil. The decomposition of herbaceous plants adds organic matter, enriching the soil with vital nutrients and promoting the formation of a more favourable soil structure. This process, in turn, improves the water retention capacity of the soil, promoting an even distribution of water and reducing the risk of water stress for the vines.

The presence of a vegetation cover in the vineyard also promotes soil biodiversity, providing an ideal habitat for soil fauna, such as earthworms and invertebrates. These organisms play a crucial role in promoting the circulation of air in the soil and encouraging the decomposition of organic matter, further contributing to the health and vitality of the agricultural ecosystem.

organica, contribuendo ulteriormente alla salute e alla vitalità dell'ecosistema agricolo.

In sintesi, l'inerbimento nei vigneti è una pratica agronomica sostenibile che, oltre a preservare la fertilità del suolo, promuove la biodiversità, riduce l'erosione e migliora le condizioni generali per la coltivazione di viti di alta qualità.

In short, grassing in vineyards is a sustainable agronomic practice with many benefits: in addition to preserving soil fertility, it promotes biodiversity, reduces erosion and improves the general conditions for growing high quality vines.



Divieto di caccia

Ban on hunting

L'azienda da molti anni ha richiesto e ottenuto il divieto di caccia nel proprio territorio, rendendo le proprie Tenute un'oasi di ripopolamento della fauna selvatica, tipicamente terricola, come conigli e lepri selvatiche, istrici, ricci, etc.

The company has for many years requested and obtained a ban on hunting in its territory, making its Estates an oasis for the repopulation of native terrestrial wildlife, such as wild rabbits and hares, porcupines, hedgehogs, etc.

Inoltre la presenza di laghi artificiali permette il ripopolamento di uccelli selvatici, quali airone bianco, airone cenerino, anatra selvatica etc.

Furthermore, the presence of artificial lakes allows for the repopulation of wild birds, such as the white heron, grey heron, wild duck, etc.



Bug's hotel

Nella Tenuta Tascante è stato installato un grande Bug's hotel, nido per la salvaguardia dell'entomofauna del territorio, che garantisce ambienti ideali per la nidificazione di diverse specie di insetti.

I Bug's hotel, o alberghi per insetti, offrono una serie di vantaggi chiave in termini di sostenibilità.

In primo luogo, i Bug's hotel forniscono un rifugio sicuro e stimolante per una vasta gamma di insetti benefici.

Questi ospiti speciali includono api, coccinelle, farfalle e altri impollinatori vitali per la salute degli ecosistemi.

La presenza di queste creature contribuisce alla promozione della biodiversità locale, facilitando la riproduzione delle piante e la regolazione delle popolazioni di insetti dannosi.

In alcuni casi, inoltre, il Bug's hotel svolge un ruolo importante nel controllo naturale delle infestazioni. Spesso, infatti, gli insetti ospitati nei Bug's hotel mantengono sotto controllo le popolazioni di parassiti, riducendo così la necessità di ricorrere a trattamenti.

A large Bug Hotel has been installed on the Tascante Estate. It is a nest for the protection of the area's insect fauna, providing ideal nesting environments for various insect species.

Bug hotels, or insect hotels, offer a number of key advantages in terms of sustainability.

Firstly, bug hotels provide a safe and stimulating refuge for a wide range of beneficial insects. These special guests include bees, ladybirds, butterflies and other pollinators vital to healthy ecosystems. The presence of these creatures contributes to the promotion of local biodiversity, facilitating plant reproduction and the regulation of harmful insect populations.

In some cases, bug hotels also play an important role in the natural control of pests. In fact, insects housed in bug hotels often keep pest populations under control, thus reducing the need for treatment.



03

MISURA E PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ *BIODIVERSITY MEASUREMENT AND PROTECTION*

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Nel 2023 è stata dedicata alla viticoltura il **71%** della superficie totale delle Tenute Tasca d'Almerita, mentre il **29%** è stato dedicato alle aree naturali e altre colture.

*In 2023 the **71%** of the total Estates area was devoted to wine growing, while the **29%** was devoted to natural areas.*



Lo stato della biodiversità in Italia e in Sicilia.



The state of biodiversity in Italy and Sicily.

IN ITALIA SI TROVA in Italy there is

il 50%

DI SPECIE VEGETALI
of vegetal species

+ 1/3

DI TUTTE LE SPECIE ANIMALI
presenti in Europa



OF ALL ANIMAL SPECIES
in Europe

LA FAUNA ITALIANA (marina, terrestre e d'acqua dolce)
È STIMATA IN OLTRE

The Italian fauna (marine, terrestrial and freshwater)
is estimated in over

60.000

SPECIE species

98%

INVERTEBRATI invertebrates

2%

CIRCA 1.300 SPECIE DI VERTEBRATI about 1,300 species of vertebrates

Questa ricchezza deriva dalla conformazione e dalla collocazione del nostro Paese che è baricentrico tra Europa ed Africa.

This wealth derives from the shape and location of our country that is the center of gravity between Europe and Africa.

Fonte: Centro Studi WWF Italia



TUTTAVIA, LA BIODIVERSITÀ È A RISCHIO HOWEVER, BIODIVERSITY IS AT RISK

Il 68% degli ecosistemi della penisola italiana è in pericolo mentre il 30% delle specie di vertebrati e il 25% delle specie animali marine **rischiano l'estinzione**. In Italia circa l'89% degli habitat di interesse comunitario si trova in uno **stato di conservazione sfavorevole**.

68% of the ecosystems of the Italian peninsula **are in danger** while 30% of the vertebrate species and 25% of the marine animal species are **threatened with extinction**. In Italy about 89% of habitats of Community interest are in an unfavourable conservation state.

57% DEI FIUMI
of rivers

80% DEI LAGHI
of lakes

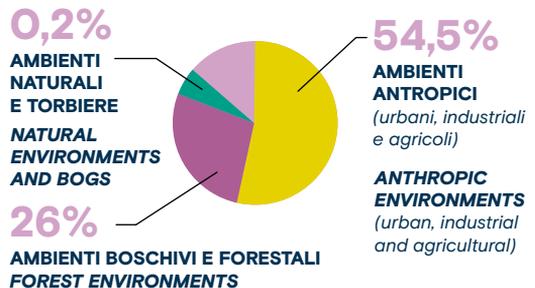


si trovano in uno stato ecologico non buono
are in poor ecological state

E LA NATURA? What about nature?

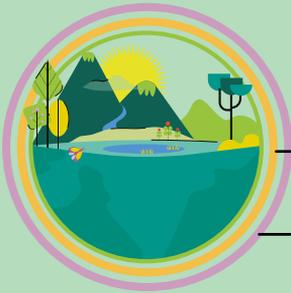
In Italia ci sono 37 tipologie principali di paesaggio (ISPRA), così articolati:

In Italy there are 37 main types of landscape (ISPRA), as follows:



BIODIVERSITÀ A RISCHIO I SEGNALI DELLA FRAGILITÀ

BIODIVERSITY AT RISK SIGNS OF FRAGILITY



100%

ECOSISTEMI A RISCHIO NELL'ECOREGIONE PADANA
Ecosystems at risk in the Po ecoregion

92%

IN QUELLA ADRIATICA
Regression of Posidonia

82%

IN QUELLA TIRRENICA
Regression of Posidonia



25%

**REGRESSIONE DELLA
POSIDONIA DAL 1990 AL 2005
SU SCALA NAZIONALE**

*Regression of Posidonia from 1990
to 2005 on a national scale*



96%

**AUMENTO DELLE SPECIE
ALIENE INVASIVE IN ITALIA
NEGLI ULTIMI 30 ANNI**

*Increase of alien invasive species
in Italy in the last 30 years*

25%



**SPECIE ANIMALI MARINE
PRESENTI NEL MARE NOSTRUM
A RISCHIO DI ESTINZIONE**

*Marine animal species in Mare
Nostrum at risk of extinction*



21.500

KM² DI SUOLO ITALIANO CEMENTIFICATO
Km² of italian cementified soil



30%

**SPECIE DI ANIMALI VERTEBRATI
A RISCHIO ESTINZIONE**

Endangered vertebrate animal species

**oltre
1.150**

**KM² DI SUOLO CONSUMATI IN 15
ANNI, PARI ALLA SUPERFICIE DI UNA
METROPOLI COME ROMA**

*Km² of land consumed in 15 years, equal to
the area of a metropolis like Rome*

Fonte: Centro Studi WWF Italia, 2023

La Strategia Nazionale per la Biodiversità

The Italian National Biodiversity Strategy

La **Strategia Nazionale per la Biodiversità al 2030** prevede che almeno il 30% delle specie e degli habitat di interesse comunitario il cui stato di conservazione **non è soddisfacente**, lo raggiungano entro il 2030. La strategia prevede anche che gli ecosistemi vengano tutelati attraverso l'**incremento della superficie protetta al 30% del territorio terrestre e marino** e che il **30% degli ecosistemi attualmente degradati** vengano ripristinati.

The Italian National Biodiversity Strategy for 2030 calls for at least 30 per cent of the species and habitats of European Community interest whose conservation status is unsatisfactory to be remediated by 2030. The strategy also calls for ecosystems to be protected by increasing the protected area to 30 per cent of the land and marine territory and for 30 per cent of currently degraded ecosystems to be restored.

Sicilia e biodiversità: ricchezza nella ricchezza

Sicily and biodiversity: richness within richness

3011 specie di piante vascolari di cui 321 presenti solo nell'Isola
species of vascular plants, of which 321 occur only on the island



247 specie di uccelli
species of birds

43 specie di mammiferi
species of mammals



Patrimonio naturalistico *Natural heritage*

5

Parchi Regionali
Regional Parks

7,2%

del territorio regionale
of the regional territory

1

Parco Nazionale
National Park
 (Pantelleria)

7

¹a Regione in Italia
 Aree marine protette
Marine protected areas

oltre

70

Riserve naturali regionali
Regional Natural Reserves

3,3%

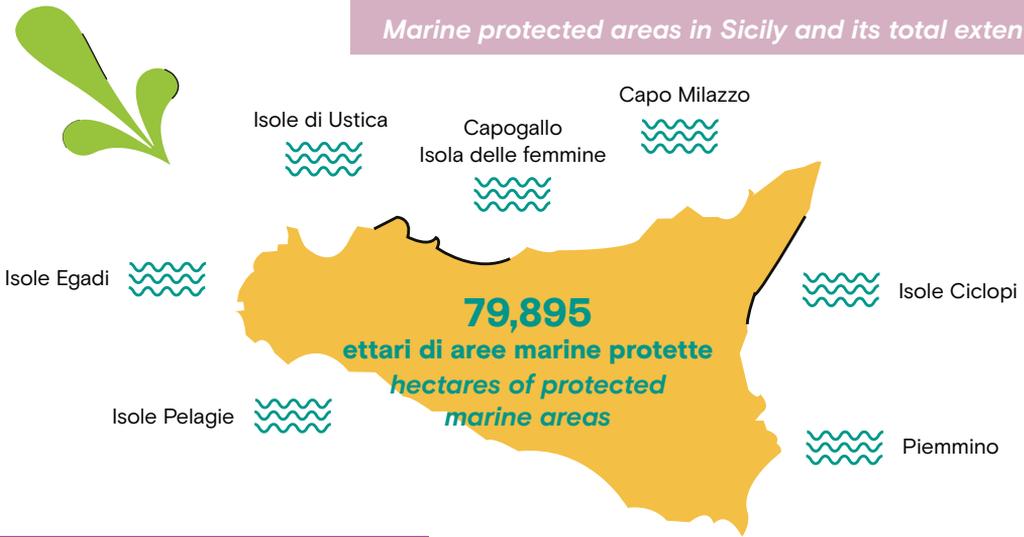
della superficie regionale
of the regional area

La Sicilia conta 1.637 km di coste (incluse isole minori) e, insieme alla Sardegna, è la Regione con il maggior numero di aree protette marine (7).

Sicily has 1.637 km of coastline (including smaller islands) and, along with Sardinia, is the region with the largest number of marine protected areas (7).

Aree protette marine in Sicilia ed estensione totale

Marine protected areas in Sicily and its total extent



Superficie terrestre delle aree protette per Regione, 2019

Land surface of protected areas by region, 2019

Nel 2022 Milazzo si è attestata 1^a città italiana e 7^a in Europa per biodiversità secondo la City Nature Challenge 2022, con 1.502 specie osservate

In 2022 Milazzo was 1st Italian city and 7th in Europe for biodiversity according to the City Nature Challenge 2022, with 1,502 species observed



Fonte: European House, Ambrosetti, 2023

LA LISTA ROSSA DELL'UNIONE INTERNAZIONALE PER LA CONSERVAZIONE DELLA NATURA

The Red List of the International Union for Conservation of Nature

La Lista Rossa dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN) rappresenta uno strumento cruciale nel monitoraggio dello stato di conservazione delle specie a livello globale. Questa lista, amministrata dalla Commissione per la Conservazione delle Specie (SSC) dell'IUCN, fornisce una valutazione accurata del rischio di estinzione delle specie animali, vegetali e fungine.

Le valutazioni sulla Lista Rossa si basano su una rigorosa analisi scientifica, coinvolgendo esperti provenienti da tutto il mondo. **Le specie sono classificate in diverse categorie, tra cui "Estinta", "In Pericolo Critico", "In Pericolo", "Vulnerabile", "Quasi Minacciata" e altre.**

Questa classificazione riflette il grado di minaccia che una specie affronta in natura, considerando fattori come la riduzione dell'habitat, la caccia e la pesca eccessive, le malattie e il cambiamento climatico. La sua importanza risiede nel fornire un quadro globale e unificato per valutare e affrontare la crisi di estinzione che molte specie stanno attualmente affrontando. In sintesi, **la Lista Rossa dell'IUCN rappresenta uno strumento fondamentale nella conservazione della biodiversità**, fornendo una panoramica accurata dello stato delle specie e guidando le azioni per garantire un futuro sostenibile per la ricca varietà di vita che popola il nostro pianeta.

The International Union for Conservation of Nature (IUCN) Red List is a crucial tool for monitoring the conservation status of species globally. This list, administered by the IUCN Species Survival Commission (SSC), provides an accurate assessment of the risk of extinction of animal, plant and fungal species.

*Red List assessments are based on rigorous scientific analysis, bringing together experts from around the world. **Species are classified into several categories, including 'Extinct', 'Critically Endangered', 'Endangered', 'Vulnerable', 'Near Threatened' and others.** This classification reflects the degree of threat a species faces in the wild, considering factors such as habitat reduction, over-hunting and over-fishing, disease, and climate change.*

Its importance lies in providing a global and unified framework for assessing and addressing the extinction crisis that many species are currently facing.

*In summary, **the IUCN Red List is a key tool in the conservation of biodiversity**, providing an accurate overview of the status of species and guiding actions to ensure a sustainable future for the rich variety of life that inhabits our planet.*



Censimento delle specie della LISTA ROSSA presenti e conservate nella Tenuta Regaleali

A partire dalla Lista Rossa dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura, il più completo inventario del rischio di estinzione delle specie a livello globale, Tasca ha effettuato un censimento delle specie presenti nella Tenuta Regaleali, da cui si evince che moltissime sono le specie presenti nella lista rossa e salvaguardate in Tenuta.

Census of RED LIST species present and conserved on the Regaleali Estate

Starting with the International Union for Conservation of Nature's Red List, the most comprehensive global inventory of species at risk of extinction, Tasca carried out a census of the species present on the Regaleali Estate, and it showed that many species on the Red List are safeguarded on the Estate.

SCIENTIFIC NAME	SPECIES AUTHORITY	RED LIST CATEGORY & CRITERIA	COMMON NAME
<i>Abies nebrodensis</i>	(Lojac.) Mattei	Critically Endangered D ver 3.1	Abete dei Nebrodi <i>Sicilian fir</i>
<i>Allium lehmannii</i>	(Lojac.) Gillett	Data Deficient ver 3.1	Aglio di Lehman <i>Lehman garlic</i>
<i>Aster sorrentinii</i>	(Tod.) Lojac.	Endangered D ver 3.1	Astro di sorrentino
<i>Barbarea sicula</i>	Presi	Data Deficient ver 3.1	Erba di S. Barbara di Sicilia
<i>Brassica incana</i>	Ten.	Data Deficient ver 3.1	Cavolo biancastro <i>Shortpod mustard</i>
<i>Brassica rupestris</i>	Rafin.	Near Threatened ver 3.1	Colza rupestre
<i>Bupleurum elatum</i>	Guss.	Critically Endangered B1ab(iii,-v)+2ab(iii,v) ver 3.1	Bupleuro delle Madonie <i>Hare's ear of the Madonie</i>
<i>Orchis brancifortii</i>	Biv.	Least Concern ver 3.1	Orchidee di Branciforti <i>Branciforti's orchid</i>

SCIENTIFIC NAME	SPECIES AUTHORITY	RED LIST CATEGORY & CRITERIA	COMMON NAME	CLASSE
<i>Hystrix cristata</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Istrice <i>African crested porcupine</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Glis glis</i>	Linnaeus, 1766	Least Concern ver 3.1	Ghiro <i>Dormouse</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Linnaeus, 1758	Near Threatened ver 3.1	Coniglio selvatico <i>Wild rabbit</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Lepus corsicanus</i>	De Winton, 1898	Vulnerable A2bcde+3bcde ver 3.1	Lepre italice <i>Italian hare</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Vulpes vulpes</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Volpe <i>Red Fox</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Martes martes</i>	Linnaeus, 1758	Near Threatened ver 3.1	Martora <i>European pine marten</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Dama dama</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Daino <i>Fallow deer</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Sus scrofa</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Cinghiale <i>Boar</i>	Mammifero <i>Mammal</i>
<i>Buteo buteo</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Poiana <i>Common buzzard</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Neophron percnopterus</i>	Linnaeus, 1758	Endangered A2bcde+3bcde+4bcde ver 3.1	Capo vaccaio <i>Egyptian vulture</i>	Uccelli <i>Birds</i>

REQUIREMENT O3

<i>Falco tinnunculus</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Gheppio <i>Common kestrel</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Falco peregrinus</i>	Tunstall, 1771	Least Concern ver 3.1	Falco Pellegrino <i>Peregrine falcon</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Falco subbuteo</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Lodolaio <i>Eurasian hobby</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Aquila chrysaetos</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Aquila reale <i>Golden Eagle</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Accipiter nisus</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Sparviere <i>Eurasian sparrowhawk</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Dendrocopos major</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Picchio rosso maggiore <i>Great Spotted Woodpecker</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Athene noctua</i>	Scopoli, 1769	Least Concern ver 3.1	Civetta <i>Little Owl</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Otus scops</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Assiolo <i>Eurasian scops owl</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Strix aluco</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Allocco <i>Tawny owl</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Pernis apivorus</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Falco pecchiaiolo <i>Honey Buzzard</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Parus major</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Cinciallegra <i>Great tit</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Parus ater</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Ciancia Mora <i>Coal tit</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Sylvia cantillans</i>	Pallas, 1764	Least Concern ver 3.1	Sterpazzolina <i>Eastern subalpine warbler</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Sylvia melanocephala</i>	Gmelin, 1789	Least Concern ver 3.1	Occhiocotto <i>Sardinian warbler</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Sylvia atricapilla</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Capinera <i>Eurasian blackcap</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Sylvia communis</i>	Latham, 1787	Least Concern ver 3.1	Sterpazzola <i>Common whitethroat</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Turdus merula</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Merlo <i>Common blackbird</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Certhia brachydactyla</i>	Brehm, 1820	Least Concern ver 3.1	Rampichino <i>Short-toed treecreeper</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Alauda arvensis</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Allodola <i>Sskylark</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Scolopax rusticola</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Beccaccia <i>Eurasian woodcock</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Fringilla coelebs</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Fringuello <i>Common chaffinch</i>	Uccelli <i>Birds</i>
<i>Podarcis waglerianus</i>	Gistel, 1868	Least Concern ver 3.1	Lucertola <i>Sicilian wall lizard</i>	Rettili <i>Reptiles</i>
<i>Chalcides chalcides</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Lusengole <i>Italian three-toed skink</i>	Rettili <i>Reptiles</i>
<i>Hierophis viridiflavus</i>	Lacépède, 1789	Least Concern ver 3.1	Biacco <i>Green Whip Snake</i>	Rettili <i>Reptiles</i>
<i>Natrix natrix</i>	Linnaeus, 1758	Lower Risk/least concern ver 2.3	Biscia d'Acqua <i>Water snake</i>	Rettili <i>Reptiles</i>
<i>Pelophylax esculentus</i>	Linnaeus, 1758	Least Concern ver 3.1	Rana verde <i>Edible frog</i>	Rettili <i>Reptiles</i>

04



MATERIALI ECOCOMPATIBILI NEL VIGNETO

ECO-COMPATIBLE MATERIALS IN THE VINEYARD

Per la realizzazione dei nuovi vigneti vengono esclusi tutti i materiali che non siano riciclabili o biodegradabili.

Non non-recyclable or non-biodegradable materials are used in the realisation of new vineyards.

Per la realizzazione dei nuovi vigneti vengono esclusi tutti i materiali che non siano riciclabili o biodegradabili.

Nell'impianto di nuovi vigneti e nella loro gestione devono essere impiegati materiali eco-compatibili. È ammesso l'uso di materiali non eco-compatibili se questi sono stati acquistati in anni precedenti all'adesione al presente Programma di sostenibilità. Sono definiti eco-compatibili quei materiali che possono essere riciclati o che sono già a loro volta riciclati e/o che sono biodegradabili (ferro, legno non trattato, legacci biodegradabili, lotta all'uso della plastica in campo).

L'uso della plastica, quando esiste una valida alternativa sul mercato, e del cemento non è consentito.



I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

Nelle tenute Tasca d'Almerita, i materiali impiegati nell'attività viticola vengono scelti in funzione delle loro caratteristiche di riciclabilità ed ecocompatibilità. Tutti i vigneti sono realizzati utilizzando pali in legno o in ferro, e i legacci per la legatura nella Tenuta Capofaro sono in materiale degradabile. Quando è possibile, vengono anche utilizzati pali provenienti dai boschi di castagno della Tenuta Tascante.

No non-recyclable or non-biodegradable materials are used in the realisation of new vineyards.

In the planting of new vineyards and in their management, eco-friendly materials must be used. Materials that are not eco-compatible are allowed only if they were purchased in years prior to the beginning of the sustainability programme. Eco-friendly materials are defined as those which can be recycled or are already recycled and/or are biodegradable (iron, untreated wood, biodegradable ties, and anything that allows us to avoid using plastic in the fields).

The use of plastics and cement is not allowed when there is a valid alternative on the market.

TASCA D'ALMERITA RESULTS

On Tasca d'Almerita estates, the materials used in vine growing activities are selected on the basis of their recyclability and eco-compatibility. All the vineyards are set up using poles made of wood or metal, and the ties for the vines on the Capofaro Estate are made of biodegradable material. When possible, poles made of chestnut from the woods of the Tascante Estate are used.

In Contrada Sciaranuova, TENUTA TASCANTE



800

Nuovi pali provenienti dalla pulizia del bosco di castagno sono stati installati nei vigneti

New posts created by cleaning the chestnut forest were installed in the vineyards



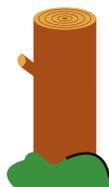
La rafia sintetica è stata sostituita con la rafia naturale

Synthetic raffia ties have been replaced by natural raffia



Si sta sperimentando una legatura del capo a frutta di un impianto a guyot, tramite l'uso di rami di ginestra raccolta in loco

A tie for the fruit head of Guyot-pruned plants is being tested using locally harvested broom branches.



04

MATERIALI ECOCOMPATIBILI NEL VIGNETO **ECO-COMPATIBLE MATERIALS IN THE VINEYARD**

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Nelle tenute Tasca d'Almerita, i materiali impiegati nell'attività viticola vengono scelti in funzione delle loro caratteristiche di riciclabilità ed ecocompatibilità. Tutti i vigneti sono realizzati utilizzando pali in legno o in ferro, e i legacci per la legatura nella Tenute Capofaro e Tascante sono in materiale degradabile. Quando è possibile, vengono anche utilizzati pali provenienti dai boschi di castagno della Tenuta Tascante.

On Tasca d'Almerita estates, the materials used in vine growing activities are selected on the basis of their recyclability and eco-compatibility. All the vineyards are set up using poles made of wood or metal, and the ties for the vines on the Capofaro and Tascante Estates are made of biodegradable material. When possible, poles made of chestnut from the woods of the Tascante Estate are used.



Biodegradabile, compostabile o riciclabile. Quale differenza?

Biodegradable, compostable or recyclable. What's the difference?

BIODEGRADABILE BIODEGRADABLE



BIODEGRADABILE
biodegradable

azione dei microrganismi
action of microorganisms

- POSSONO ESSERE DEGRADATI DA AGENTI BIOLOGICI
may be degraded by biological agents
- VENGONO SCOMPOSTI IN SOSTANZE SEMPLICI
are broken down into simple substances

Sono biodegradabili i materiali che hanno la capacità di decomporsi in natura grazie all'azione di microrganismi e batteri, abbinata alla luce solare o ad altri agenti atmosferici naturali. A seconda della presenza o meno dell'ossigeno, la degradazione può avvenire in maniera aerobica o anaerobica. Secondo la normativa europea, un contenitore può essere definito **biodegradabile se si decompone del 90% entro 6 mesi dal suo rilascio in terra o acqua**. Il problema resta per quel 10% che sopravvive nell'ambiente per anni, causando inquinamento.

Un prodotto può definirsi **biodegradabile** quando:

- la degradazione aerobica dura 6 mesi al max
- la percentuale di biodegradazione del materiale è almeno il 90%

*Biodegradable materials have the ability to decompose in nature through the action of microorganisms and bacteria combined with sunlight or other natural atmospheric agents. Depending on the presence or absence of oxygen, degradation can take place aerobically or anaerobically. According to European legislation, a container can be defined as **biodegradable if 90% of it decomposes within 6 months of its release into soil or water**. The problem remains for the 10% that survives in the environment for years, causing pollution.*

*A product can be said to be **biodegradable** when:*

- *the aerobic degradation lasts at most 6 months*
- *the percentage of biodegradation of the material is at least 90%.*

COMPOSTABILE COMPOSTABLE



Un materiale è compostabile quando, dopo essersi degradato, viene trasformato in compost, **una sostanza ricca di proprietà nutritive solitamente utilizzata come concime** per arricchire il terreno.

Secondo la normativa europea, affinché un prodotto possa avere la dicitura "compostabile" **deve essere biodegradabile nell'arco**

*A material is compostable when, after degrading, it transforms into compost, **a nutrient-rich substance typically used as fertiliser to enrich the soil**.*

*According to European legislation, for a product to be labelled 'compostable' **it must be biodegradable within 3 months and must be absolutely free of toxic substances** so as not to*

COMPOSTABILE
compostable



• TRAMITE PROCESSO DI COMPOSTAGGIO VENGONO TRASFORMATI IN COMPOST
through composting process are transformed into compost

• IL COMPOST MATURO HA L'ASPETTO DI UN TERRICCIO ED È MOLTO RICCO DI SOSTANZE NUTRITIVE
mature compost looks like soil and is very high in nutrients

di soli 3 mesi e deve essere assolutamente privo di sostanze tossiche in modo da non esercitare alcun effetto negativo all'ambiente.

Un tipico esempio di compost sono gli scarti di potature, avanzi di frutta e verdura.

Un materiale può definirsi compostabile quando:

- **Si biodegrada insieme ai rifiuti organici entro tre mesi.**
- **Supera i test di ecotossicità**

Quindi **un rifiuto, per essere definito compostabile, deve essere inevitabilmente biodegradabile mentre, al contrario, un materiale biodegradabile non è necessariamente compostabile** perché, ad esempio, potrebbe non disintegrarsi a sufficienza durante un ciclo di compostaggio. **La principale differenza tra i due termini sta quindi essenzialmente nei tempi della degradazione.** Inoltre ciò che è compostabile torna alla terra come sostanza nutritiva sotto forma di compost, mentre il biodegradabile torna alla natura sotto forma di sali minerali e altri elementi semplici.

have any adverse effect on the environment.
Typical examples of compost are pruning clippings, and fruit and vegetable scraps.

A material can be defined as compostable when:

- **it biodegrades together with organic waste within three months.**
- **it passes ecotoxicity tests**

Thus, for a waste to be defined as compostable, it must inevitably be biodegradable, while on the contrary, a biodegradable material is not necessarily compostable because it may not disintegrate sufficiently during a composting cycle. The main difference between the two terms therefore lies in the timing of degradation. Furthermore, something that is compostable returns to the earth as a nutrient in the form of compost, while biodegradable material returns to nature in the form of mineral salts and other simple elements.

RICICLABILE
RECYCLABLE



Un materiale è riciclabile quando può essere trasformato in un nuovo prodotto attraverso un processo di riciclo. Ad esempio, la plastica PET delle bottiglie di acqua può essere riciclata in nuove bottiglie di plastica o in tessuti. L'alluminio o il vetro sono materiali che possono essere riciclati all'infinito. Il principale vantaggio di un prodotto riciclabile è il fatto che esso ha già scontato la propria carbon footprint, poiché **la maggior parte della CO₂ necessaria per la sua produzione è stata già emessa.**

*A material is recyclable when it can be transformed into a new product through a recycling process. For example, PET plastic from water bottles can be recycled into new plastic bottles or textiles. Aluminium and glass are materials that can be recycled indefinitely. The main advantage of a recyclable product is the fact that it has already offset its carbon footprint, as **most of the CO₂ needed for its production has already been emitted.***

I vantaggi dell'economia circolare

The benefits of a circular economy

Nell'Unione europea si producono ogni anno più di 2,2 miliardi di tonnellate di rifiuti.

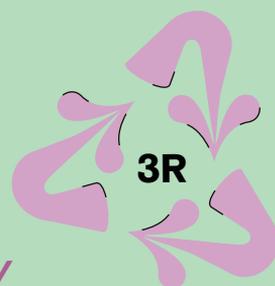
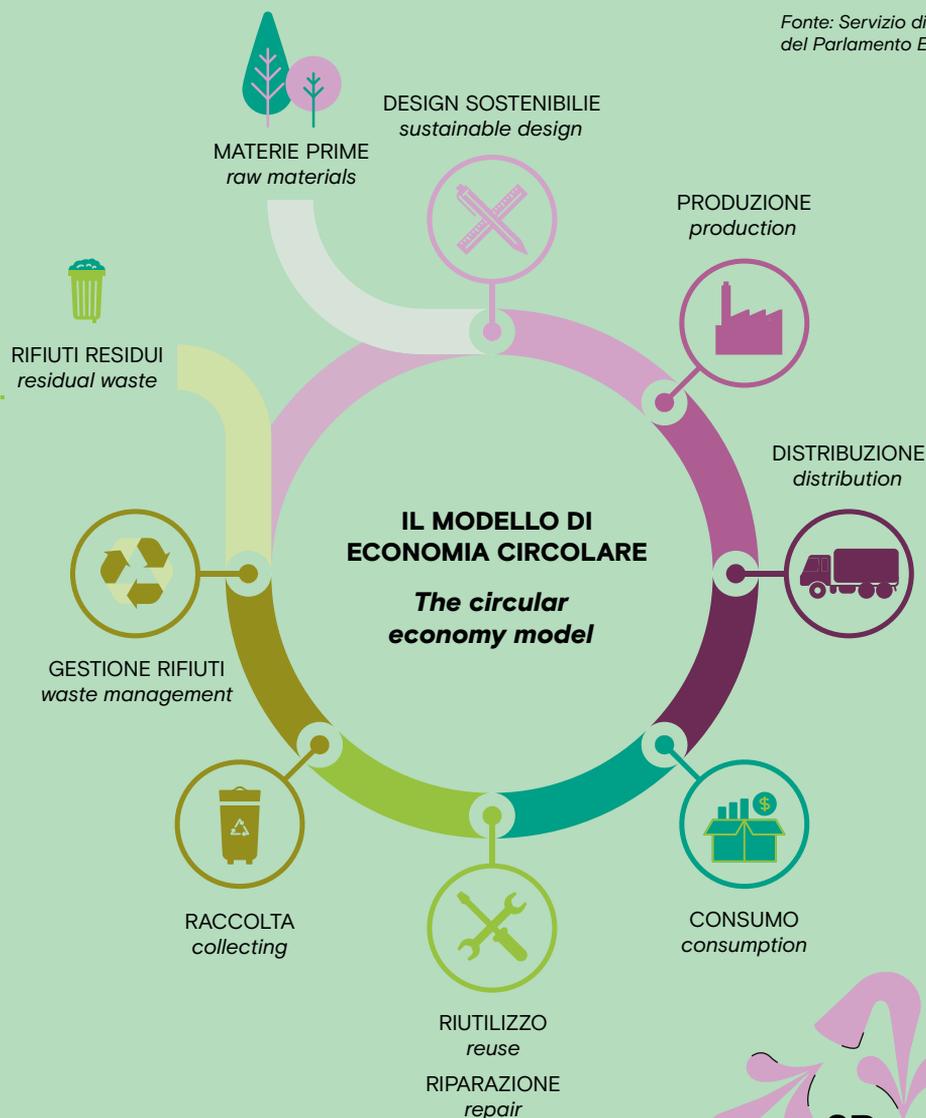
More than 2.2 billion tonnes of waste are produced each year in the European Union.

L'economia circolare costituisce un approccio alla produzione e al consumo che promuove la **condivisione, il prestito, il riutilizzo, la riparazione, il ricondizionamento e il riciclo dei materiali e dei prodotti esistenti per il massimo periodo possibile**. Questo approccio mira a prolungare il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo così a minimizzare la generazione di rifiuti. **Dopo aver svolto la sua funzione, il prodotto consente il reintegro dei materiali di cui è composto, preferibilmente attraverso il riciclo**, consentendo loro di continuare a essere utilizzati all'interno del processo produttivo per generare valore aggiunto.

I principi dell'economia circolare si oppongono al tradizionale modello economico lineare, che si basa sul ciclo "estrarre, produrre, utilizzare e gettare". Questo modello economico tradizionale dipende dalla disponibilità di grandi quantità di materiali ed energia facilmente accessibili e a basso costo.

*A circular economy is an approach to production and consumption that promotes the **sharing, lending, reuse, repair, refurbishing and recycling of existing materials and products for as long as possible**. This approach aims to extend the life cycle of products, thus helping to minimise waste generation. **After having fulfilled its function, the product allows its materials to be reintegrated, preferably through recycling**, thereby allowing them to continue to be used within the production process to generate added value.*

The principles of a circular economy oppose the traditional linear economic model, which is based on the 'extract, produce, use and throw away' cycle. This traditional economic model depends on the availability of large quantities of easily accessible and cheap materials and energy.



Le tre R dell'economia circolare

The three Rs of the circular economy

RIDURRE *reduce*

abbassare i livelli di consumo e sfruttare di meno le materie prime (risorse non rinnovabili)

lower consumption levels and less use of raw materials (non-renewable resources)

RICICLARE *recycle*

recuperare e attribuire, attraverso varie fasi di lavorazione, una nuova vita ai materiali di scarto

recover and attribute, through various stages of processing, a new life to waste materials

RIUTILIZZARE *reuse*

rimpiegare un prodotto già utilizzato sopponendolo a semplici interventi

replace a product already used by relieving it to simple interventions

MA QUALI SONO I BENEFICI?

I dati di partenza dell'analisi sono preoccupanti: **l'economia globale consuma oltre cento miliardi di tonnellate di materiali all'anno.**

Accelerare la transizione verso un'economia circolare contribuirebbe a migliorare le condizioni del Pianeta, poiché l'estrazione di materiali vergini potrebbe diminuire di oltre un terzo (-34%) e le emissioni di gas serra potrebbero essere ridotte, contenendo l'aumento della temperatura globale entro i 2°C e preservando gli ecosistemi cruciali per la vita sulla terra.

CONSUMO GLOBALE DI RISORSE

total consumption of resources



Fonte: *Circularity Gap Report*

Secondo l'Agenzia europea dell'ambiente, infatti, i processi industriali e l'impiego dei prodotti contribuiscono al 9,10% delle emissioni di gas serra nell'Unione Europea, mentre la gestione dei rifiuti rappresenta il 3,32%.

La creazione di prodotti più efficienti e ecocompatibili sin dalle fasi iniziali favorirebbe la diminuzione del consumo di energia e risorse, poiché si stima che **oltre l'80% dell'impatto ambientale di un prodotto sia determinato durante la fase di progettazione.** La transizione verso un'economia basata su prodotti più durevoli, che possono essere riutilizzati, aggiornati e riparati, comporterebbe altresì una minore produzione di rifiuti. Si consideri che, in media, ogni cittadino europeo genera quasi 180 kg di rifiuti di imballaggio all'anno.

BUT WHAT ARE THE BENEFITS?

The baseline data of the analysis are alarming: the global economy consumes over one hundred billion tonnes of materials per year.

Accelerating the transition to a circular economy would help to improve the condition of the planet, as the extraction of virgin materials could be reduced by more than a third (-34%) and greenhouse gas emissions could also be reduced, containing the global temperature increase to within 2°C and preserving ecosystems crucial for life on earth.

USI FINALI PER I BISOGNI DELLA SOCIETÀ

end uses for society needs



*According to the European Environment Agency, industrial processes and product use account for 9.1% of greenhouse gas emissions in the European Union, while waste management accounts for 3.32%. Creating more efficient and environmentally friendly products at an early stage would help reduce energy and resource consumption, as it is estimated that **over 80% of a product's environmental impact is determined during the design phase.** The transition to an economy based on more durable products, which can be reused, upgraded and repaired, would also result in less waste generation. Consider that, on average, each European citizen generates almost 180 kg of packaging waste per year.*

Riciclo in Italia: un caso di successo

Recycling in Italy: a success story

Oggi il riciclo in Italia è un'eccellenza e il nostro Paese è **leader europeo nel settore**.

Today, recycling in Italy represents an outstanding achievement and our country is the **European leader in the sector**.

L'Italia, nel 2020 ha riciclato il 72% di tutti i rifiuti, urbani e speciali-industriali. Si tratta di un primato in UE, dove la media si attesta al 53% e la Germania arriva al 55%.

In 2020, Italy recycled 72% of all urban and special-industrial waste. This is a record in the EU, where the average stands at 53% and Germany reaches 55%.



Il settore del riciclo in Italia, inoltre, produce ingenti quantità di materiali riciclati, tra cui tante materie prime seconde sempre più strategiche per la transizione ecologica. Nel complesso la produzione di materiale riciclato è aumentata del 13,3% tra il 2014 e il 2020. **Tra i materiali recuperati ci sono:**

- * 12 milioni e 287 mila tonnellate di metalli, in gran parte acciaio
- * 5 milioni e 213 mila tonnellate di carta e cartone
- * 2 milioni di tonnellate di pannelli di legno truciolare
- * 2 milioni e 229 mila tonnellate di vetro riciclato
- * Un milione e 734 mila tonnellate di compost
- * 972 mila tonnellate di plastica riciclata

The recycling sector in Italy also produces large quantities of recycled materials, including many secondary raw materials that are increasingly strategic for an ecological transition.

Overall, the production of recycled material increased by 13.3% between 2014 and 2020. **Among the materials recovered are:**

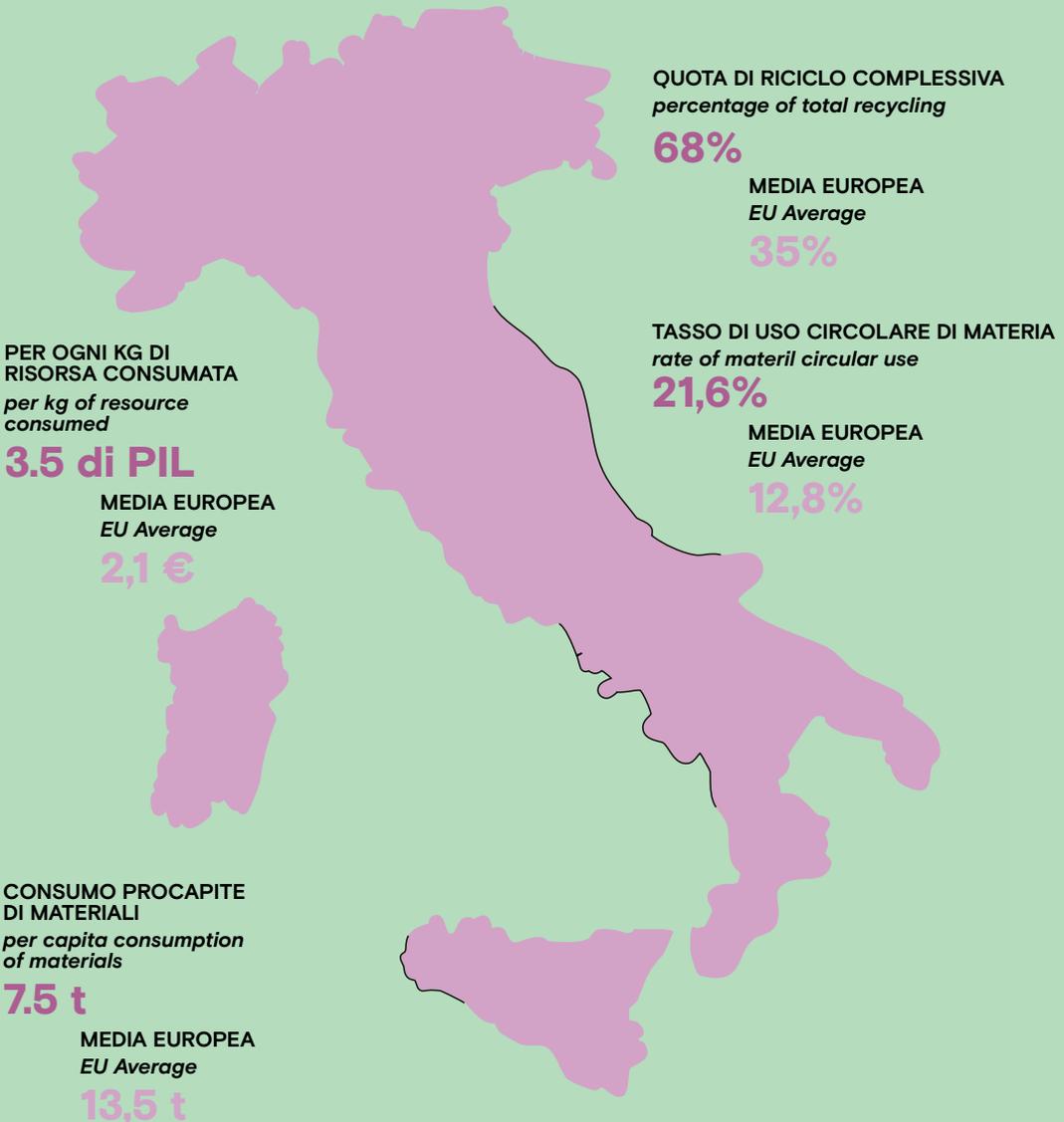
- * 12.287 million tonnes of metals, mostly steel
- * 5.213 million tonnes of paper and cardboard
- * 2 million tonnes of chipboard
- * 2.229 million tonnes of recycled glass
- * 1.734 million tonnes of compost
- * 972 thousand tonnes of recycled plastic

L'Italia è un caso di eccellenza anche nella circolarità complessiva del suo sistema produttivo: nel 2020, **il tasso di utilizzo di materiali riciclati sul totale dei materiali consumati arriva al 21,6%**.

*Italy is also a model of excellence in the overall circularity of its production system: in 2020, **the percentage of recycled materials used reached 21.6% of the total materials consumed.***

La Germania, potenza manifatturiera, si ferma al 13,4%, poco sopra la media UE del 12,8%.

Germany, a manufacturing powerhouse, stops at 13.4%, just above the EU average of 12.8%.





05



MATERIE PRIME LOCALI

LOCAL RAW MATERIALS

È richiesto che il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati siano di provenienza regionale.

It is required that 100% of grapes and wines purchased, if any, are of regional origin.

Il programma SOStain richiede che il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati siano di provenienza regionale; è richiesto inoltre di redigere un piano di approvvigionamento di servizi di provenienza regionale e di motivare eventuali acquisti non effettuati in Sicilia.

The SOStain programme requires 100% of any grapes and wines purchased to be of regional origin; a plan must also be drawn up for the procurement of services of regional origin and to justify any purchases not made in Sicily.



I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

TASCA D'ALMERITA RESULTS

Tutti i

108

operai stagionali provengono dai territori limitrofi alle Tenute Tasca d'Almerita, con ricadute significative sullo sviluppo dell'economia delle comunità locali.

All 108 seasonal workers come from the areas surrounding the Tasca d'Almerita Estates, which has a significant impact on the development of the economy of the local communities.



05

MATERIE PRIME LOCALI LOCAL RAW MATERIALS

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Nel caso in cui l'annata lo richiede, Tasca acquista una piccola percentuale di uve da fornitori tutti localizzati in territori circostanti alle Tenute Tasca d'Almerita. Inoltre, **il 53% dei fornitori di materie prime** necessarie alla produzione di vino è localizzato in Sicilia, in modo da risparmiare anche la CO₂ che si consuma durante i trasporti. Si tratta di un grande risultato se si pensa che la Sicilia è un'isola e dunque risente dei disagi logistici associati a tale condizione.

*When the vintage requires it, Tasca purchases a small percentage of grapes from suppliers located exclusively in territories surrounding the Tasca d'Almerita Estates. In addition, **53% of the suppliers of raw materials** necessary for wine production are located in Sicily, which also saves on the CO₂ that is consumed during transport. This is a great achievement considering that Sicily is an island and therefore suffers from inherent logistical disadvantages.*



SOSTENIBILITÀ E RISORSE LOCALI: UNA PROFONDA ALCHEMIA

Le comunità locali sono spesso detentrici di conoscenze secolari, tramandate di generazione in generazione. L'Agenda 2030, con il suo encomio alle comunità locali, riconosce che queste rappresentano veri e propri archivi viventi di saperi unici, legati al territorio e alle sue peculiarità. Questi saperi non solo contribuiscono a preservare la **“biodiversità culturale”**, ma **possono anche costituire una risorsa strategica per lo sviluppo sostenibile**.

Quando si parla di utilizzo responsabile delle risorse territoriali, ci si riferisce alla necessità di considerare il territorio come un insieme di elementi interconnessi. Valorizzare risorse locali significa non solo utilizzare in maniera consapevole le risorse naturali, ma anche promuovere e preservare le pratiche agricole tradizionali, le arti e i mestieri tipici di quella specifica area. Questo approccio non solo preserva l'autenticità della comunità, ma può anche creare opportunità economiche locali, contribuendo così a contrastare la perdita di identità culturale dei singoli territori.

La sostenibilità, inoltre, va sempre contestualizzata, poiché è necessario ragionare per cluster territoriali. Ci si basa, in altri termini, su **una concezione multidisciplinare ed integrata dello sviluppo sostenibile**, in cui ciò che è impattante deve essere identificato in relazione alle caratteristiche geografiche, storiche, culturali ed istituzionali di un territorio ed alle interazioni tra gli agenti che caratterizzano l'intera società, determinando la necessità che il cambiamento e le innovazioni seguano percorsi endogeni e coerenti con il contesto.

Solo così è possibile valorizzare le caratteristiche e le potenzialità dei singoli territori in processi di cambiamento prevalentemente endogeni, così come favorire il passaggio dalla concezione di sviluppo, quale crescita del PIL, all'idea di benessere locale degli individui, dei gruppi sociali e delle comunità che gravitano intorno a un'azienda.

SUSTAINABILITY AND LOCAL RESOURCES: A POWERFUL ALCHEMY

Local communities are often the custodians of centuries-old knowledge handed down from generation to generation. The 2030 Agenda for Sustainable Development, with its commendation of local communities, recognises that they are living archives of unique knowledge linked to the territory and its peculiarities. This knowledge not only contributes to preserving 'cultural biodiversity,' but can also constitute a strategic resource for sustainable development.

When we talk about the responsible use of territorial resources, we refer to the need to consider the territory as a set of interconnected elements. Placing value on local resources means not only making conscious use of natural resources, but also promoting and preserving the traditional agricultural practices and the arts and crafts typical of that specific area. This approach not only preserves the authenticity of the community but can also create local economic opportunities, thus helping to counter the loss of the cultural identity of individual territories.

*Moreover, sustainability must always be contextualised, as it is necessary to think in terms of territorial clusters. In other words, it must be based on **a multi-disciplinary and integrated conception of sustainable development**, in which what is impactful is identified in relation to the geographical, historical, cultural and institutional characteristics of a territory and the interactions between the agents that characterise the entire society. This signifies that change and innovations must follow endogenous paths consistent with the context. This is the only way to enhance the characteristics and potential of individual territories in predominantly endogenous processes of change, as well as to foster the transition from the concept of development expressed as GDP growth to the idea of the local well-being of individuals, social groups and communities gravitating around a company.*



06



VIVA LA SOSTENIBILITÀ

VIVA SUSTAINABILITY

VIVA la sostenibilità: la misurazione dell'impatto sull'aria, sull'acqua, sul vigneto e sul territorio.

Considerata la rilevanza nazionale e internazionale del programma VIVA, le aziende aderenti a SOSTain ne adottano il Disciplinare di certificazione.

Tasca d'Almerita calcola i quattro indicatori VIVA a livello di organizzazione.

VIVA sustainability: measuring the impact on air, water, the vineyard and the territory.

In view of the national and international relevance of the VIVA programme, SOSTain member companies have adopted a set of Certification Specifications.

Tasca d'Almerita calculates the four VIVA indicators at the company level.



INDICATORE VIGNETO DI ORGANIZZAZIONE

L'indicatore VIGNETO valuta le pratiche di gestione agronomica: l'uso degli agrofarmaci con le relative conseguenze su acqua, aria e suolo; la gestione del suolo che comprende la concimazione, la gestione della sostanza organica, i fenomeni di erosione e compattamento; e le altre attività aziendali che possono influenzare la biodiversità. L'obiettivo dell'indicatore VIGNETO è analizzare, quantificare, comprendere e verificare quale sia l'impatto sull'ambiente della gestione dei vigneti aziendali, dando una fotografia della situazione attuale, per individuare in quali ambiti è possibile intervenire per ridurre gli impatti.

Per il calcolo dell'indicatore, vengono considerate tutte le attività di campo legate alle fasi di produzione aziendale (fino alla raccolta delle uve). Il calcolo dell'indicatore Vigneto permette, in particolare di ottenere informazioni e misure relative a questi aspetti:

- **difesa:** valuta il rischio ambientale potenziale legato all'uso degli agrofarmaci, con le relative conseguenze su acqua, aria e suolo;
- **concimazioni:** l'indicatore valuta la sostenibilità della concimazione, in funzione delle caratteristiche del suolo, del concime usato, delle modalità di applicazione e dei fabbisogni del vigneto;
- **fertilità:** l'indicatore valuta l'effetto delle pratiche di gestione del suolo sull'evoluzione della sostanza organica;
- **lavorazioni:** valuta l'influenza che le diverse operazioni meccaniche effettuate nel vigneto hanno sul compattamento del terreno;
- **erosione:** prende in considerazione le attività legate al controllo delle acque di scorrimento superficiale e dipende, in particolare, dalla gestione del suolo, dalla presenza e dal tipo di inerbimento, dalle caratteristiche pedoclimatiche

VINEYARD INDICATOR

The VINEYARD indicator evaluates agricultural management practices: the use of agrochemicals and its consequences on water, air and soil; soil management, which includes fertilisation, the management of organic substances and the phenomena of erosion and compaction; other business activities that may affect biodiversity. The goal of the VINEYARD indicator is to analyse, quantify, understand and verify the impact of vineyard management on the environment, photographing the current situation in order to identify where actions can be taken to reduce the impacts.

For the calculation of the indicator, all activities in the vineyards that relate to the various production phases (up to the harvesting of the grapes) are considered.

The calculation of the Vineyard indicator makes it possible, specifically, to obtain information and measurements related to the following aspects:

- **defence:** assesses the potential environmental risk associated with the use of agricultural chemicals, with the related impact on water, air and soil
- **fertilisation:** assesses the sustainability of fertilisation, depending on the characteristics of the soil, the fertiliser used, the way it is applied and the needs of the vineyard
- **fertility:** assesses the impact of land management practices on the evolution of the organic matter
- **processing:** assesses the influence on soil compaction of the various mechanical operations carried out in the vineyard
- **erosion:** takes into account the activities related to the control of surface water flow; it depends, in particular, on soil management, the

della zona e dall'uso della macchine;
 • **paesaggio:** l'indicatore tiene conto della presenza delle aree a vegetazione naturale o piantumate dal viticoltore, presenti in azienda e/o contigue ai vigneti per una valutazione indiretta della biodiversità aziendale e oltre a questo, l'indicatore valuta anche il rapporto tra le ore destinate alla gestione delle aree vitate e quelle impegnate nella manutenzione delle aree verdi diverse dal vigneto, per avere una valutazione dell'impegno verso la tutela della biodiversità.

presence and type of grass, the soil and climate characteristics of the area, and the use of machinery

• **landscape:** *the indicator takes into account the presence of areas with vegetation, whether naturally-occurring or else planted by the winemaker, on the estate and/or adjacent to the vineyards, for an indirect assessment of the company's biodiversity; in addition to this, the indicator also assesses the ratio between the hours devoted to the management of the vineyard areas and those engaged in the maintenance of green areas other than the vineyard, for an evaluation of the commitment to the protection of biodiversity.*

L'indicatore esprime il valore complessivo, in una scala che va da E (massimo impatto ambientale) a A (minimo impatto), secondo la seguente classe di giudizio.

The indicator expresses a total value on a scale ranging from E (maximum environmental impact) to A (minimal impact), according to the following rating classes.

CLASSE DI GIUDIZIO	GIUDIZIO DI SOSTENIBILITÀ
A	Ottimo <i>Excellent</i>
B	Buono <i>Good</i>
C	Accettabile <i>Acceptable</i>
D	Non accettabile <i>Not acceptable</i>
E	Negativo <i>Negative</i>

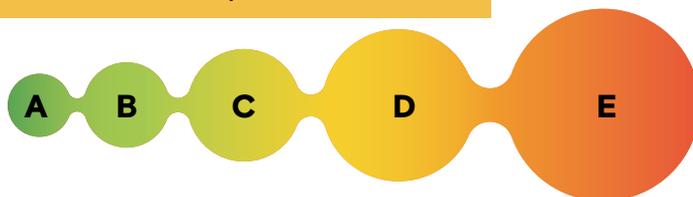


I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA TASCA D'ALMERITA RESULTS



B IMPATTO AMBIENTALE SUL VIGNETO TASCA D'ALMERITA
 Tasca d'Almerita environmental impact

MINIMO
 IMPATTO
 Minimum
 impact



MASSIMO
 IMPATTO
 Maximum
 impact



INDICATORE ACQUA DI ORGANIZZAZIONE

(WATER FOOTPRINT)

Tasca d'Almerita calcola ogni due anni l'indicatore ACQUA del programma VIVA, secondo una metodologia allineata con lo standard UNI EN ISO 14046: 2016, meglio noto come **Water Footprint**, che ha l'obiettivo di quantificare i potenziali impatti relativi all'acqua dolce che un'azienda consuma ed eventualmente inquina durante un anno solare per la propria attività e individuare in quali ambiti è possibile intervenire per ridurli.

L'acqua utilizzata può essere:

VIGNETO

- **acqua blu di vigneto (irrigazione)**, corrispondente al volume di acqua superficiale o di falda prelevato dai corpi idrici e impiegato per l'irrigazione dei vigneti, che non ritorna alla stessa sorgente da cui è stato prelevato, o vi torna ma in tempi diversi;
- **acqua blu di vigneto (trattamenti)**, corrispondente al volume di acqua superficiale o di falda prelevato dai corpi idrici e impiegato per effettuare i trattamenti fitosanitari nei vigneti. Comprende il volume di acqua necessario alla diluizione o dissoluzione dei formulati e il volume di acqua utilizzato per il lavaggio dei mezzi agricoli a seguito dei trattamenti;
- **acqua verde di vigneto**, corrispondente al volume di acqua piovana effettivamente impiegato dalla coltura per i processi naturali di evapotraspirazione, viene considerato come dato nel calcolo dell'indicatore ma non vi è associato alcun impatto perché non dipendente dall'azienda.

CANTINA

- **acqua blu di cantina**, corrispondente al volume di acqua superficiale o di falda prelevato dai corpi idrici ed impiegato per l'attività di cantina (vinificazione +

WATER INDICATOR

(WATER FOOTPRINT)

*Tasca d'Almerita calculates the WATER indicator of the VIVA programme every two years, according to a methodology aligned with UNI EN ISO 14046 standard 2016, better known as the **Water Footprint**, which aims to quantify the potential impacts related to the fresh water that a company consumes and possibly pollutes during a calendar year as a result of its operations and to identify in which areas the company can intervene to reduce them.*

Water itself can be further classified as:

VINEYARD

- **vineyard blue water (for irrigation)**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used for the irrigation of vineyards, which does not return to the same source from which it was taken, or returns there at a later time
- **vineyard blue water (for treatments)**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used to carry out treatments in the vineyards. It includes the volume of water required for dilution or dissolution of the preparations and the volume of water used to wash the agricultural equipment following the treatments
- **winery green water**, corresponding to the volume of rainwater actually used by the crop for natural evaporation-transpiration processes, is considered as a figure in the calculation of the indicator but no impact is associated with it because it is not dependent on the winery.

WINE CELLAR

- **winery blue water**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used for winery operations (vinification + bottling), which does not

imbottigliamento) che non ritorna alla stessa sorgente da cui è stato prelevato, o vi torna ma in tempi diversi.

Per definire l'**indicatore acqua di Organizzazione**, sono state introdotte due categorie di impatto con i rispettivi indicatori:

- 1. Direct Water Scarcity (scarsità idrica):** è una misura della carenza idrica potenziale dovuta ai consumi diretti di volumi d'acqua blu. Esso risponde alla domanda: "Qual è il potenziale di privare un altro utente (umano o ecosistema) di acqua disponibile quando si consuma acqua in quest'area?";
- 2. Non-Comprehensive Direct Water Degradation (degradazione della qualità idrica) meglio noto come acqua grigia di vigneto:** rappresenta il volume di acqua inquinata, quantificata come il volume di acqua necessario per diluire gli inquinanti (eventuali agrofarmaci e fertilizzanti usati nella fasi agricole) in modo che la qualità delle acque rimanga sopra gli standard di qualità definiti (legali e/o ecotossicologici).

L'utilizzo dei suddetti indicatori permette di indagare come la vitivinicoltura influisca sulla degradazione delle risorse idriche sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo. Il principale standard preso come riferimento è la UNI EN ISO 14046.

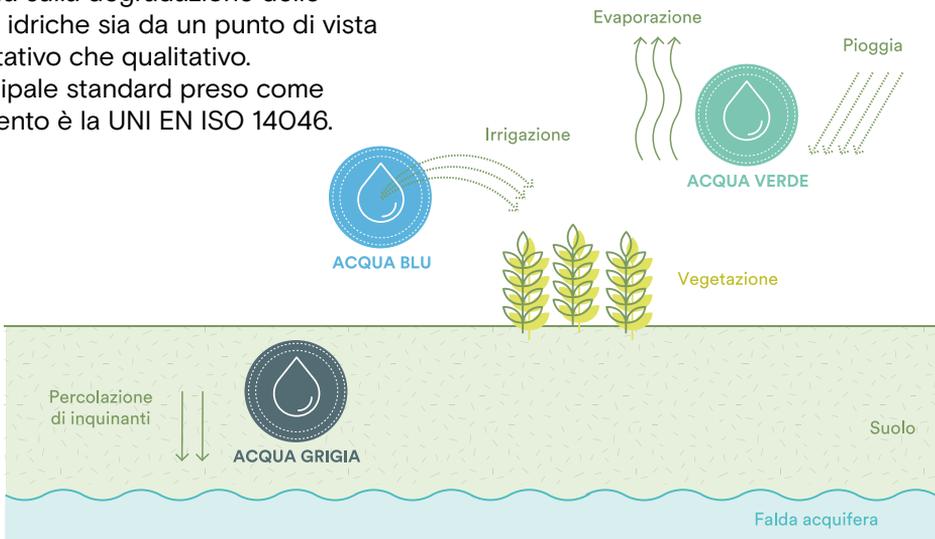
return to the source from which it was taken, or returns there at a later time.

*To define the **organisation's water indicator**, two impact categories were introduced with their respective indicators:*

- 1. Direct Water Scarcity:** *a measure of potential water shortage due to direct consumption of blue water volumes. It answers the question: "What is the potential for depriving another user (human or ecosystem) of available water when water is consumed in this area?"*
- 2. Non-Comprehensive Direct Water Degradation better known as VINEYARD GREY WATER:** *represents the volume of polluted water, quantified as the volume of water needed to dilute the pollutants (any pesticides and fertilisers used in agricultural stages) so that the water quality remains above the defined quality standards (legal and/or ecotoxicological).*

The use of the above indicators makes it possible to investigate how viticulture affects the degradation of water resources from both a quantitative and qualitative point of view.

The main standard taken as reference is UNI EN ISO 14046.

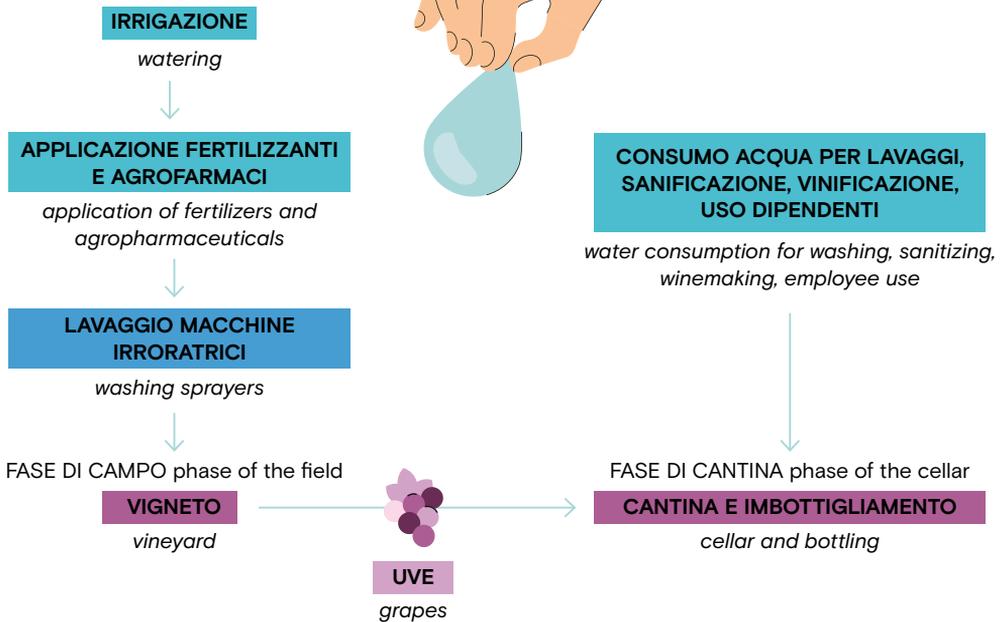


Per lo studio in esame, i flussi considerati sono relativi alle fasi di campo e lavorazioni in cantina, fino all'imbottigliamento, così come mostrato nella figura seguente:

For this study, the flows considered are related to the field and winery processing phases, up to and including bottling, as shown in the figure below:

FLUSSI CONSIDERATI PER IL CALCOLO DELLA WATER FOOTPRINT

Flows considered for the calculation of the water footprint



Fase di campo: comprende i volumi di irrigazione, la contabilizzazione dei principi attivi e i rispettivi volumi di acqua necessari per diluirli, i volumi di acqua impiegati per il lavaggio delle attrezzature utilizzate in campo e nella gestione del vigneto.

Field phase: includes irrigation volumes, the accounting of active ingredients and the respective volumes of water needed to dilute them, the volumes of water used for washing equipment used in the field and in vineyard management.

Fase di cantina: comprende i consumi idrici per la produzione dell'ammontare complessivo dei litri di vino dell'azienda di cui si vuole valutare l'Indicatore ACQUA.

Winery phase: includes the water consumption for the production of the total amount of litres of wine of the company for which the WATER Indicator is to be evaluated.



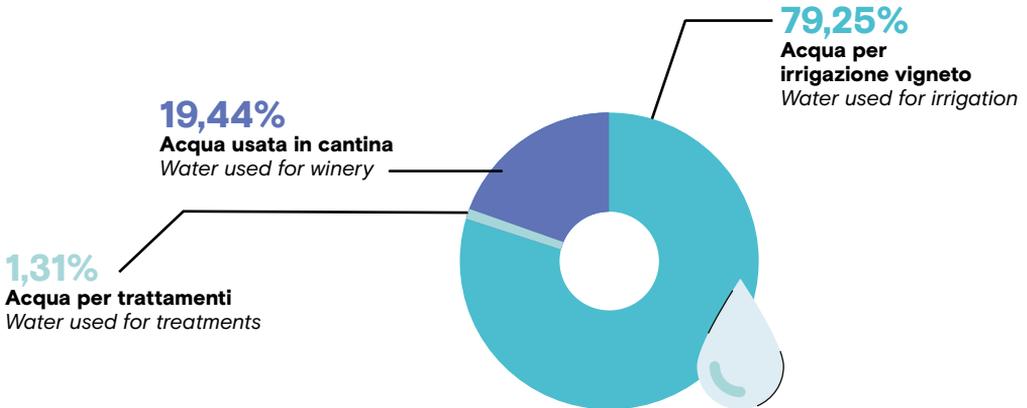
I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

TASCA D'ALMERITA RESULTS



Nel grafico seguente sono riportati i contributi di tre attività (irrigazione vigneti, acqua necessaria per i trattamenti, acqua utilizzata in cantina) all'indicatore **Direct Water Scarcity Footprint (Scarsità idrica)**.

*The following chart shows the impact of three operations (vineyard irrigation, water needed for treatments, water used in winery) on the **Direct Water Scarcity Footprint indicator**, in negligible quantities, by water used for treatments.*



Ciò significa che a contribuire alla scarsità idrica, sono soprattutto le acque utilizzate per irrigare i vigneti e, in quantità irrisoria, quelle utilizzate per effettuare i trattamenti.

This means that water scarcity is determined mainly by water used for irrigation, followed by water used in the winery and, in negligible quantities, by water used for treatments.

RISPETTO AL 2018 L'IMPRONTA IDRICA TOTALE DI TASCA È STATA INFERIORE PER UN VALORE PARI A 272.646 m³ DI ACQUA PARI A 272.646.000 LITRI DI ACQUA RISPARMIATA!

COMPARED TO 2018, THE TOTAL WATER FOOTPRINT DECREASED BY 272,646 m³ OF WATER, EQUAL TO 272,646,000 LITRES OF SAVED WATER!

Le buone pratiche di Tasca d'Almerita per il risparmio e la qualità della risorsa idrica

Tasca d'Almerita's best practices for the saving and quality of water resources

ACQUA PIOVANA E CICLO DELL'ACQUA

Il ciclo dell'acqua nell'ambito della Tenuta Regaleali è gestito con attenzione attraverso un sistema di raccolta e trattamento dei reflui provenienti dalla cantina. Le fonti idriche interne alla cantina includono tre sorgenti di acqua potabile, mentre l'acquedotto comunale fornisce acqua all'agriturismo. Tutte le acque sottoposte a trattamento mediante l'impianto di biodepurazione confluiscono nel torrente Regaleali, insieme alle acque piovane e ai deflussi provenienti dai terreni circostanti.

Questo flusso misto di acque affluisce a un bacino di raccolta noto come prelago, dove avviene la decantazione dei sedimenti presenti. Successivamente, le acque defluite alimentano un ampio lago, le cui risorse idriche vengono impiegate per l'irrigazione dei vigneti. Particolare attenzione viene quindi posta alla depurazione, alla decantazione e all'impiego efficiente delle acque nel contesto agricolo.



RAINWATER AND THE WATER CYCLE

The water cycle of the Regaleali Estate is carefully managed through a system for collection and treatment of wastewater from the winery. The water sources in the winery include three sources of drinking water, while the municipal aqueduct supplies water to the farmhouse. All water treated by the biodepuration plant flows into the Regaleali stream, together with rainwater and runoff from the surrounding land.

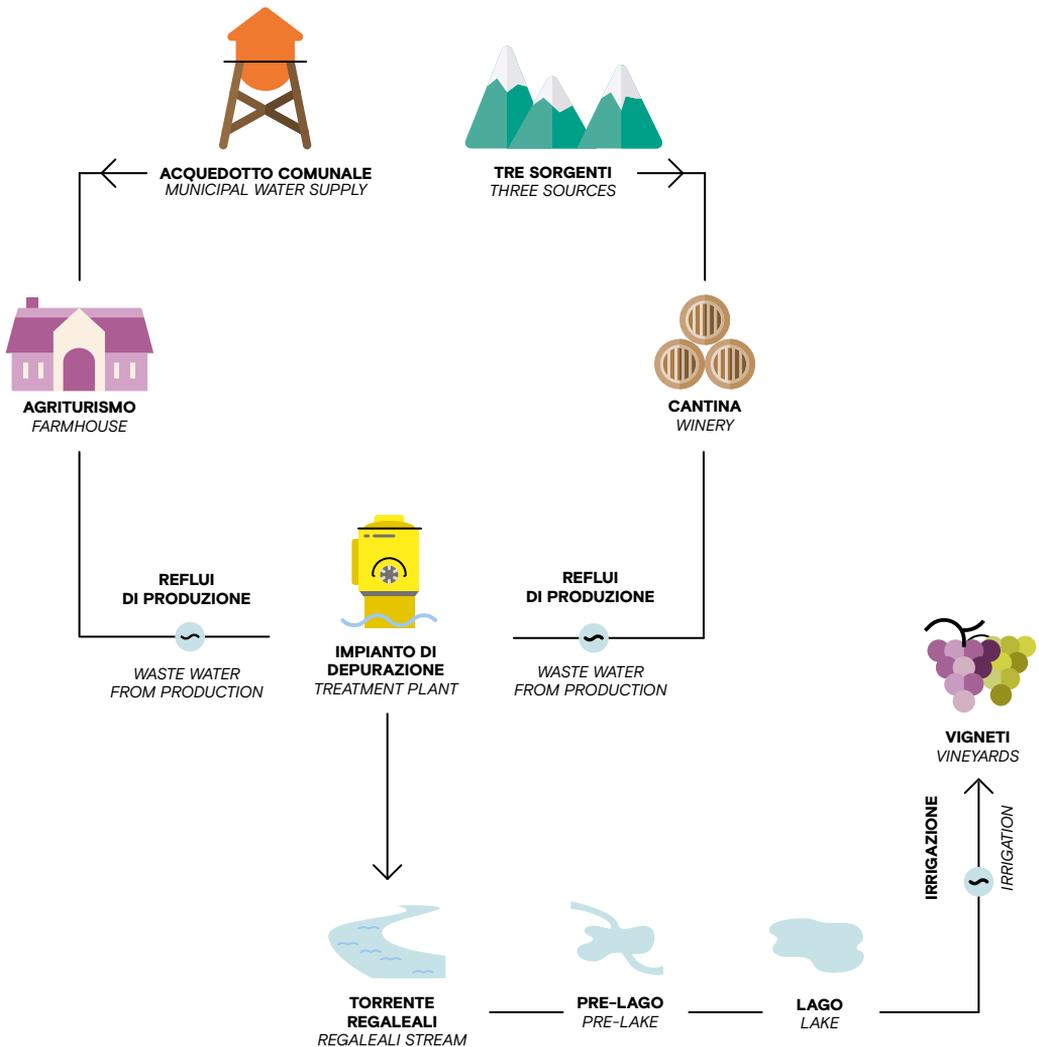
This mixed flow of water feeds into a reservoir known as a pre-lake, where sediment settling takes place. Subsequently, the waters flow on to feed a large lake, whose water is utilised for the irrigation of the vineyards. Particular attention is therefore paid to the purification, decantation and efficient use of water in the agricultural context.





Il ciclo dell'acqua nella Tenuta Regaleali

Water cycle in Regaleali Estate



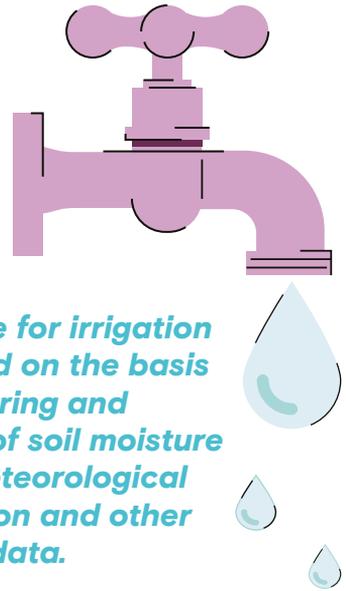
L'utilizzo dell'acqua per l'irrigazione è pianificato in base al monitoraggio e analisi del livello di umidità del terreno, informazioni meteorologiche e altri dati rilevanti.

Nelle Tenute ove ha la possibilità di irrigare, **Tasca ha da sempre adottato impianti di irrigazione a goccia.**

Nell'arco degli anni sono state testate sia tecniche di sub irrigazione sia l'uso di ali gocciolanti con o senza gocciolatori integrati. Queste metodiche sono state confrontate, allo scopo di validare la miglior risposta vegetativa sulle piante, la migliore efficienza nell'uso dell'acqua, la compatibilità con le operazioni di campo, la sostenibilità ambientale nello smaltimento del materiale post-produzione e la sostenibilità economica.

L'azienda ha successivamente adottato l'utilizzo integrale di ali gocciolanti con gocciolatori integrati.

L'applicazione della logica dell'**irrigazione di soccorso**, ossia la logica che prevede l'utilizzo dell'acqua solo in casi emergenza allo scopo di sostenere la vita della pianta e non per incrementare la produzione, insieme all'utilizzo delle ali gocciolanti, ha permesso una riduzione dei volumi di acqua di circa il 50% rispetto ai volumi d'acqua consentiti per una viticoltura di qualità e del 200% rispetto i volumi di acqua utilizzati in viticoltura intensiva applicati con tecniche tradizionali a scorrimento.



Water use for irrigation is planned on the basis of monitoring and analysis of soil moisture levels, meteorological information and other relevant data.

On those estates where it is possible to irrigate, **Tasca has always adopted drip irrigation systems.**

Over the years, both sub-irrigation techniques and the use of drip lines with or without integrated drippers have been tested. These methods were compared in order to validate the best vegetative response of the plants, the most efficient use of water, compatibility with field operations, environmental sustainability in the disposal of post-production material, and economic sustainability.

The company subsequently adopted the integral use of drip wings with integrated drippers.

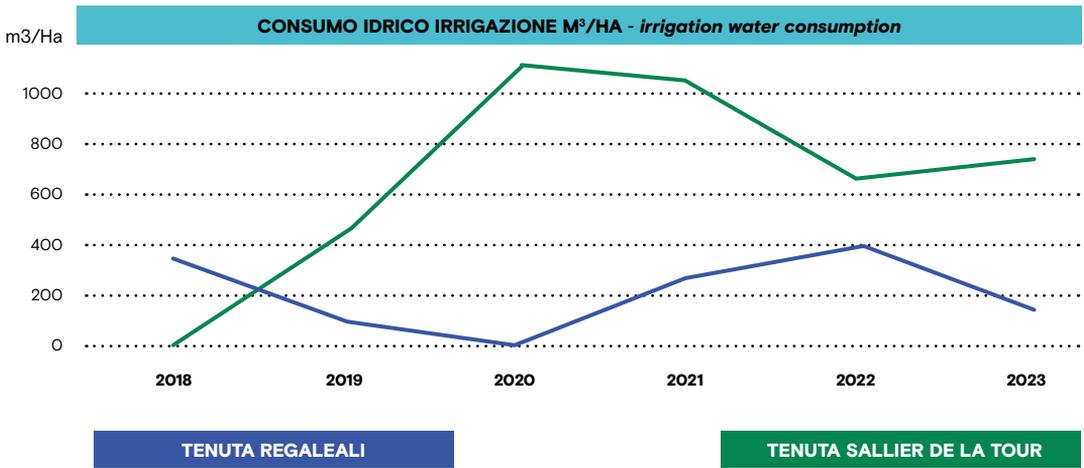
The application of the logic of **emergency irrigation**, i.e. the logic of using water only in emergencies in order to sustain plant life and not to increase production, together with the use of drip lines, has enabled a reduction in water volumes of approximately 50% with respect to the volumes of water allowed for quality viticulture and 200% with respect to the volumes of water used in intensive viticulture applied with traditional flow techniques.



Come si evidenzia dal consumo di acqua irrigua (m³/ha/anno) presso la Tenuta Regaleali e la Tenuta Sallier de la Tour, ove si pratica irrigazione, la quantità di acqua utilizzata è andata via via a decrescere.



As shown by irrigation water consumption (m³/Ha/year) at the Regaleali and Sallier de la Tour Estates, where irrigation is practised, the amount of water used has gradually decreased.



Il risparmio idrico è stato attuabile dunque tramite l'utilizzo di ali gocciolanti con gocciolatori integrati. Il loro utilizzo è stato governato tramite l'applicazione di sensoristica elettronica per la misurazione dell'umidità. I sensori con lettura elettronica di tipo Sensore Hobonet sono stati posizionati ad una profondità di 30 e 60 cm.

Water savings were therefore achieved through the use of drip lines with integrated drippers. Their use was governed by the application of electronic sensors to measure humidity. Hobonet-type sensors with electronic readouts were positioned at a depth of 30 and 60 cm.

Inoltre sono stati posizionati anche tensiometri Irrrometer modello MLT con punta in ceramica "Low Tension" con manometro di alta risoluzione per aumentare il punti di misurazione sul suolo. I tensiometri Irrrometer sono stati posizionati alla medesima profondità di 30 e 60 cm.

In addition, Irrrometer model MLT tensiometers with a 'Low Tension' ceramic tip and a high resolution pressure gauge were also positioned to increase the measuring points on the ground. The Irrrometer tensiometers were positioned at the same depths of 30 and 60 cm.

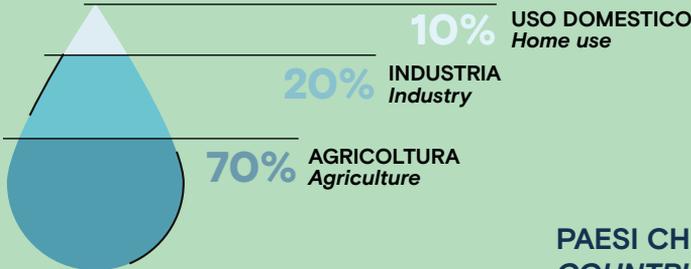
Approfondimento

LA RISORSA ACQUA NEL MONDO

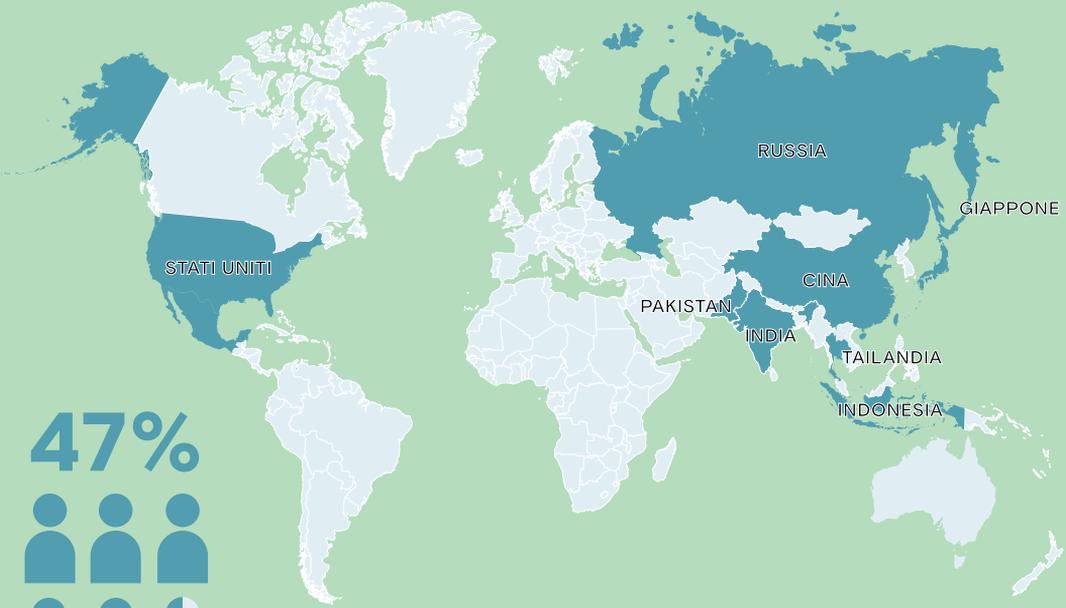
Focus

WATER RESOURCES IN THE WORLD

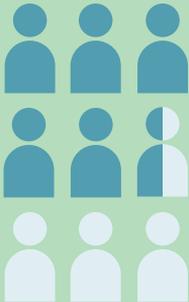
USO GLOBALE DI ACQUA GLOBAL USE OF WATER



PAESI CHE CONSUMANO DI PIÙ COUNTRIES THAT CONSUME MORE



47%



POPOLAZIONE MONDIALE CHE VIVRÀ
CON PROBLEMI DI SCARSITÀ D'ACQUA NEL 2030
*world population that will live with water
shortage problems in 2030*

AUMENTO DEI CONSUMI PER IL 2025 INCREASE IN CONSUMPTION FOR 2025



in Italia

**LO SPRECO DI ACQUA LUNGO TUTTO LA FILIERA ALIMENTARE
WASTE OF WATER THROUGHOUT THE FOOD CHAIN**

1.226
MLN DI M³



**PARI AL FABBISOGNO ANNUO
DI ACQUA POTABILE DI**

*Equal to the annual
drinking water needs of*

27 MLN

**DI PERSONE IN AFRICA
of people in Africa**

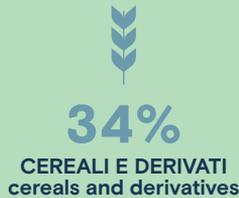


DI CUI of which

706
MLN DI M³

**VENGONO SPRECATI A CAUSA DEL CIBO INUTILIZZATO DALLE PERSONE
Are wasted because of people's unused food**

Fonte: BCFN



**SPRECO DI CIBO = SPRECO DI ACQUA
WASTE OF WATER = WASTE OF FOOD**



1,3 MLD

**TONNELLATE DI CIBO
SPRECATE OGNI ANNO**

tons of food wasted every year

=

**PARI A QUASI
equal to almost**

Fonte: BCFN su dati FAO
e WWF, 2023

3 LAGHI DI GINEVRA
lakes of Geneva

89 Km³

**OGNI ITALIANO CONSUMA
IN MEDIA 4000 LITRI DI ACQUA
AL GIORNO**

L'acqua che consumiamo non è infatti soltanto quella che beviamo o che utilizziamo per la pulizia personale, ma anche quella necessaria a produrre gli alimenti con cui ci sfamiamo. Per questo, a fronte dei 2 litri di acqua che beviamo quotidianamente, sono 4.000 i litri che entrano nel ciclo produttivo del cibo che consumiamo e che concorrono a definire la nostra personale impronta idrica

**EVERY ITALIAN CONSUMES AN
AVERAGE OF 4000 LITRES
OF WATER PER DAY**

The water we consume is not only the water we drink or use for personal cleanliness, but also the water needed to produce the food we eat. Therefore, in addition to the 2 litres of water we drink daily, 4000 litres enter the production cycle of the food we consume and contribute to defining our personal water footprint

Fonte: Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition

IL RUNOFF IN AGRICOLTURA

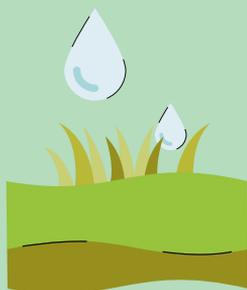
Il termine "runoff" in agricoltura si riferisce al deflusso o scorrimento dell'acqua sulla superficie del terreno in seguito a precipitazioni o irrigazione. Questo fenomeno si verifica quando l'acqua non può essere assorbita completamente dal terreno e, di conseguenza, scorre sulla superficie, trasportando con sé sostanze chimiche, nutrienti, sedimenti e altri materiali presenti sulla superficie del suolo.

Il runoff in agricoltura rappresenta spesso una preoccupazione ambientale e gestionale, poiché può contribuire alla contaminazione delle risorse idriche circostanti. Le sostanze utilizzate in agricoltura, come fertilizzanti e pesticidi, insieme ai sedimenti provenienti dai campi coltivati, possono essere trasportate dal runoff e finire nei corpi idrici vicini. Questo può naturalmente avere effetti negativi sulla qualità dell'acqua e sull'ecosistema acquatico.

Nell'ambito di un'agricoltura sostenibile, dunque, la gestione adeguata del runoff è di fondamentale importanza, allo scopo di ridurre l'eventuale contaminazione delle risorse idriche.

Tra le buone pratiche adottate allo scopo di preservare la qualità dell'acqua e diminuire eventuale inquinamento puntiforme e diffuso da pesticidi e fertilizzanti, Tasca attua:

- Utilizzo delle **fasce tampone**, coltivate in zone adiacenti alla vite che contribuiscono alla rimozione di sedimenti ed eventuali inquinanti delle acque di ruscellamento.
- Uso di **siepi di piante perenni**, che permettono la riduzione del runoff.
- Uso dell'**inerbimento interfilare**, che riduce la lisciviazione dei fertilizzanti, prevenendo inquinamento delle falde sotterranee e dei corsi di acqua superficiali.
- **Bilancio idrico della coltura**: la risposta produttiva delle piante è strettamente dipendente dalla quantità di acqua di cui possono disporre nel corso del ciclo colturale. Per questa ragione, Tasca d'Almerita effettua un bilancio idrico della coltura che, sulla base dell'andamento di certi fattori climatici, può fornire indicazioni circa il fabbisogno o meno di acqua irrigua in un determinato ambiente. Ciò consente di intervenire con l'irrigazione solo quando l'evapotraspirazione della coltura, al netto degli apporti idrici naturali (acqua piovana), ha esaurito la riserva idrica facilmente utilizzabile del suolo.



RUNOFF IN AGRICULTURE

The term 'runoff' in agriculture refers to the flow or drainage of water over the soil surface as a result of rainfall or irrigation. This phenomenon occurs when water cannot be fully absorbed by the soil and as a result flows over the surface, carrying with it chemicals, nutrients, sediments and other materials on the soil surface.

Runoff in agriculture is often an environmental and management concern as it can contribute to the contamination of surrounding water resources. Chemicals used in agriculture, such as fertilisers and pesticides, together with sediments from cultivated fields, can be transported by runoff and end up in nearby water bodies. This can of course have negative effects on water quality and the aquatic ecosystem.

In the context of sustainable agriculture, therefore, the proper management of runoff is of paramount importance in order to reduce the possible contamination of water resources.

Among the good practices adopted to preserve water quality and reduce possible point and diffuse pollution from pesticides and fertilisers, Tasca implements the:

- *Use of **buffer strips**, cultivated in areas adjacent to the vines that contribute to the removal of sediment and possible pollutants from runoff water.*
- *Use of **hedges of perennial plants**, which allow runoff to be reduced.*
- *Use of **inter-row grassing**, which reduces fertiliser leaching, preventing pollution of groundwater and surface water courses.*
- ***Crop water balance:** the productive response of plants is strictly dependent on the amount of water available during the crop cycle. For this reason, Tasca d'Almerita defines a water budget for the crops, and based on the performance of certain climatic factors, it orients the decision to provide more or less irrigation water to a given environment. This makes it possible to perform irrigation only when the evapotranspiration process of the crops, net of natural water supplies (rain water), has exhausted the readily available water reserve of the soil.*

Il consumo di acqua in cantina

Il consumo idrico associato alla produzione vinicola è soggetto a una molteplicità di variabili. Tali variabili sono influenzate dalle condizioni annuali, tra cui temperature, andamento climatico e rese per ettaro, oltre che dalle dimensioni della cantina e dalla quantità di bottiglie prodotte. Emerge un effetto scala in cui l'aumento delle dimensioni della cantina e il volume di vino elaborato tendono a ridurre i consumi idrici complessivi.

Esaminando i dati EMAS come riferimento, si osserva **un consumo medio di circa 2000-3000 litri di acqua per tonnellata di uve lavorate nelle aziende vinicole italiane, corrispondente a 3-4 litri di acqua per ogni litro di vino prodotto.**

Nel contesto delle cantine che aderiscono al programma di sostenibilità VIVA, l'analisi rivela una media di 2 litri di acqua impiegata per la produzione di un litro di vino, con un intervallo compreso tra 1 e 9 litri. È importante notare che la **resa delle uve ha un impatto diretto sull'impronta idrica complessiva**, poiché una resa più elevata comporta un aumento nella produzione di bottiglie, determinando una diminuzione degli impatti ambientali per ciascuna bottiglia.

Si verifica quindi un effetto scala, in cui i consumi idrici per singola bottiglia risultano mediamente superiori per le aziende vinicole caratterizzate da una produzione agricola e non industriale.

Water consumption in the winery

The water consumption associated with wine production is subject to a multitude of variables. These variables are influenced by annual conditions, including temperatures, weather patterns and yields per hectare, as well as by the size of the cellar and the quantity of bottles produced. A scale effect emerges whereby increasing cellar size and the volume of wine processed tend to reduce overall water consumption.

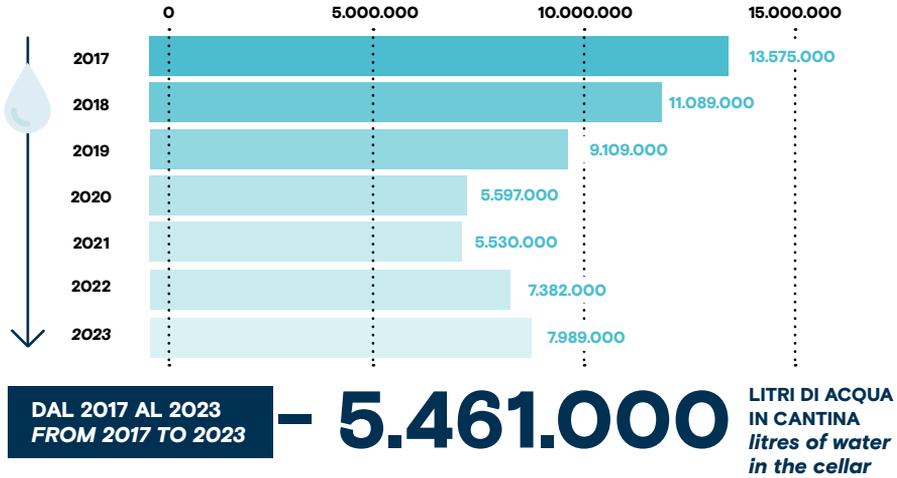
*Looking at EMAS data as a reference, we find **an average consumption of approximately 2000-3000 litres of water per tonne of grapes processed in Italian wineries**, corresponding to **3-4 litres of water per litre of wine produced**. In the context of wineries participating in the VIVA sustainability programme, the analysis reveals an average of 2 litres of water used for the production of one litre of wine, with a range between 1 and 9 litres. It is important to note that the **grape yield has a direct impact on the overall water footprint**, as a higher yield leads to an increase in bottle production, resulting in a decrease in environmental impacts per bottle.*

Thus, a scale effect occurs, whereby water consumption per bottle is on average higher for wineries characterised by agricultural rather than industrial production.



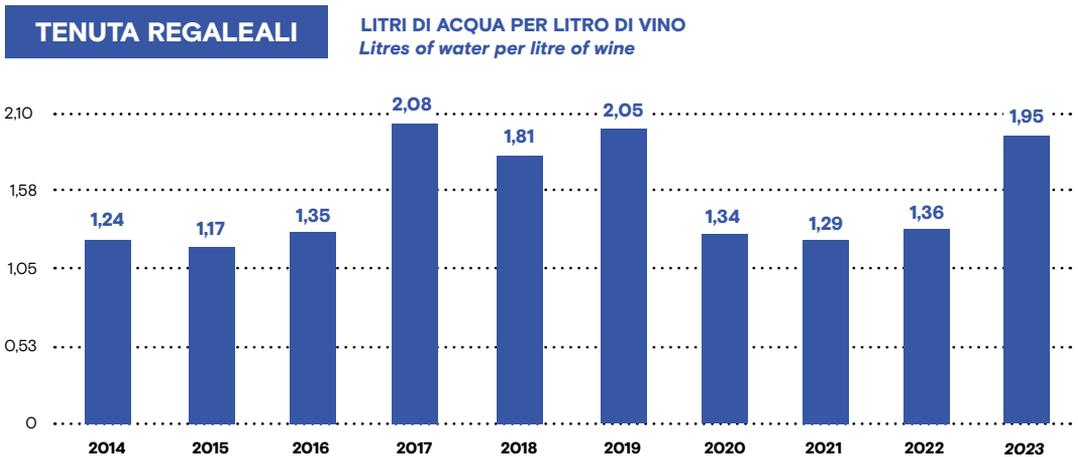
Di seguito si riportano i consumi idrici per litro di vino registrati da Tasca negli ultimi 7 anni, complessivamente.

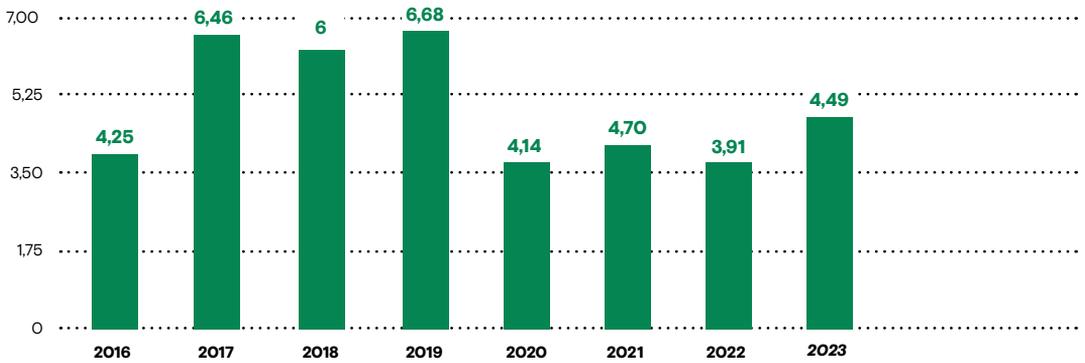
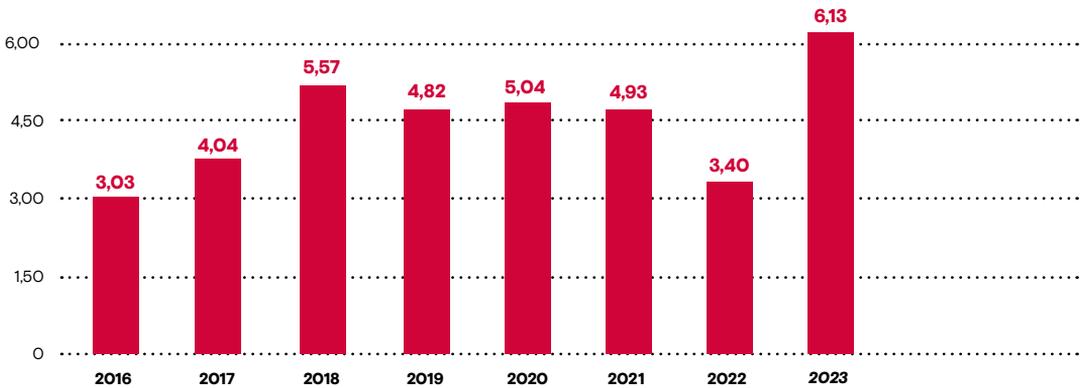
The water consumption per litre of wine recorded by Tasca over the last 7 years is shown below.



Analizziamo il dettaglio per Tenute, perché i consumi idrici dipendono anche dalle quantità di vino lavorato.

We analyse the details Estate by Estate because the water consumption also depends on the quantity of the wine produced.



TENUTA SALLIER DE LA TOUR**LITRI DI ACQUA PER LITRO DI VINO**
Litres of water per litre of wine**TENUTA TASCANTE****LITRI DI ACQUA PER LITRO DI VINO**
Litres of water per litre of wine

I dati vanno interpretati alla luce di un effetto scala, generato dalla lavorazione di una minore quantità di vino nelle tenute più piccole.

We analyse the details Estate by Estate because the water consumption also depends on the quantity of the wine produced.

**BENCHMARK**

5,20 LITRI
QUANTITÀ MEDIA EUROPA
di acqua per litro di vino

Average amount of water per litre of wine in Europe

Fonte - Source: Ecoprowine





INDICATORE ARIA DI ORGANIZZAZIONE

(CARBON FOOTPRINT)

Il calcolo dell'indicatore ARIA di Organizzazione è conforme allo standard ISO 14064-1:2018.

L'indicatore ARIA esprime il totale delle emissioni di gas a effetto serra generate, direttamente e indirettamente, dalle attività aziendali (Inventario di gas a effetto serra). Le emissioni totali sono suddivise in sei categorie:

Categoria 1 - Emissioni dirette di gas ad effetto serra generate da tutte le fonti di proprietà o sotto controllo dell'azienda: emissioni derivanti dalla combustione di combustibili fossili (es. gasolio, benzina, GPL e metano), emissioni derivanti da processi aziendali (es. derivanti dall'uso di fertilizzanti) etc.

Categoria 2 - Emissioni indirette di gas ad effetto serra dai produttori di energia che forniscono energia all'azienda:

- emissioni indirette dovute alla produzione di energia elettrica;
- emissioni indirette dovute alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili;
- emissioni indirette dovute alla produzione di energia termica.

Categoria 3 - Emissioni indirette di gas ad effetto serra da trasporto: in questa categoria rientrano le emissioni derivanti dalla combustione del carburante nei mezzi di trasporto non di proprietà dell'azienda correlate al trasporto e alla distribuzione delle materie prime, rifiuti e prodotti finiti. Tali emissioni includono, oltre alle emissioni derivanti dal trasporto e distribuzione dei prodotti acquistati dall'organizzazione, anche le emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti

AIR INDICATOR (CARBON FOOTPRINT)

The calculation of the Organization ARIA indicator complies with ISO 14064-1:2018.

The AIR indicator expresses the total emissions of greenhouse gas generated directly and indirectly by company operations (greenhouse gas inventory). The emissions produced by the company are divided into six categories:

Category 1 - Direct greenhouse gas emissions generated by all sources owned or controlled by the company: emissions deriving from the combustion of fossil fuels (e.g. diesel, petrol, LPG and methane), emissions deriving from company processes (e.g. deriving from the use of fertilizers, etc.)

Category 2 - Indirect greenhouse gas emissions from energy producers supplying energy to the company:

- indirect emissions from the production of electricity;
- indirect emissions from the production of electricity from renewable sources;
- indirect emissions from the production of thermal energy.

Category 3 - Indirect greenhouse gas emissions from transport: this category includes emissions resulting from the combustion of fuel by means of transport not owned by the company and related to the transport and distribution of raw materials, waste and finished products. In addition to the emissions deriving from the transport and distribution of products purchased by the organisation, these emissions also include also the emissions deriving from the transport of waste produced by the organisation, those deriving from the home-work journeys

dall'organizzazione, quelle derivanti dagli spostamenti casa - lavoro dei dipendenti e quelle derivanti da viaggi di lavoro.

Categoria 4 - Emissioni indirette di gas ad effetto serra da prodotti acquistati dall'organizzazione e include emissioni derivanti dalla produzione di uve, mosti fermentati o semi-fermentati; emissioni derivanti dalla produzione degli altri beni acquistati dall'azienda e utilizzati nel processo produttivo, così come emissioni da servizio di smaltimento di rifiuti solidi.

Categoria 5 - Emissioni indirette di gas ad effetto serra provenienti da altre sorgenti

In questa categoria rientrano le emissioni legate a processi di produzione e trasporto di energia elettrica utilizzata da azienda terza (consumati per esempio da imbottigliatore esterno all'azienda, non applicabile nel caso di Tasca d'Almerita).

of employees and those deriving from business trips.

Category 4 - Indirect greenhouse gas emissions from products purchased by the organisation, including emissions from the production of grapes, fermented or semi-fermented musts, emissions from the production of other goods purchased by the company and used in the production process, as well as emissions from solid waste disposal services.

Category 5 - Indirect greenhouse gas emissions from other sources

This category includes emissions related to production processes and the transport of electricity used by third companies (consumed for example by bottlers outside the company, not applicable in the case of Tasca d'Almerita).

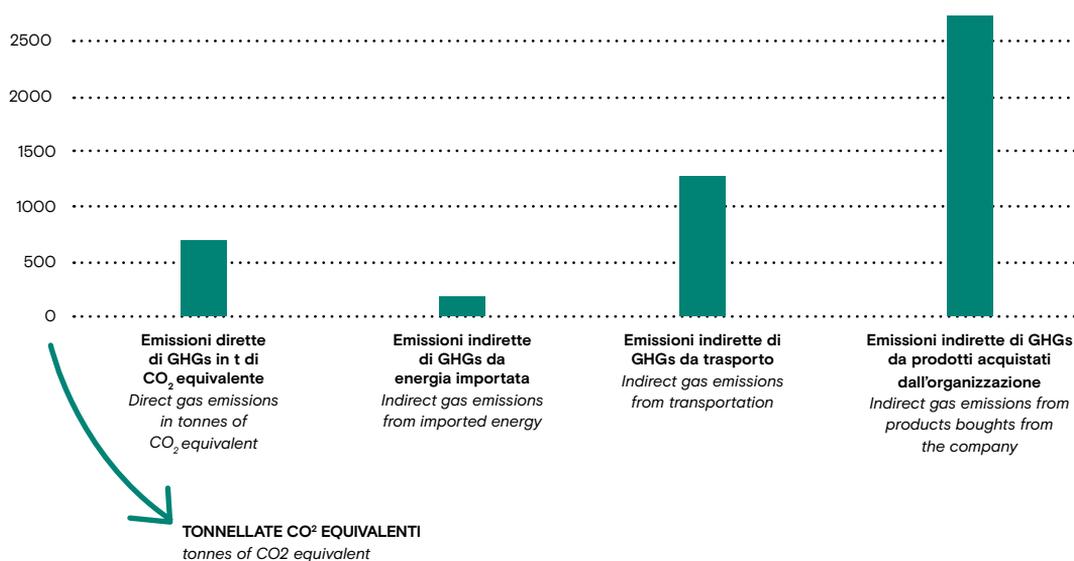




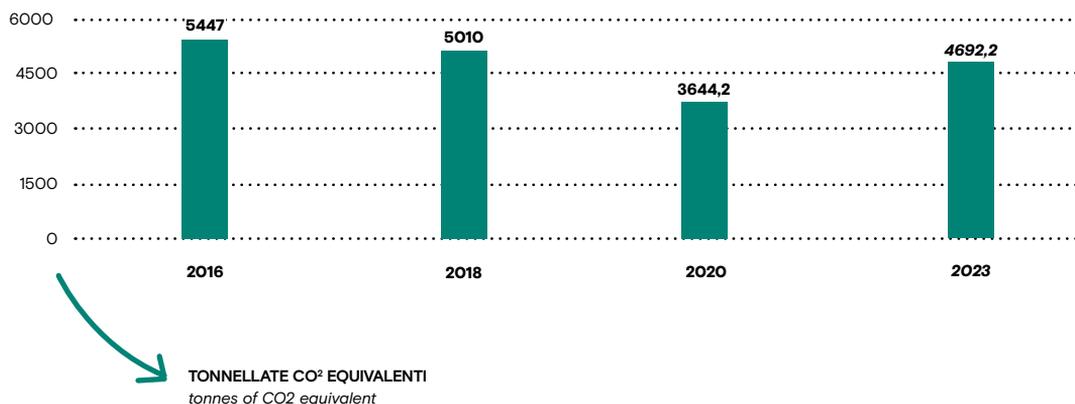
I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA TASCA D'ALMERITA RESULTS

4.692,51 t
di CO₂

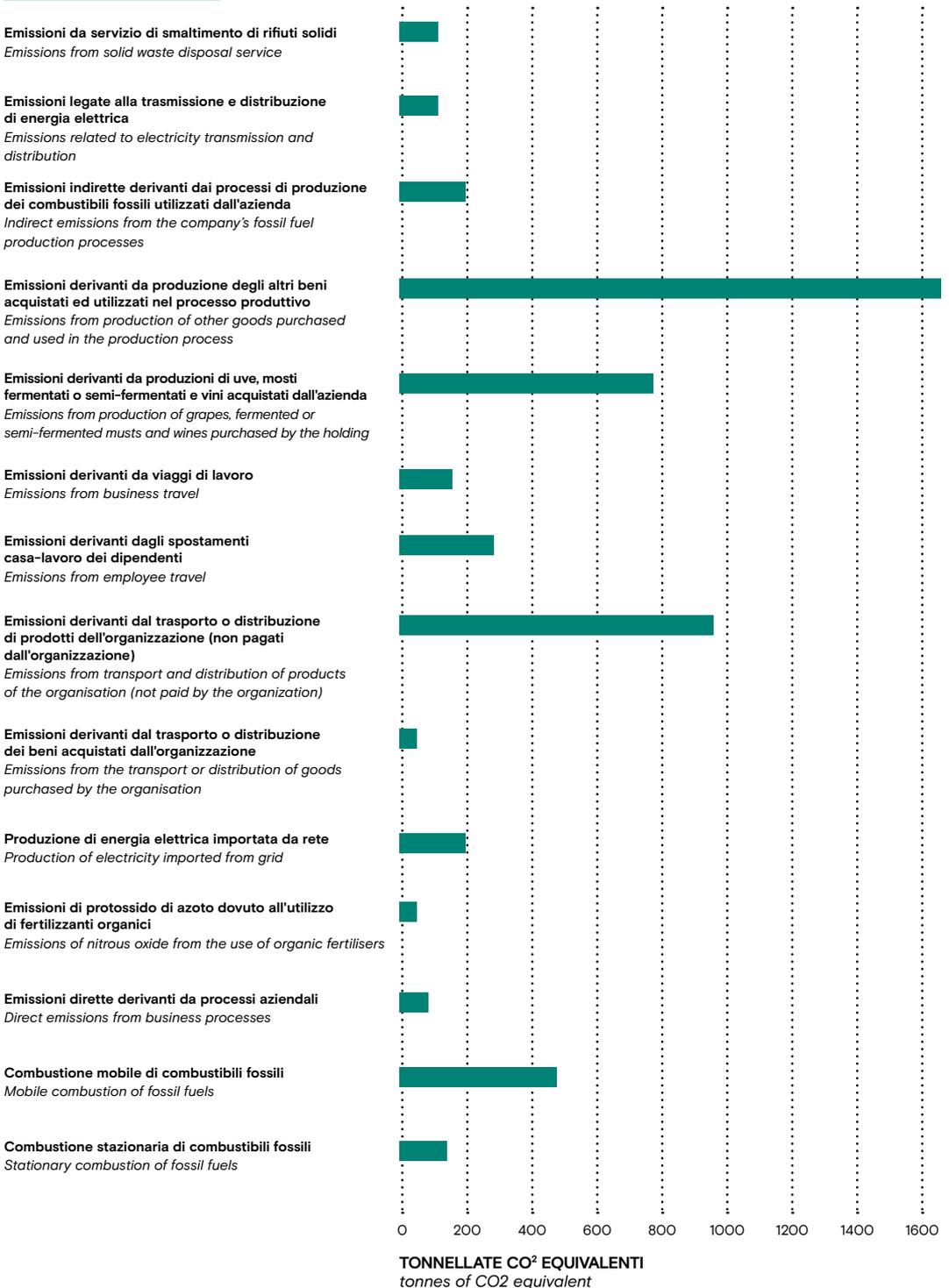
impronta carbonica totale dell'azienda
per l'anno 2023
company's total carbon footprint for 2023



TONNELLATE CO₂ IMMESSA DA TASCA NEL CORSO DEGLI ANNI *Tonnes of CO₂ input from Tasca over the years*



QUADRO DETTAGLIATO
Detailed overview



IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il clima e il suo sistema dinamico hanno sempre subito variazioni, influenzate da eventi come eruzioni vulcaniche, fluttuazioni nell'attività solare e modifiche nella composizione chimica dell'atmosfera. Tuttavia, nell'attuale contesto, il termine **“cambiamenti climatici”** si riferisce principalmente alle alterazioni climatiche direttamente o indirettamente causate dalle attività umane. Queste attività modificano la composizione dell'atmosfera terrestre e si aggiungono alla variabilità climatica naturale osservata su periodi temporali simili.

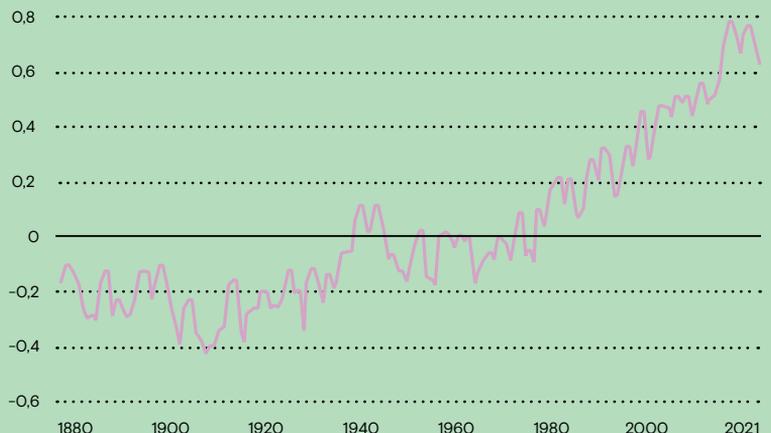
Il cambiamento climatico è strettamente legato a due concetti chiave: **il riscaldamento globale e i gas serra**. Il riscaldamento globale rappresenta l'aumento generalizzato della temperatura media della superficie terrestre, comprese le acque oceaniche e l'atmosfera circostante. Questo fenomeno è in parte naturale, causato dai raggi solari, ma l'azione umana ha accelerato notevolmente questo processo, soprattutto attraverso l'aumento dei gas serra.

Dal periodo preindustriale (tra il 1850 e il 1900), si stima che le attività umane abbiano aumentato la temperatura media globale della Terra di circa 1 grado Celsius. Un numero che **continua a crescere di 0,2 gradi Celsius per decennio**. Secondo l'ultimo rapporto dell'UNFCCC, senza ulteriori misure di mitigazione **il mondo è su una traiettoria di aumento della temperatura di 2,7°C** entro la fine del secolo, ben superiore al target il più possibile vicino agli 1,5°C stabilito negli accordi di Parigi.

Fonte: NOAA

Variazione in °C
della temperatura
media annua della
superficie terrestre
rispetto ai livelli
pre-industriali

*Change in the
average annual
temperature of
surface area
compared to
pre-industrial levels*



CLIMATE CHANGE

The climate and its dynamic system are in constant change, influenced by events such as volcanic eruptions, fluctuations in solar activity and changes in the chemical composition of the atmosphere. However, in the current context, the term **'climate change'** mainly refers to climate alterations directly or indirectly caused by human activities. These activities alter the composition of the Earth's atmosphere and add to the natural climate variability observed over similar time periods.

Climate change is closely related to two key concepts: **global warming and greenhouse gases**. Global warming represents the generalised increase in the average temperature of the earth's surface, including ocean waters and the surrounding atmosphere. This phenomenon is partly natural, caused by the sun's rays, but human action has greatly accelerated this process, mainly through the increased emission of greenhouse gases.

Since the pre-industrial period (between 1850 and 1900), it is estimated that human activities have increased the Earth's global average temperature by about 1 degree Celsius. A number that **continues to rise by 0.2 degrees Celsius per decade**. According to the UNFCCC's latest report, without adopting additional mitigation measures, **the world is on course for a temperature increase of 2.7°C** by the end of the century, well above the 1.5°C target set out in the Paris agreements.

Quale settore inquina di più?

Which sector pollutes the most?



Fonte: ISPI, 2023

I **gas serra** sono presenti nell'atmosfera e agiscono come isolanti termici, bloccando il calore emesso dalla superficie terrestre, dall'atmosfera e dalle nuvole e impedendone la dispersione nello spazio. Questi gas, denominati così per il loro effetto simile a quello di una serra, possono essere di origine sia naturale che antropica. Mentre quelli naturali sono vitali per mantenere la temperatura adatta alla vita sulla Terra, quelli generati dalle attività industriali e dalle modifiche nell'uso del suolo stanno causando un aumento delle temperature al di fuori delle fluttuazioni storiche, con il rischio di rendere inabitabile alcune regioni (in alcune aree ciò è già in corso).

Greenhouse gases are present in the atmosphere and act as thermal insulators, blocking the heat emitted from the earth's surface, atmosphere and clouds, and preventing it from dispersing into space. These gases, so called because of their greenhouse-like effect, can be of both natural and anthropogenic origin. While the natural ones are vital for maintaining the temperature suitable for life on Earth, those generated by industrial activities and changes in land use are causing temperatures to rise beyond historical fluctuations, with the risk of making some regions uninhabitable (in some areas this is already happening).



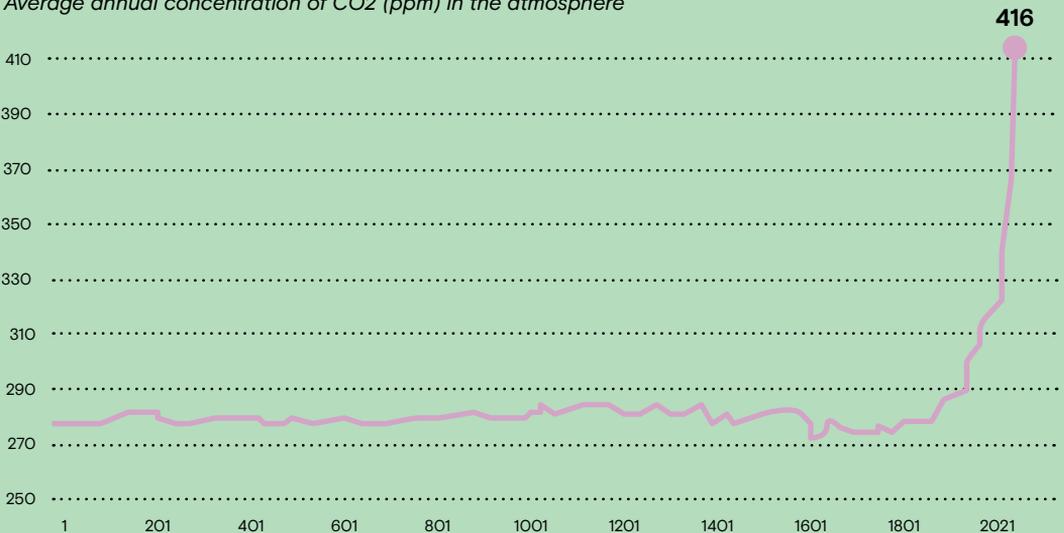
INQUINAMENTO GLOBALE: AUMENTO ESPONENZIALE

Global pollution: exponential increase

Fonte: NOAA

Concentrazione media annua di CO₂ (ppm) nell'atmosfera

Average annual concentration of CO₂ (ppm) in the atmosphere



QUALI SONO LE CONSEGUENZE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI?

Le conseguenze dei cambiamenti climatici manifestano una rilevante portata negativa su scala globale, con impatti significativi che si manifestano in varie regioni terrestri. Enumeriamo, in primo luogo, la fusione dei ghiacci, un fenomeno più appropriatamente designato come il disgelo glaciale. A ciò si aggiunge l'**innalzamento del livello del mare** e l'acidificazione degli oceani, fenomeni inesorabilmente in corso. In parallelo, l'incremento di eventi meteorologici estremi, quali alluvioni, siccità e ondate di calore senza precedenti, rappresenta una manifestazione tangibile dei cambiamenti climatici. Va notato che tali fenomeni, destinati a intensificarsi nei prossimi decenni, concretizzano seri rischi per la salute umana, la biodiversità, la struttura sociale e l'economia globale.

WHAT ARE THE CONSEQUENCES OF CLIMATE CHANGE?

*The consequences of climate change manifest themselves on a global scale, with significant impacts in various terrestrial regions. We mention first the melting of ice, a phenomenon more appropriately described as glacial melting. Added to this are **rising sea levels** and the acidification of the oceans, phenomena that are inexorably underway. In parallel, the increase in extreme weather events, such as floods, droughts and unprecedented heat waves, is a tangible manifestation of climate change. It should be noted that these phenomena, which are set to intensify over the coming decades, pose serious risks to human health, biodiversity, the social structure, and the global economy.*

**IL RISCALDAMENTO GLOBALE HA TOCCATO OGGI QUOTA
GLOBAL WARMING HAS REACHED TODAY'S LEVEL**

+1°C

Gli effetti del cambiamento climatico si vedono già, in particolar modo tra le **popolazioni più vulnerabili**

*The effects of climate change are already visible, especially among the **most vulnerable populations***





PERDITA DI BIODIVERSITÀ
biodiversity loss



INNALZAMENTO DEL LIVELLO DEL MARE
sea level rise



RIDUZIONE DELLA BARRIERA CORALLINA
reduction of the coral reef



CALO DELLA RESA DEI RACCOLTI AGRICOLI
drop in agricultural yield



PERDITA DI GHIACCIO IN ARTICO
loss of ice in the Arctic



ONDATE DI CALORE
heat waves



PRECIPITAZIONI ESTREME
extreme rainfall

In particolare, le temperature superficiali dei mari al largo delle coste europee stanno aumentando più velocemente di quelle negli oceani del globo terrestre. Le **temperature dell'acqua costituiscono uno dei più forti regolatori della vita marina e gli aumenti di temperatura stanno già provocando grandi cambiamenti sott'acqua, tra cui significative modifiche nella distribuzione delle specie marine.** (Fonte: rapporto dell'AEA Cambiamenti climatici, impatti e vulnerabilità in Europa al 2016). Ad esempio, il merluzzo, lo sgombrò e l'aringa nel Mare del Nord migrano dalle loro zone storiche verso il nord, in acque più fredde, seguendo la loro fonte di cibo: i copepodi. Questi cambiamenti, compresa la migrazione degli stock ittici commerciali, possono chiaramente avere un impatto sui settori economici e sulle comunità che dipendono dalla pesca.

*In particular, surface temperatures in the seas off Europe's coasts are rising faster than those in the oceans around the globe. **Water temperatures are one of the strongest regulators of marine life and temperature increases are already causing major changes underwater, including significant changes in the distribution of marine species** (Source: EEA report Climate change impacts and vulnerabilities 2016). For example, cod, mackerel and herring in the North Sea migrate northwards from their historical areas into colder waters, following their food source: copepods. These changes, including the migration of other commercial fish stocks, can clearly have an impact on economic sectors and communities dependent on fisheries.*

IL MEDITERRANEO BRUCIA THE MEDITERRANEAN IS BURNING

Temperatura media sul livello del mare nel Mediterraneo (1982/2023)

Average sea level temperature in the Mediterranean (1982/2023)



Fonte: elaborazione ISPI su dati CEAMed / ISPI processing on CEAMed data

Quest'anno le temperature nel Mediterraneo hanno raggiunto i livelli massimi mai registrati. Il mare, in particolare, si sta scaldando a un ritmo che è oltre doppio rispetto al riscaldamento globale (+3°C vs +1,2°C rispetto alla media delle temperature preindustriali). Questo significa più rischi per tutti, in Europa e in Italia.

Un dato allarmante sia per i **danni all'ecosistema marino**, sia per la formazione di eventi meteorologici estremi. Come l'ondata di caldo che ha colpito la regione nell'estate 2023, arrivata dopo che l'anno scorso l'Europa aveva già attraversato una delle ondate di calore più gravi degli ultimi decenni.

Un altro aspetto critico riguarda i **danni economici dei cambiamenti climatici**, che iniziano a farsi sempre più reali e concreti. Anche in questo caso, nonostante quantificare i costi sia difficile, è innegabile che la tendenza negli ultimi decenni indichi un continuo aumento dei costi economici dovuti a fenomeni climatici. Uno studio della European Environmental Agency (EEA) fa il punto su quello che sappiamo a oggi. Secondo la EEA, tra il 1980 e il 2021 le perdite economiche collegate a eventi climatici e meteorologici estremi nei Paesi UE ammontano a **560 miliardi di euro**. Sono quarantun anni, ma oltre un decimo di queste perdite (circa 57 miliardi) è avvenuto nel solo 2021. E il confronto tra i diversi decenni indica un trend **in lenta ma evidente crescita**: le perdite annuali medie ammontano a 10 miliardi per il periodo 1981-1990, salgono poi a 11 miliardi nel 1991-2000 e a 13 miliardi nel 2001-2010, per poi toccare una media annua di oltre 15 miliardi nel decennio 2011-2020.

This year, temperatures in the Mediterranean have reached the highest levels ever recorded. The sea, especially, is warming at more than double the rate of global warming (+3°C vs +1.2°C above the average pre-industrial temperature). This means more risks for everyone, in Europe and in Italy.

*This is alarming both in terms of **damage to the marine ecosystem** and extreme weather events. Such as the heatwave that hit the region in the summer of 2023, which came after Europe had already experienced one of the most severe heatwaves in recent decades the previous year.*

*Another critical aspect concerns the **economic damage of climate change**, which is starting to become increasingly real and concrete. Again, although quantifying the costs is difficult, it is undeniable that the trend in recent decades indicates a continuous increase in economic costs due to climate phenomena. A study by the European Environmental Agency (EEA) takes stock of what we know to date. According to the EEA, between 1980 and 2021 the economic losses related to extreme weather and climate events in EU countries amount to **560 billion euros**. Forty-one years have gone by, but more than a tenth of these losses (about 57 billion) occurred in 2021 alone. And the comparison between the different decades shows a **slowly but clearly growing trend**: the average annual losses amount to 10 billion for the period 1981-1990, then rise to 11 billion in 1991-2000 and 13 billion in 2001-2010, before reaching an annual average of over 15 billion in the decade 2011-2020.*



INDICATORE TERRITORIO DI ORGANIZZAZIONE

TERRITORY INDICATOR

Nel panorama complessivo dell'agricoltura italiana, il paesaggio disegnato dalla coltivazione della vite ha una importanza fondamentale.

L' **indicatore Territorio** è stato creato per considerare, nella valutazione di sostenibilità, il paesaggio, così come gli aspetti sociali ed economici. A tal fine è stato elaborato un insieme di indicatori qualitativi e quantitativi capaci di misurare la ricaduta sul territorio delle azioni intraprese dalle aziende.

I principali riferimenti metodologici utilizzati sono il Sustainability Reporting Guidelines GRI G 3.1.

Gli ambiti di analisi:

*In the general panorama of Italian agriculture, the landscape drawn by vine cultivation is of fundamental importance. The **Territory indicator** was created to account for the landscape in the sustainability analysis, in addition to social and economic aspects. To this end, a set of qualitative and quantitative indicators has been developed to measure the impact of company actions on the territory.*

The main methodological references used are the Sustainability Reporting Guidelines GRI G 3.1.

The areas of analysis:



PAESAGGIO E BIODIVERSITÀ - LANDSCAPE AND BIODIVERSITY

Sono inclusi in questa sezione tutti i requisiti che identificano le attività aziendali finalizzate alla tutela dell'ambiente, della biodiversità, degli ecosistemi, del paesaggio inteso come il complesso di elementi, naturali e non, caratteristici di una determinata zona.

Included in this section are all the requirements that identify the company's activities aimed at protecting the environment, biodiversity, ecosystems, and landscape, understood as the set of characteristic natural and non-natural elements of a given area.



SOCIETÀ E CULTURA - SOCIETY AND CULTURE

Sono inclusi in questa sezione tutti i requisiti che identificano le attività aziendali che hanno ricadute sulla società e la comunità locale che la compone (lavoratori locali, produttori locali), e che sviluppano e/o promuovono il patrimonio culturale del territorio in cui l'azienda stessa è inserita.

This section includes all the requirements that identify the company's activities with an impact on the society and the local community of which it is composed (local workers, local producers), and that develop and/or promote the cultural heritage of the area in which the company is located.



ECONOMIA ED ETICA - ECONOMY AND ETHICS

Sono inclusi in questa sezione i requisiti che identificano le attività aziendali con ricaduta economica positiva sul territorio e quelli riferiti all'etica aziendale, ad inclusione delle ricadute sui consumatori.

This section includes all the requirements that identify the company's activities with a positive economic impact on the territory and those related to business ethics, including anything with an impact on consumers.



I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

TASCA D'ALMERITA RESULTS



Tasca d'Almerita ha soddisfatto tutti i requisiti dell'indicatore Territorio.
Tasca d'Almerita has met all the requirements of the Territory indicator.

06

VIVA LA SOSTENIBILITÀ VIVA SUSTAINABILITY

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Tasca d'Almerita ha soddisfatto tutti i requisiti previsti dal Disciplinare VIVA.

Tasca d'Almerita satisfied all the requirements of the VIVA Programme.



NON PUÒ ESSERCI SOSTENIBILITÀ SENZA MISURAZIONE



La sostenibilità, in un contesto scientifico, implica la **quantificazione** e la valutazione degli impatti ambientali, economico e sociali. Partecipare a un progetto di sostenibilità rappresenta l'inizio di un percorso volto all'**acquisizione di consapevolezza**, finalizzato a comprendere in modo preciso gli effetti di ogni azione intrapresa sull'ecosistema. Ed è proprio la **misurazione sistematica di tali azioni, mediante l'utilizzo di rigorosi indicatori scientifici**, che consente di prendere decisioni informate basate su dati oggettivi. Questo approccio facilita la **prevenzione degli sprechi** e la riduzione degli impatti ambientali e dei costi associati all'approvvigionamento di input esterni, quali ad esempio energia e acqua.

Il programma **VIVA** – “La sostenibilità nella viticoltura in Italia”– promosso dal Ministero dell'Ambiente, adotta sin dall'inizio questo approccio, costituendo l'unico standard pubblico nazionale per la misurazione e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità nel settore vitivinicolo. Tale iniziativa sottolinea costantemente l'importanza della misurazione della sostenibilità per conferire concretezza e solidità alle affermazioni formulate in tale ambito.

Il programma VIVA si avvale di quattro indicatori, conformi alle norme ISO 14064:2018 e ISO 14046:2014, che risultano particolarmente rappresentativi della produzione vinicola:

ARIA impronta di carbonio

ACQUA impronta idrica

VIGNETO impatto sulla gestione agronomica dei vigneti su suolo e riserve idriche

TERRITORIO analisi del legame tra il vino e il suo territorio

Gli obiettivi dell'analisi di Organizzazione nell'ambito del Programma VIVA sono:

- la misura e la valutazione delle prestazioni di sostenibilità dell'organizzazione oggetto di analisi attraverso l'applicazione degli indicatori VIVA;
- il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità dell'organizzazione oggetto di analisi

THERE CAN BE NO SUSTAINABILITY WITHOUT MEASUREMENT

*Sustainability in a scientific context involves the quantification and evaluation of environmental, economic and social impacts. Participation in a sustainability project is the start of a journey to **gain awareness** and an accurate understanding of the effects on the ecosystem of every action taken. And it is precisely the **systematic measurement of these actions using rigorous scientific indicators** that allows informed decisions to be made based on objective data. This approach facilitates the **prevention of waste** and the reduction of environmental impacts and costs associated with the supply of external inputs such as energy and water.*

*The **VIVA** programme - 'Sustainability in Viticulture in Italy' - promoted by the Ministry of the Environment, adopts this approach from the outset, and is the only national public standard for measuring and improving sustainability performance in the wine sector. This initiative constantly underlines the importance of measuring sustainability to give substance and solidity to the claims made in this context.*

The VIVA programme uses four indicators in accordance with ISO 14064:2018 and ISO 14046:2014 that are highly significant in wine production:

AIR carbon footprint

WATER water footprint

VINEYARD impact of agronomic vineyard management on soil and water reserves

TERRITORY analysis of the link between wine and its territory

The objectives of the company-wide analysis within the VIVA Programme are:

- *the measurement and evaluation of the sustainability performance of the organisation through the application of the VIVA indicators*
- *improvement of the sustainability performance of the organisation*



07



MAX
0,7
kWh/litro
di vino

SOLO L'ENERGIA CHE SERVE ONLY THE ENERGY NEEDED

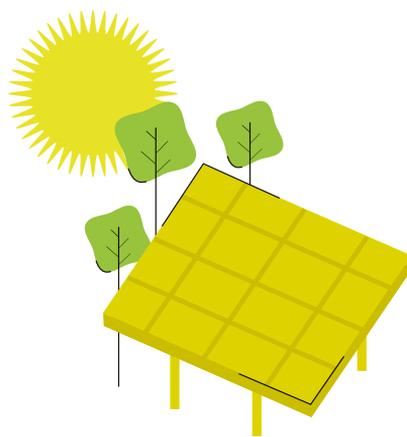
Secondo il Disciplinare SOStain sono considerati efficienti i processi che consentono di produrre vini utilizzando al massimo 0,7 kWh/l di vino, calcolati sulla base dell'energia acquistata e non di quella proveniente da fonti rinnovabili.

According to SOStain programme, processes are considered efficient if they are able to produce wines using less than 0,7 kWh/l of wine, calculated for purchased energy and not for energy from renewable sources.

L'energia rappresenta l'**80% del totale dei gas serra**. Il settore energetico, dunque, è l'attore centrale nell'ambito di una strategia finalizzata a ridurre le emissioni e mitigare il cambiamento climatico. **L'energia elettrica è la principale fonte energetica impiegata nell'ambito delle cantine vinicole, rappresentando oltre il 90% del consumo totale.** Tale forma di energia viene utilizzata in diversi processi critici all'interno delle strutture vinicole, tra cui il controllo termico durante la fermentazione, il funzionamento di motori di pompe e presse, nonché nell'ambito delle operazioni di imbottigliamento, conservazione e illuminazione.

Il consumo di energia elettrica presenta una **correlazione diretta con la stagionalità delle attività di produzione**, evidenziando un picco notevole nei mesi compresi tra agosto e ottobre, coincidenti con l'effettuazione della vendemmia. Tale picco è principalmente attribuibile alle esigenze energetiche associate alle fasi intensive di lavorazione durante questo periodo specifico. Al di fuori di questo arco temporale, il consumo energetico primario si concentra sulle attività di confezionamento e stoccaggio. Va sottolineato che l'invecchiamento del vino, che può variare da brevi periodi a estese durate, influenza la dinamica del consumo energetico complessivo. Il processo di invecchiamento, infatti, richiede condizioni ambientali attentamente controllate, che spesso implicano l'utilizzo di pompe di calore o gruppi frigoriferi. Questi dispositivi sono essenziali per garantire la stabilità e la qualità del prodotto durante i periodi prolungati di immagazzinamento.

Parallelamente, nelle cantine, risorse quali gasolio e altri carburanti sono sfruttate per i processi termici fondamentali. Tra questi, rientrano il riscaldamento dell'acqua utilizzata



*Energy accounts for **80% all greenhouse gases**. The energy sector, therefore, is the central player in a strategy to reduce emissions and mitigate climate change. **Electricity is the main source of energy used in wine cellars, accounting for over 90% of total consumption.** This form of energy is used in several critical processes within wine facilities, including temperature control during fermentation, the operation of pump and press motors, and in bottling, storage and lighting operations.*

*Electricity consumption has a **direct correlation with the seasonality of production activities**, showing a significant peak in the months between August and October, coinciding with the harvest. This peak is mainly attributable to the energy needs associated with the intensive processing phases of this specific period. Outside this time frame, most energy consumption is concentrated in packaging and storage activities. It should be emphasised that the ageing of wine, which can vary from short to extended periods, influences the dynamics of overall energy consumption. Indeed, the ageing process requires carefully controlled environmental conditions, often involving the use of heat pumps or refrigeration units. These devices are essential to ensure the stability and quality of the product during prolonged storage periods.*

nel lavaggio durante la fase di imbottigliamento, la pastorizzazione del vino, il riscaldamento degli ambienti e la fornitura di acqua calda per scopi sanitari. In aggiunta, tali risorse sono destinate alla movimentazione dei mezzi impiegati nelle operazioni quotidiane all'interno delle cantine.

Un aspetto rilevante da evidenziare è che **circa il 50% del consumo energetico totale è dedicato ai processi di fermentazione e stabilizzazione del vino**. Questi processi richiedono un sostanziale apporto energetico, principalmente per il funzionamento dei sistemi di raffreddamento. Tale suddivisione pone l'enfasi sull'importanza di strategie mirate a ottimizzare l'efficienza energetica in queste cruciali fasi della produzione vinicola.

In parallel, resources such as diesel and other fuels are exploited in wineries for basic thermal processes. These include the heating of water used in washing during the bottling stage, the pasteurisation of wine, the heating of rooms and the supply of hot water for sanitary purposes. In addition, these resources are allocated to operate the vehicles used in the wineries' daily operations.

*An important aspect to highlight is that **approximately 50 per cent of the total energy consumption is dedicated to wine fermentation and stabilisation processes**. These processes require substantial energy input, mainly for the operation of cooling systems. This breakdown underlines the importance of strategies aimed at optimising energy efficiency in these crucial stages of wine production.*

ITALIA / ITALY



500.000.000 KWH

OGNI ANNO / EVERY YEAR

Consumo energetico produzione vinicola
Wine production energy consumption

EUROPA / EU



1.750.000.000 KWH

OGNI ANNO / EVERY YEAR

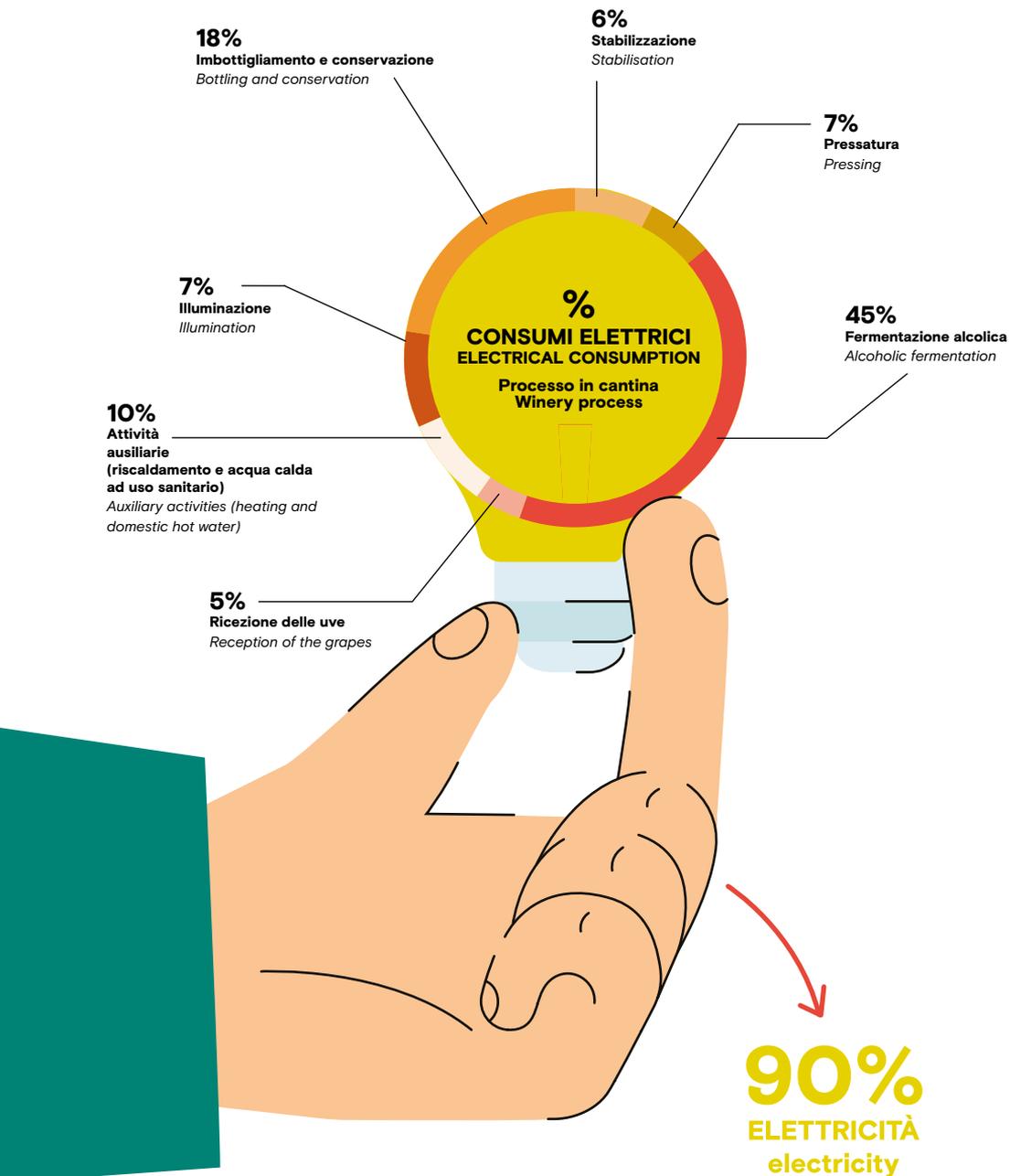
Consumo energetico produzione vinicola
Wine production energy consumption

Il **programma SOSTain** si pone l'obiettivo di promuovere l'efficienza energetica dei processi di vinificazione, che sono considerati quelli a maggiore dispendio energetico.

Sono considerati efficienti i processi che consentono di produrre vini utilizzando al massimo **0,7 kWh/l di vino**, calcolati sulla base dell'energia acquistata e non di quella proveniente da fonti rinnovabili.

*The **SOSTain programme** has the goal of promoting energy efficiency in winemaking processes, which are considered the ones that consume the most energy.*

*The processes are considered efficient if they are able to produce wines using less than **0.7 kWh/l of wine**, calculated for purchased energy and not for energy from renewable sources.*



**PRINCIPALE FONTE DI ENERGIA
UTILIZZATA NELLE CANTINE
MAIN SOURCE OF ENERGY
USED IN WINERIES**

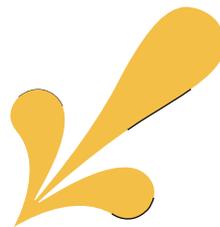
Fonte: Tesla, 2016





I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

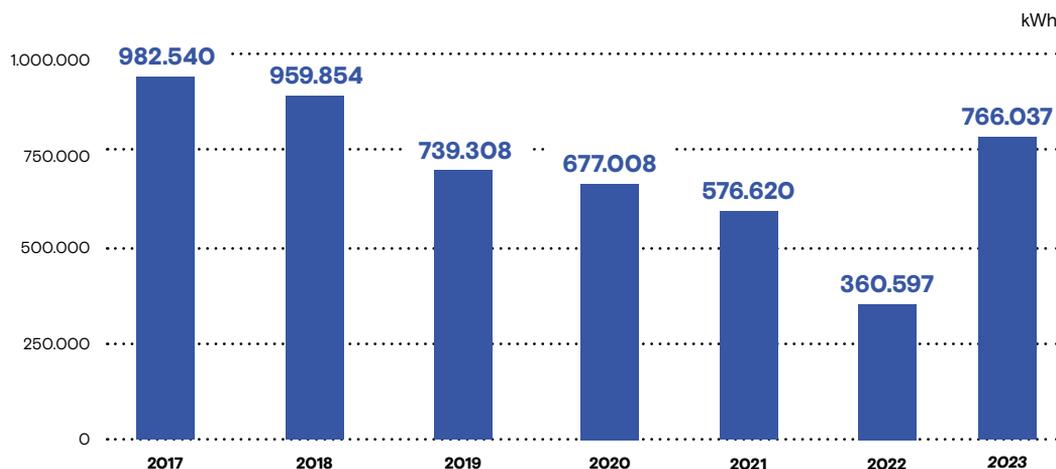
TASCA D'ALMERITA RESULTS



TENUTA REGALEALI

ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA DAL 2017 AL 2023
Electricity consumption from 2017 to 2023

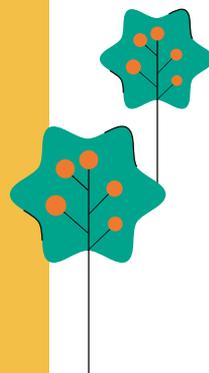
- 216.503 Kwh



- 93,79 Kwh
di tonnellate di CO₂ evitate
of tonnes of CO₂ avoided

che equivalgono alle emissioni assorbite da **468 alberi** di arancio in 10 anni
which is equivalent to the emissions absorbed by **468 orange trees**
in ten years

* CONSIDERANDO CHE MEDIAMENTE UN ALBERO DI ARANCIO, IN 10 ANNI, ASSORBE CIRCA 200 KG DI CO₂, PARI A QUELLA PRODOTTA DA 619 KM IN TAXI
CONSIDERING THAT ON AVERAGE AN ORANGE TREE, IN 10 YEARS, ABSORBS ABOUT 200 KG OF CO₂, EQUAL TO THAT PRODUCED BY 619 KM IN A TAXI
(Source: Treedom, 2023)



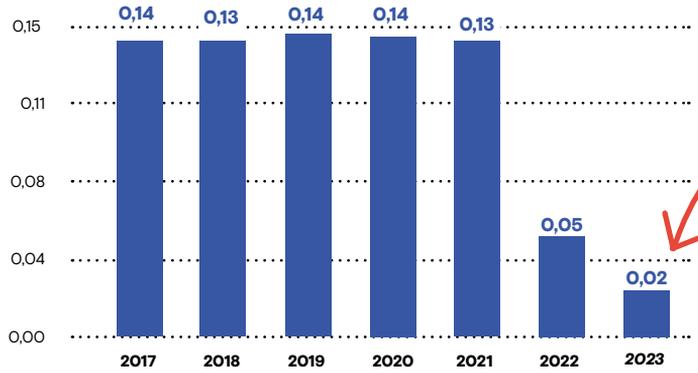
Come è possibile rilevare, nel 2023 i consumi di energia elettrica per litro di vino lavorato, nella Tenuta Regaleali, sono stati irrisori, grazie anche alla produzione di energia da fonti rinnovabili.

As can be seen, electricity consumption per litre of wine processed on the Regaleali Estate was negligible in 2023, thanks in part to the production of energy from renewable sources.

TENUTA REGALEALI

**ENERGIA ELETTRICA
PER LITRO DI VINO LAVORATO***

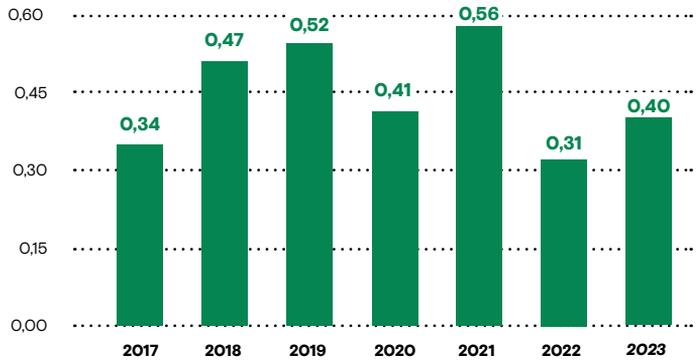
*Electric energy per litre of wine
kWh\l*



**TENUTA SALLIER
DE LA TOUR**

**ENERGIA ELETTRICA
PER LITRO DI VINO LAVORATO***

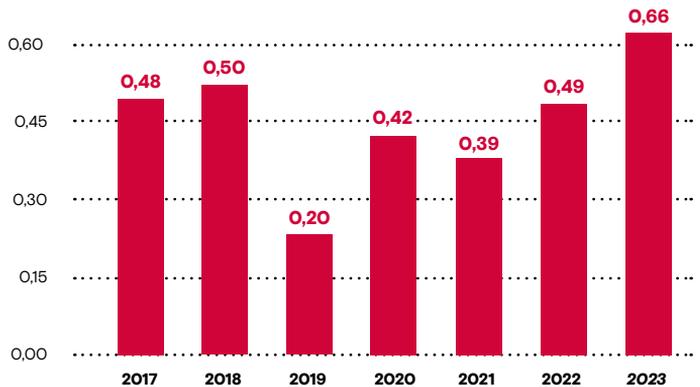
*Electric energy per litre of wine
kWh\l*



TENUTA TASCANTE

**ENERGIA ELETTRICA
PER LITRO DI VINO LAVORATO***

*Electric energy per litre of wine
kWh\l*

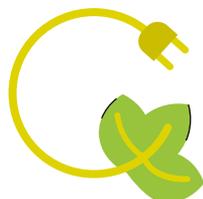


Se rapportiamo i consumi di energia elettrica di cantina in tutte le Tenute ai litri di vino vinificato, questi i consumi registrati nell'ultimo biennio:

The following is a comparison of the total electrical energy consumed by the estates' cellars to the number of litres of wine produced in the last two years:

CONSUMO ENERGIA ELETTRICA CANTINA (KWH)
Electricity consumption in cellar (kWh)

LITRI DI VINO VINIFICATO (L)
Litres of wine produced (L)



827.627 kWh
2023

500.216 kWh
2022

1.327.843 kWh
TOTALE BIENNIO - total two years



2.372.609
2023

3.630.210
2022

6.002.819 L
TOTALE BIENNIO - total two years

0,22 KWH

ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO

Electricity consumption per litre of wine produced
2022 - 2023

BENCHMARK SOStain

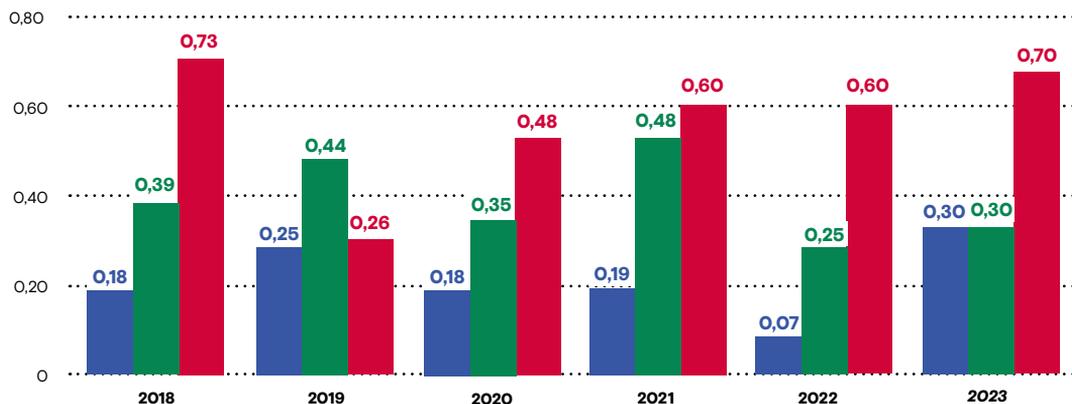
0,70 KWH

ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO
Electricity consumption per litre of wine produced

CONFRONTO TENUTE

ELETTRICITÀ PER BOTTIGLIA DI VINO
Electricity per wine bottle (kWh/l)

- TENUTA REGALEALI
- TENUTA TASCANTE
- TENUTA SALLIER DE LA TOUR



234.210 kWh

ENERGIA DA FOTOVOLTAICO AUTOCONSUMATA IN CANTINA NEL 2023
 fotovoltaic energy self-consumed in Regaleali winery during 2023



3 IMPIANTI FOTOVOLTAICI
 Photovoltaic plants

90% DELL'ENERGIA DA FOTOVOLTAICO PRODOTTA
of the energy from photovoltaic produced

93,45 T DI CO₂ EQUIVALENTI EVITATE
tonnes of CO₂ equivalent avoided

corrispondenti alle emissioni assorbite da
equivalent to the emissions absorbed by

467 ALBERI DI ARANCIO NEL CORSO DI 10 ANNI
orange trees over 10 years

TENUTA REGALEALI
 Regaleali Estate



UFFICI DI PALERMO
 Palermo offices

Anche negli uffici commerciali e nei depositi di Palermo sono installati due impianti fotovoltaici. Se consideriamo la produzione totale di energia da fotovoltaico, e non soltanto quella autoconsumata, questi i dati complessivi:

Two photovoltaic systems are also installed in the commercial offices and in the warehouses in Palermo. These are the figures of total production of photovoltaic energy, not just self-consumed energy.



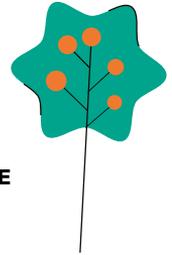
568.701,6 kWh

ENERGIA DA FOTOVOLTAICO PRODOTTA
 photovoltaic energy produced

226,91 T DI CO₂ EQUIVALENTI RISPARMIATE
tonnes of CO₂ equivalent saved

equivalenti alle emissioni assorbite da
equivalent to the emissions absorbed by

1.134 ALBERI DI ARANCIO IN 10 ANNI
orange trees in 10 years



2023

ENERGIA DA FOTOVOLTAICO sui consumi energetici totali

Total energy consumption from photovoltaic energy

2023

42%

2022

40,5%

2021

40%

2020

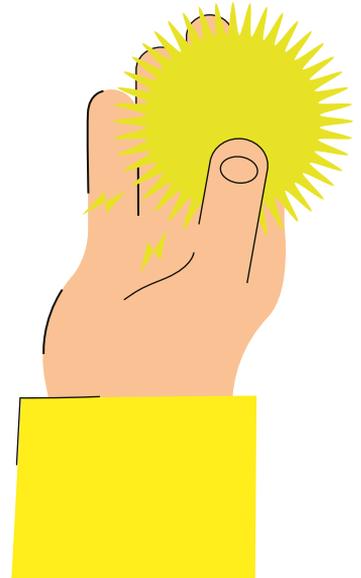
35%

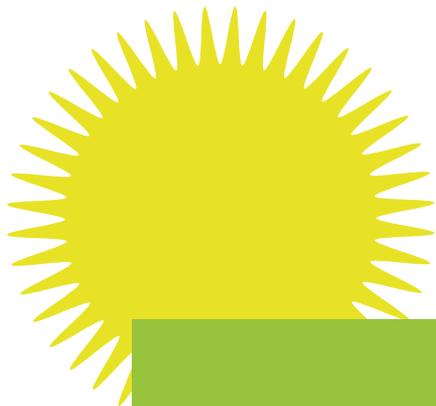
2018

30%

2019

33%





DAL 2011 AL 2023
from 2011 to 2023

l'utilizzo del fotovoltaico ha consentito di produrre
the use of photovoltaic systems made it possible to produce

5.988.087 Kwh
di energia pulita
of clean energy

e di risparmiare
and saved

2389.19 t di CO₂

che equivalgono alle emissioni assorbite da **11.945 alberi** di arancio in 10 anni
which is equivalent to the emissions absorbed by 11.945 orange trees in 10 years



07

SOLO L'ENERGIA CHE SERVE *ONLY THE ENERGY NEEDED*

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Il consumo medio di energia elettrica di cantina per litro di vino di tutte le Tenute è risultato pari a **0,22 kWh**, quindi **INFERIORE** al benchmark SOStain (0,70 kWh per litro di vino vinificato)

*The average consumption of electricity in all the Estates' wineries per litre of wine is equal to **0,22 kWh**, **BELOW** the SOStain benchmark of 0,70 kWh per litre of vinified wine.*



ENERGIE RINNOVABILI E GAS SERRA: LA SITUAZIONE EUROPEA



RENEWABLE ENERGY AND GREENHOUSE GASES: THE SITUATION IN EUROPE

L'Unione europea ha fissato l'obiettivo di almeno il 40%, di fonti rinnovabili nel suo mix energetico complessivo entro il 2030, prevedendo di ridurre le relative emissioni del 55%.

The European Union has set a target of at least 40 per cent renewables in its overall energy mix by 2030 and plans to reduce related emissions by 55 per cent.

L'UE ha fissato stringenti obiettivi di decarbonizzazione al 2030

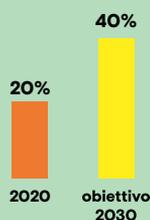
Situazione attuale (2020) e obiettivi UE vincolanti al 2030 (Fit for 55)



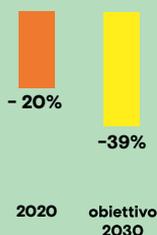
The EU has set stringent targets for decarbonisation by 2030

Current situation (2020) and 2030 binding EU targets (Fit for 55)

Uso di fonti rinnovabili
use of renewable sources



Efficienza energetica
use of renewable sources



Emissioni GHG
GHG emissions



FOCUS SUL MEDITERRANEO

Nel Mediterraneo, la quota di consumi coperti da **fonti rinnovabili rappresenta il 12,3%** al 2021:

- per raggiungere i target fissati dalle Nazioni Unite sarà necessario aumentare la quota di consumi coperti da rinnovabili di 38 p.p. entro il 2050
- agli attuali trend, la quota di consumi coperti da rinnovabili nel 2050 sarebbe del 19%

FOCUS ON THE MEDITERRANEAN

*In the Mediterranean, the share of consumption covered by **renewable sources accounts for 12.3%** to 2021:*

- *to reach the targets set by the United Nations it will be necessary to increase the share of consumption covered by renewable energy by 38 p.p. by 2050*
- *current trends, the share of consumption covered by renewable in 2050 would be 19%*

22,2% Quota di fonti rinnovabili nel consumo finale di energia in UE
Share of renewables in final energy consumption in the UE

20,4% Quota di fonti rinnovabili nel consumo finale di energia in Italia
Share of renewables in final energy consumption in the Italy

Continuando con questo tendenziale, nel 2030 soltanto il **28,4%** dell'energia utilizzata in Europa proverrà da fonti rinnovabili, contro un obiettivo del 40%

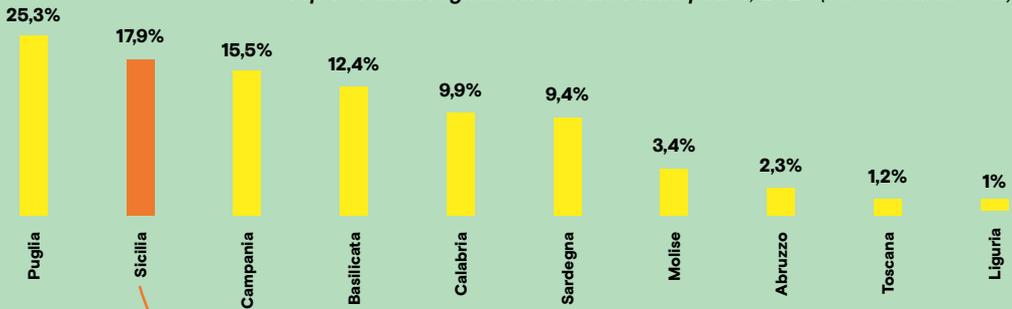
Continuing this trend, in 2030 only 28.4% of the energy used in Europe will come from renewable sources, against a target of 40%

Nel quadro nazionale, la Sicilia può offrire un contributo chiave

In the national framework, Sicily can make a key contribution

Prime 10 Regioni italiane per potenza eolica installata, 2023 (sul totale italiano)

Top 10 Italian regions for installed wind power, 2023 (on the Italian total)

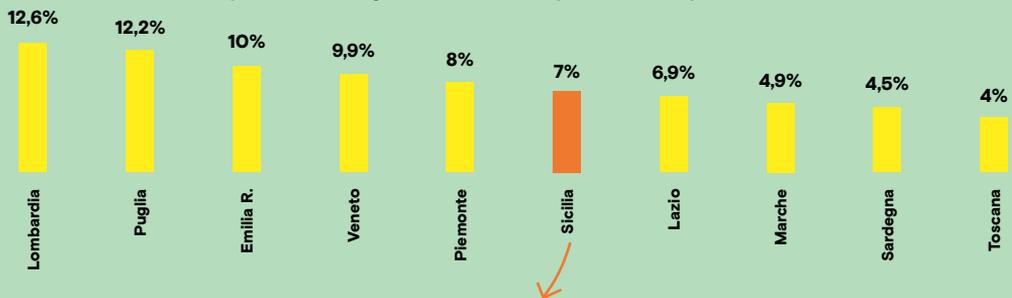


La Sicilia conta **912 impianti eolici** sul territorio, per una potenza complessiva di **2.122,68 MW**

Sicily has 912 wind farms on the territory, for a total power of 2,122.68 MW

Prime 10 Regioni italiane per potenza fotovoltaica installata, 2023 (sul totale italiano)

Top 10 Italian regions for installed photovoltaic power, 2023 (on the Italian total)



La Sicilia è la **Regione più irradiata dal sole**, dove si raggiungono i **200 W/m²** di potenza radiante

Sicily is the region most irradiated by the sun, where you reach 200 W/ m² of radiant power

08



BOTTIGLIE LEGGERE ANCHE PER L'ARIA ***LIGHT BOTTLES FOR THE AIR, TOO***

Secondo il Disciplinare SOStain, il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro.

According to SOStain Regulations, the average weight of still wine bottles produced during the two-year period must be less than or equal to 550 g/0.75 litres.

DALLA COLLABORAZIONE TRA LA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA E LA VETRERIA O-I NASCA LA BOTTIGLIA LEGGERA “CENTOPERCENTO SICILIA”

THE COLLABORATION BETWEEN THE SICILY SOSTAIN FOUNDATION AND THE O-I GLASSWORKS CREATED THE “CENTOPERCENTO SICILIA” LIGHT BOTTLE



In seguito a un percorso di analisi e studio effettuato dalla Fondazione SOSTain Sicilia insieme alla vetreria O-I, è nata nel 2022 la bottiglia “Centopercento Sicilia”, prodotta in Sicilia presso lo stabilimento O-I di Marsala e con un elevato contenuto di vetro riciclato (90%) proveniente UNICAMENTE da raccolta differenziata effettuata in Sicilia.

Le cantine aderenti alla Fondazione SOSTain Sicilia hanno così avuto la possibilità di ridurre significativamente l'impronta carbonica legata alla produzione e soprattutto al trasporto delle bottiglie da vetrerie localizzate fuori dalla Sicilia e migliorare così i propri standard di sostenibilità.

È stato altresì possibile ridurre i costi di acquisto, grazie alle economie di scala derivanti da un progetto aggregativo.

Dal 2011 Tasca d'Almerita ha intrapreso un percorso finalizzato alla riduzione del peso delle bottiglie, giungendo nel 2023 a commercializzare ben **2.679.935 (+55% rispetto al 2020)** bottiglie alleggerite. Tutte le bottiglie provengono da vetri riciclati per il 70 / 80%; fanno eccezione i vetri bianchi che hanno percentuali di riciclo irrisorie (inferiori al 3%).

Following the study and analysis carried out jointly by the Sicily SOSTain Foundation and the O-I glassworks, the “Centopercento Sicilia” bottle was created in 2022. It is produced in Sicily at the O-I plant in Marsala and has a high recycled glass content (90%) coming ONLY from separate waste collection carried out in Sicily.

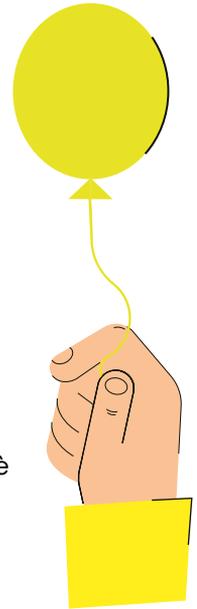
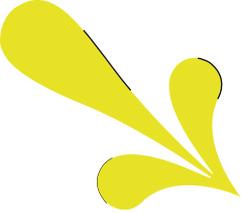


Wineries joining the Sicily SOSTain Foundation thus had the opportunity to significantly reduce the carbon footprint linked to their production and especially to the transport of bottles from glassworks located outside Sicily, and thereby improve their sustainability standards. It was also possible to reduce procurement costs, thanks to the economies of scale resulting from an aggregate project.

*Since 2011, Tasca d'Almerita has adopted a process aimed at reducing the weight of the bottles, and in 2023 we marketed **2,679,935** lightened bottles (+55% compared to 2020). **70% - 80% of all bottles come from recycled glass; the exception is white glass, which has very low recycling rates (less than 3%).***



I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA TASCA D'ALMERITA RESULTS

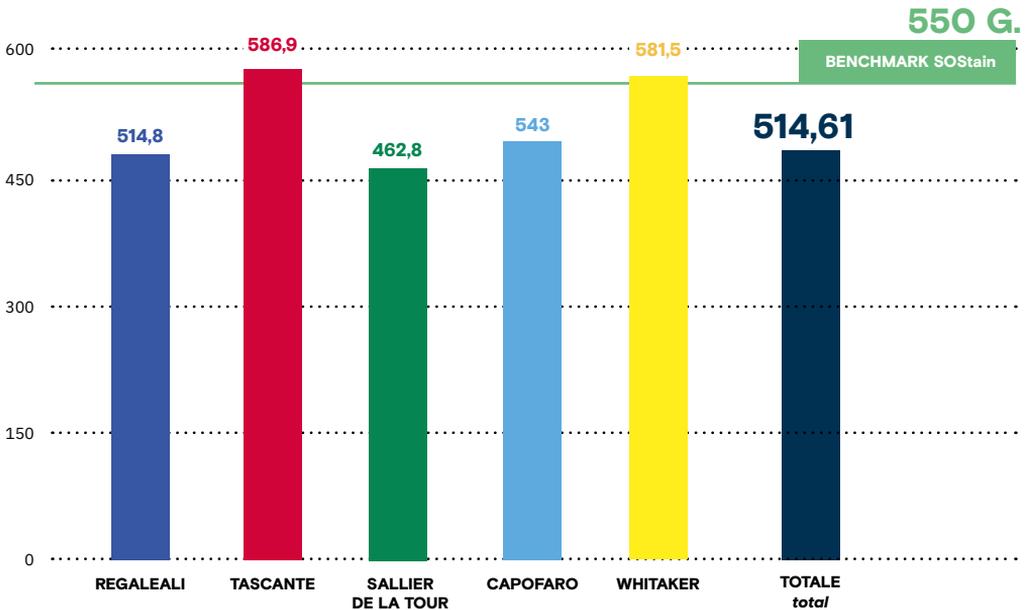


Il peso medio delle bottiglie da 0,75 litri nel 2023 è risultato pari a **514,61 grammi quindi ben al di sotto del BENCHMARK SOSTAIN** (550 g/0,75litri)

*The average weight of 0.75 litre bottles in 2023 was **514.61 grams, thus well below the SOSTAIN BENCHMARK** (550 g/0.75 litre)*

Si riporta qui di seguito la suddivisione del peso medio per i vini di ogni Tenuta.

Below is a breakdown of the average weight for the wines of each Estate.



Si riporta qui di seguito il dettaglio delle bottiglie alleggerite nel 2023 che hanno portato alla riduzione di un peso pari a **9.542.277 grammi pari a una riduzione di 8,54 tonnellate di emissioni di CO2.**

Below are details of the bottles lightened in 2023 resulting in a weight reduction of 9,542,277 grams, equal to a reduction of 8.54 tonnes of CO2 emissions.

BOTTIGLIE ALLEGGERITE	PESO weight 2023	PESO weight 2022	RIDUZIONE PER BOTTIGLIA Reduction per bottle (IN GR.)	NUMERO BOTTIGLIE Number of bottles	RIDUZIONE TOTALE GRAMMI Total reduction (IN GR.)
Nozze D'oro	500	543	43	33.280	1.431.040
Cygnus	500	543	43	38.130	1.639.590
Chardonnay	580	587	7	36.000	252.000
Regaleali Monovarietali	580	587	7	166.681	1.166.767
Regaleali nero d'Avola	410	450	40	84.552	3.382.080
Sallier Syrah	410	450	40	41.770	1.670.800
TOTALE total					9.542.277

Questa riduzione è stata resa anche possibile grazie all'utilizzo della **bottiglia "Centopercento" Sicilia.**

This reduction was also made possible by the use of the 'Centopercento' Sicily bottle.



Tasca d'Almerita inoltre per molte bottiglie utilizza i tappi Select Green con tecnologia Plantcorc.

TAPPI che derivano da materie prime sostenibili e rinnovabili a base di canna da zucchero. Totalmente riciclabili, i tappi Select Green - Plantcorc sono certificati e riducono sostanzialmente l'impronta di carbonio.



Tasca d'Almerita also uses select green caps with pantcorc technology for many bottles

CAPS that are made from sustainable and renewable raw materials derived from sugar cane. Totally recyclable, Select Green - Plantcorc caps are certified, and substantially reduce the carbon footprint.

08

BOTTIGLIE LEGGERE ANCHE PER L'ARIA *LIGHT BOTTLES FOR THE AIR, TOO*

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

In riferimento all'ultimo anno, 2023, il peso medio delle bottiglie da 0,75 l (spumanti esclusi) è risultato pari a **514,61 grammi**, quindi al di sotto del benchmark SOStain (550g/0,75 l).

*With reference to last year, 2023, the average weight of 0.75 ml bottles (excluding sparkling wines) was **514,61 grams**, therefore below the SOStain benchmark (550g/0,75 l).*

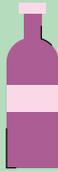


Approfondimento

IL CARBON FOOTPRINT DI UNA BOTTIGLIA DI VETRO È PARI AL SUO PESO

45%

BOTTIGLIA DI VETRO
GLASS BOTTLE



24%

UVA
GRAPES



10%

IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING



9%

CARTONE
PACKAGING



Diversi studi hanno dimostrato che il carbon footprint di una bottiglia di vetro è pressoché equivalente al suo peso, con una quantità di emissioni di anidride carbonica (CO₂) equivalente diffusa nell'ambiente per ogni grammo di vetro prodotto. Per fare un esempio, la fabbricazione di una bottiglia di vetro da 360 grammi può generare un'emissione di circa 320 grammi di CO₂ equivalente. Va notato che questo valore non tiene conto del trasporto, il quale incrementa ulteriormente le emissioni di CO₂, particolarmente in presenza di bottiglie di vetro più pesanti, data la correlazione tra peso e immissioni legate al trasporto.

Un approfondimento pubblicato sull'Internet Journal of Viticulture and Enology nel 2022 ha evidenziato che **le bottiglie rappresentano la principale fonte di impronta di carbonio nell'industria del vino**, contribuendo significativamente alle emissioni totali. In particolare, secondo un recente rapporto commissionato da Alko, il monopolio finlandese dell'alcol, le bottiglie di vetro contribuiscono al 46% dell'impatto ambientale totale del settore vinicolo.

Focus

THE CARBON FOOTPRINT OF A GLASS BOTTLE IS EQUAL TO ITS WEIGHT

5%

TRASPORTO
TRANSPORTATION



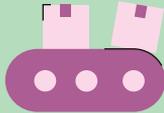
4%

FERMENTAZIONE
FERMENTATION



2%

IMMAGAZZINAMENTO
STORAGE



1%

ELETTRICITÀ
ELECTRICITY



Several studies have shown that the carbon footprint of a glass bottle is roughly equivalent to its weight, with an equivalent amount of carbon dioxide (CO₂) released into the environment for every gram of glass produced. To give an example, the manufacture of a 360 gram glass bottle can generate an emission of approximately 320 grams of CO₂ equivalent. It should be noted that this value does not take into account transport, which further increases CO₂ emissions, particularly with heavier glass bottles, given the correlation between weight and transport-related emissions.

An in-depth study published in the *Internet Journal of Viticulture and Oenology* in 2022 showed **that bottles are the main source of the carbon footprint in the wine industry**, contributing significantly to total emissions. In particular, according to a recent report commissioned by Alko, the Finnish alcoholic beverage retailing monopoly, glass bottles are responsible for 46% of the total environmental impact of the wine industry.

09



NON SOLO UN BOLLINO ***NOT JUST A STICKER***

Parole e numeri che raccontano un impegno.

Il programma SOStain richiede che le aziende pubblichino ogni anno un report di sostenibilità in cui raccontare le buone pratiche messe in atto e i risultati raggiunti in termini di sostenibilità, individuando anche gli obiettivi di miglioramento futuri.

Words and numbers narrate a commitment.

The SOStain programme requires companies to publish an annual sustainability report in which they describe their good practices and sustainability achievements and identify future improvement targets.



Fiori selvatici di Sicilia in Tenuta Regaleali / Wild flowers of Sicily in Tenuta Regaleali

09

NON SOLO UN BOLLINO NOT JUST A STICKER

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Questo il **TREDICESIMO** report di sostenibilità per Tasca d'Almerita.

Anche il report del 2023 è ispirato alla trasparenza assoluta, alla verificabilità e comparabilità dei dati.

Il report è scaricabile dal sito

www.sostain.it e **www.tascadalmerita.it**

*This is Tasca d'Almerita's **THIRTEENTH** sustainability report. The 2023 report is, as always, inspired by transparency, verifiability and comparability of the data.*

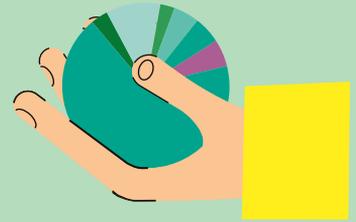
All the reports can be downloaded from

www.sostain.it and ***www.tascadalmerita.it***.



Approfondimento

SOSTENIBILITÀ SIGNIFICA TRASPARENZA



Nel contesto attuale, l'integrazione tra le pratiche orientate alla salvaguardia dell'ecosistema e il report di sostenibilità diventa un imperativo strategico. Il report di sostenibilità, strumento aggiuntivo rispetto alla tradizionale contabilità finanziaria, delinea infatti, in maniera dettagliata, gli impatti sociali ed ecologici derivanti dalle attività imprenditoriali, fungendo da archivio tangibile e accessibile degli sforzi e delle conquiste dell'organizzazione in questo ambito cruciale. In tale contesto, la trasparenza, intesa come divulgazione chiara e completa delle informazioni concernenti le prassi aziendali, emerge dunque quale leva fondamentale per affermare la responsabilità sociale d'impresa. Il report infatti offre, o dovrebbe offrire, agli stakeholder una prospettiva esaustiva delle attività aziendali, dall'approvvigionamento alle politiche ambientali, permettendo loro di valutare in maniera critica l'impatto complessivo dell'organizzazione. Non è infatti sufficiente adottare pratiche sostenibili, ma è altrettanto essenziale comunicare in modo chiaro e aperto riguardo a tali pratiche.

Ma quali sono gli aspetti chiave relativi all'interconnessione tra sostenibilità e trasparenza?

- **Responsabilità e rendicontazione dei risultati:** la sostenibilità implica l'assunzione di responsabilità dell'impatto delle attività aziendali sull'ambiente e sulla società. La trasparenza è necessaria per rendere conto di tali impatti e raccontare il proprio impegno in maniera autentica.
- **Fiducia:** la trasparenza nelle pratiche aziendali contribuisce a costruire fiducia tra le parti interessate, inclusi clienti, investitori e comunità.
- **Coinvolgimento degli stakeholder:** la trasparenza è essenziale per coinvolgere gli stakeholder, consentendo loro di comprendere appieno le pratiche aziendali e valutare l'impatto complessivo. Coinvolgere gli stakeholder nel processo decisionale, inclusi i dipendenti, promuove una maggiore comprensione e accettazione delle iniziative orientate alla sostenibilità.
- **Orientamento delle scelte del mercato in modo sostenibile:** le decisioni dei consumatori influenzano l'agricoltura perché, come sosteneva il poeta e agricoltore americano Wendell Berry, "mangiare è un atto agricolo ed ecologico". Per questo è necessario trasmettere con trasparenza i valori con cui si lavora affinché il consumatore possa valutare con senso di responsabilità e consapevolezza, conoscendo le conseguenze delle proprie scelte e dei propri consumi.

Focus

SUSTAINABILITY MEANS TRANSPARENCY

In today's world, the integration of ecosystem-focused practices and sustainability reporting has become a strategic imperative. As an additional tool to traditional financial accounting, the sustainability report outlines in detail the social and ecological impacts of business activities and serves as a tangible and accessible record of the company's efforts and achievements in this crucial field. In this context, transparency, understood as the clear and complete disclosure of information concerning company practices, emerges as a fundamental lever to affirm corporate social responsibility. Indeed, the report provides, or should provide, stakeholders with a comprehensive perspective of the company's activities, from procurement to environmental policies, allowing them to critically assess the organisation's overall impact. Indeed, it is not enough to adopt sustainable practices, but it is equally essential to communicate these practices clearly and openly.

But what are the key aspects of the interconnection between sustainability and transparency?

- **Accountability and proper reporting of results:** sustainability implies taking responsibility for the impact of business activities on the environment and society. Transparency is necessary to account for these impacts and tell the story of one's commitment in an authentic way.

- **Trust:** transparency in business practices helps build trust among the stakeholders, which include customers, investors and communities.

- **Stakeholder engagement:** transparency is essential to engage stakeholders, enabling them to fully understand the company's practices and assess the overall impact. Involving stakeholders as well as employees in the decision-making process promotes greater understanding and acceptance of sustainability-oriented initiatives.

- **Orienting market choices in a sustainable manner:** consumers' decisions have an influence on agriculture because, as the American poet and farmer Wendell Berry claimed, "eating is an agricultural and ecological act." For this reason, it is necessary to transmit in a transparent way the values we work with, allowing consumers to evaluate with a full sense of responsibility and awareness the consequences of their choices and their consumption.



10



VINI SICURI SAFE WINES

Il programma SOStain stabilisce che **ogni anno devono essere effettuate analisi di laboratorio su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate** allo scopo di verificare il rispetto della normativa vigente in tema di residui di agrofarmaci nei vini. **Pertanto, nell'arco di un quadriennio verranno sottoposte ad analisi tutte le referenze commercializzate dall'azienda.** L'analisi avrà la finalità anche di verificare l'assenza di residui, e di materiali tossici e dannosi per la salute umana (ocratossine, metalli pesanti, ecc.), al fine di ridurre al minimo l'impatto, non solo sull'ambiente, ma anche di tutelare completamente la salute del consumatore.

The SOStain programme requires laboratory analyses to be carried out annually on a sample of at least 25% of the products marketed in order to verify compliance with the regulations governing pesticide residues in wine. Therefore, in the next four years, all products marketed by the company will undergo analysis. The analysis will also aim to verify the absence of residues and of materials that are toxic and harmful to human health (ochratoxins, heavy metals, etc.) in order to minimise not only the impact on the environment, but also to fully protect the health of the consumer.

Qual è il ruolo dei solfiti nel vino?

What is the role of sulphites in wine?

Esplorare il complesso universo del vino richiede un approccio scientifico, dove la fermentazione si configura come un processo in cui emergono i solfiti, composti di rilievo. Questi agenti, presenti durante la trasformazione dell'uva in vino, intervengono sia durante la fermentazione che in fase di imbottigliamento, assumendo un ruolo importante nella conservazione, stabilità e prevenzione dell'ossidazione del vino, preservandone l'integrità.

La presenza di solfiti in un vino è strettamente correlata a diversi fattori, quali il tipo di uva impiegato, le caratteristiche pedologiche del vigneto, la sua posizione geografica, il clima e la metodologia di vinificazione adottata. La loro presenza crea un intricato mosaico di sapori e aromi, mentre l'applicazione controllata di solfiti agisce come un elemento stabilizzante, preservando l'integrità del vino.

Le quantità massime consentite in enologia sono stabilite a livello comunitario. Tuttavia, lavorando uve di qualità è possibile ridurre il quantitativo di solfiti aggiunti, garantendo al tempo stesso la qualità del vino.

What is the role of sulphites in wine? A scientific approach is required to explore the complex universe of wine, where the importance of sulphites can be seen in the process of fermentation. These agents, present during the transformation of grapes into wine, intervene both during fermentation and bottling, and play an important role in the preservation, stability and prevention of oxidation of wine, preserving its integrity.

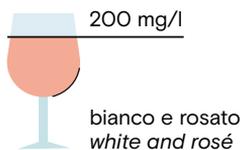
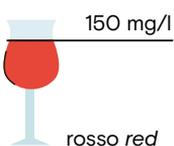
The presence of sulphites in a wine is closely related to several factors, such as the type of grape used, the soil characteristics of the vineyard, its geographical location, the climate and the winemaking methodology adopted. Their presence creates an intricate mosaic of flavours and aromas, while the controlled application of sulphites acts as a stabilising element, preserving the integrity of the wine.

The maximum amounts allowed in oenology are established at the European Community level. However, by processing quality grapes the quantity of added sulphites can be reduced while ensuring the quality of wine.

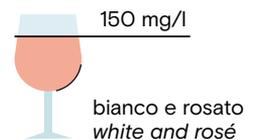
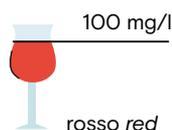
LIMITI NELL'USO DEI SOLFITI

LIMITS ON THE USE OF SULPHITES

vino tradizionale
traditional wine



vino biologico
organic wine



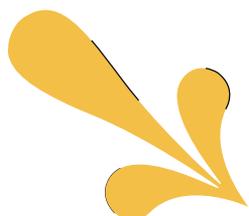


I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

Tutti i vini Tasca hanno un contenuto di solfiti, per le diverse tipologie di vino, inferiore ai limiti previsti dal regolamento del vino biologico, a dimostrazione della qualità delle uve da cui nascono i vini.

TASCA D'ALMERITA RESULTS

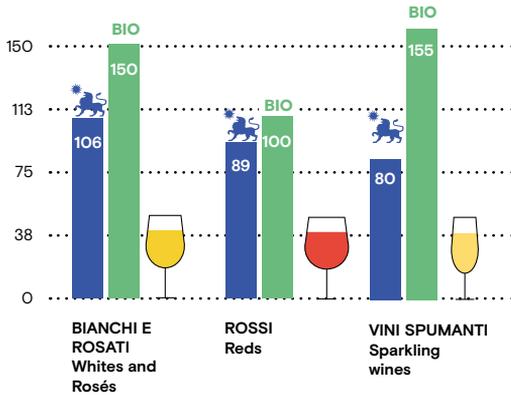
The sulphite content of all the different types of Tasca wines is below the limits set by organic wine regulations, which is proof of the quality of the grapes from which the wines are made.



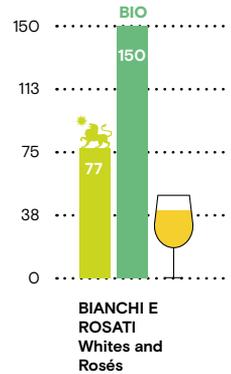
I grafici seguenti mettono a confronto il contenuto di solfiti dei vini Tasca d'Almerita comparandolo ai limiti previsti dal regolamento del vino biologico. Valori espressi in mg/l.

The following data graphs compare the sulphite content of Tasca d'Almerita wines and the limits allowed by organic wine regulations. Values in mg/l.

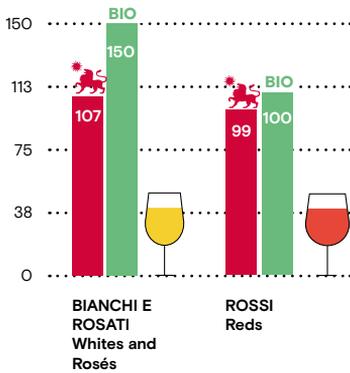
TENUTA REGALEALI



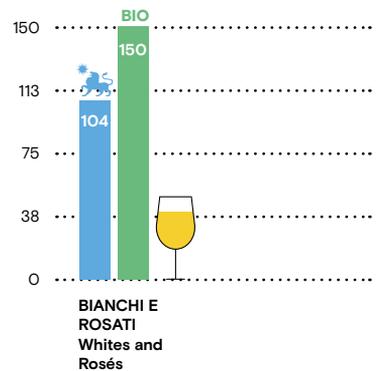
TENUTA WHITAKER



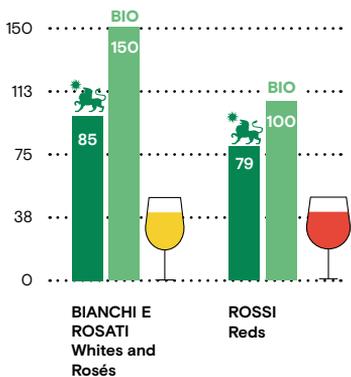
TENUTA TASCANTE



TENUTA CAPOFARO



TENUTA SALLIER DE LA TOUR



BENCHMARK
LIMITI NELL'USO DEI SOLFITI NEI VINI
BIOLOGICI
SULPHITE CONTENT IN ORGANIC WINES

Vino biologico
 Organic wine
max. 100 mg/l

ROSSO/RED
max. 150 mg/l

BIANCO E ROSATO/
 WHITE + ROSÉ
max. 155 mg/l
 SPUMANTE/SPARKLING

10

VINI SICURI SAFE WINES

RISULTATO REQUISITO • REQUIREMENT RESULT

Tasca d'Almerita tutela i consumatori, sottoponendo tutti i suoi vini ad analisi per garantirne i più elevati standard di sicurezza e qualità.

Dalle analisi condotte negli anni **non è mai emersa la presenza di sostanze dannose per la salute (residui di fitofarmaci, ocratossine, metalli pesanti etc.).**

Tasca d'Almerita protects consumers by analysing all of its wines to guarantee the highest safety and quality standards.

*The analyses conducted over the years **have never detected the presence of any harmful substances (pesticide residues, ochratoxins, heavy metals, etc.).***





Vendemmia nella Tenuta Regaleali / Grape harvest in Regaleali Estate



TENUTA REGALEALI

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
RISERVA DEL CONTE 2016	Robert Parker Wine Advocate	97/100
	Vinous	96+/100
	Falstaff	96/100
	Wine Enthusiast	96/100
	Wine & Spirits	95/100
	Gambero Rosso	Tre Bicchieri
	ViniBuoni d'Italia	4 stelle Corona
	Cronache di Gusto Sud Top Wine	Winner
	Bibenda	Cinque grappoli
ROSSO DEL CONTE 2018	James Suckling	94/100
	Doctor Wine	Faccino DW 95/100
	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
	ViniBuoni d'Italia	Corona
	Vitae 2024	4 Viti 95,5/100 Gemma
	The WineHunter	Oro
ROSSO DEL CONTE 2017	Doctor Wine	97/100
	Falstaff	95/100 3° posto classifica vini rossi
	Robert Parker Wine Advocate	94/100
	Vinous	94/100
	Wine & Spirits	94/100
	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
	Wine Enthusiast	93/100
	Wine Spectator	91/100
	ViniBuoni d'Italia	Corona
	The WineHunter	Rosso
	Mondial des Vins Extrêmes	Médaille d'argent
	Concours Mondial de Bruxelles	Médaille d'or
NOZZE D'ORO 2021	Doctor Wine	92/100
	I Vini di Veronelli	91/100
NOZZE D'ORO 2020	Wine Enthusiast	92/100
	Vinous	91/100

**TASCA ESTATES
2023-2024**

Awards

VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON 2019	James Suckling	95/100
	Falstaff	95/100
	Robert Parker Wine Advocate	94+/100
	Vinous	94/100
	Wine Spectator	90/100
VIGNA SAN FRANCESCO CHARDONNAY 2021	Doctor Wine	94/100
	James Suckling	92/100
	I vini di Veronelli	91/100
	Vitae 2024	4 viti 95/100
VIGNA SAN FRANCESCO CHARDONNAY 2020	Vinous	94/100
	Wine Advocate	93/100
	Wine Enthusiast	92/100
	James Suckling	92/100
	Wine Spectator	90/100
	Bibenda	Cinque Grappoli
CONTESSA FRANCA 2015	Bibenda	Cinque Grappoli
CONTESSA FRANCA 2014	Cronache di Gusto - Sud Top Wine	1* Place
	Bibenda	Cinque Grappoli
	I Vini di Veronelli	93/100
ALMERITA ROSÈ 2017	Falstaff	90/100
ALMERITA BRUT 2017	I Vini di Veronelli	90/100
LEONE BLEND 2021	Vinous	91/100
	James Suckling	90/100
CYGNUS BLEND 2019	James Suckling	91/100
LAMÙRI NERO D'AVOLA 2019	Wine & Spirits	91/100
	Vinous	90/100
	Falstaff	90/100
	I Vini di Veronelli	90/100
LAMÙRI NERO D'AVOLA 2020	James Suckling	92/100
	Wine Enthusiast	91/100
GUARNACCIO PERRICONE 2021	Vinous	92+/100
	Decanter	92/100
	Wine Enthusiast	90/100
	James Suckling	90/100

BUONSENSO CATARRATTO 2022	James Suckling	91/100
	Wine Enthusiast	90/100
CAVALLO DELLE FATE GRILLO 2022	James Suckling	91/100
	Vinous	90/100
CAVALLO DELLE FATE GRILLO 2020	Wine Enthusiast	91/100
REGALEALI BIANCO 2022	James Suckling	91/100
	Vinous	90/100
	Mundus Vini	Medaglia d'Oro
REGALEALI LE ROSE 2022	Falstaff	93/100
	Wine Enthusiast	91/100
	James Suckling	90/100
REGALEALI NERO D'AVOLA 2021	James Suckling	90/100
	Vinous	90/100

TENUTA CAPOFARO

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
DIDYME 2022	Wine Enthusiast	92/100
	Bibenda	Cinque grappoli
	Vinous	91/00
	The WineHunter	Oro
DIDYME 2021	Robert Parker Wine Advocate	92/100
	James Suckling	91/100
	Falstaff	90/100
	Bibenda	Cinque grappoli
CAPOFARO 2021	James Suckling	93/100
	Vinous	90/100
CAPOFARO 2020	James Suckling	93/100
	I Vini di Veronelli	90/100
	ViniBuoni d'Italia	Corona
VIGNA DI PAOLA 2022	Doctor Wine	92/100
	James Suckling	90/100
VIGNA DI PAOLA 2021	Doctor Wine	95/100
	Robert Parker Wine Advocate	91/100
	James Suckling	91/100

TENUTA TASCANTE

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
CONTRADA SCIARANUOVA V.V. 2019	James Suckling	94/100
	Falstaff	93/100
	The WineHunter	Oro
	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
	ViniBuoni d'Italia	Corona
	Slow Wine	Top Wine
CONTRADA SCIARANUOVA V.V. 2017	Wine Enthusiast	97/100
	James Suckling	96/100
	Falstaff	96/100
	Decanter	96/100
	Robert Parker Wine Advocate	95+/100
	Wine & Spirits	95/100
	Jancis Robinson	17 ++
	Bibenda	Cinque grappoli
	Civiltà del Bere	Medaglia d'Oro
Mondial des Vins Extrêmes	Médaille d'Or	
CONTRADA SCIARANUOVA 2020	Doctor Wine	Faccino DW 96/100
	Wine Enthusiast	95/100
CONTRADA SCIARANUOVA 2019	Robert Parker Wine Advocate	95+/100
	Wine Enthusiast	94/100
	James Suckling	94/100
	Decanter	93/100
	Vinous	92/100
	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
CONTRADA PIANODARIO 2020	Wine Enthusiast	94/100
CONTRADA PIANODARIO 2019	Robert Parker Wine Advocate	94+/100
	Wine Enthusiast	94/100
	James Suckling	94/100
	Falstaff	93/100
	Vinous	91/100
	Slow Wine	Top Wine
CONTRADA RAMPANTE 2020	Wine Enthusiast	95/100
CONTRADA RAMPANTE 2019	Robert Parker Wine Advocate	95/100
	Wine & Spirits	95/100
	James Suckling	94/100
	Wine Enthusiast	94/100
	Vinous	93/100
	Doctor Wine	93/100
	Gambero Rosso	Tre Bicchieri

GHIAIA NERA 2021	Gambero Rosso	Tre Bicchieri
	James Suckling	92/100
TEFRA 2022	Vinous	90/100
	Wine Enthusiast	91/100
	James Suckling	91/100
TEFRA 2021	Decanter	93/100
	James Suckling	92/100
	Vinous	91/100
	Wine Enthusiast	90/100
	Falstaff	90/100
BUONORA 2022	Wine Enthusiast	91/100
	James Suckling	91/100
BUONORA 2021	James Suckling	92/100
	Vinous	91/100
C'ERAGIÀ CHARDONNAY 2021	James Suckling	92/100
C'ERAGIÀ CHARDONNAY 2020	James Suckling	93/100
	Mondial des Vins Extrêmes	Medaglia d'Oro

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
LA MONACA 2020	James Suckling	92/100
	The WineHunter	Rosso
	Vitae 2024	3 viti e mezzo 91/100
	I Vini di Veronelli	91/100
LA MONACA 2019	James Suckling	93/100
	The WineHunter	Rosso
	Vinous	93/100
	Falstaff	92/100
	Robert Parker Wine Advocate	92/100
MADAMAROSÈ 2022	James Suckling	90/100
	Falstaff	93/100
INZOLIA 2022	James Suckling	90/100
GRILLO 2022	James Suckling	90/100
SYRAH 2021	James Suckling	91/100
	Vinous	91/100
NERO D'AVOLA 2021	Vinous	90+/100
NERO D'AVOLA 2020	James Suckling	91/100

TENUTA WHITAKER

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
MOZIA 2022	James Suckling	91/100
	Wine Enthusiast	91/100
	I vini di Veronelli	91/100 SOLE (Premio speciale della redazione)
	ViniBuoni d'Italia	4 stelle









REQUISITO

GESTIONE SOSTENIBILE VIGNETO
SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT

VALORE REALIZZATO DA TASCA

METODI DI GESTIONE DELLE AZIENDE ECO-SOSTENIBILI (PSR SICILIA 10.1.b). *ECO-SUSTAINABLE FARM MANAGEMENT METHODS (SICILY RURAL DEVELOPMENT 10.1.b).*

REQUISITO SODDISFATTO

si



DIVIETO DISERBO CHIMICO
NO CHEMICAL HERBICIDES

TASCA NON PRATICA DISERBO CHIMICO. *TASCA DOES NOT USED CHEMICAL WEED CONTROL.*

si



PROTEZIONE BIODIVERSITÀ
BIODIVERSITY PROTECTION

IL **20,3%** DELLA SUPERFICIE AZIENDALE È DEDICATO A ZONE NATURALI E INCOLTI. *THE 20,3% OF THE COMPANY LAND IS DEDICATED TO NATURAL AREAS AND UNCULTIVATED LAND.*

si



BENCHMARK: 5%



UTILIZZO DI MATERIALI ECOCOMPATIBILI
USE OF ECO-FRIENDLY MATERIALS

I MATERIALI IMPIEGATI NELL'ATTIVITÀ VINICOLA VENGONO SCELTI PER LE LORO CARATTERISTICHE DI ECOCOMPATIBILITÀ E RICICLABILITÀ. *THE MATERIALS USED IN WINE GROWING ACTIVITIES ARE SELECTED ON THE BASIS OF THEIR RECYCLABILITY AND ECO-COMPATIBILITY.*

si



MATERIE PRIME LOCALI
LOCAL RAW MATERIALS

LE UVE, SE ACQUISTATE, SONO **TUTTE** DI PROVENIENZA REGIONALE. *THE GRAPES, IF PURCHASED, ARE ALL NATIVE TO SICILY.*

si



BENCHMARK: 100%



REQUISITO

UTILIZZO DEGLI INDICATORI VIVA
USE OF THE VIVA INDICATORS

VALORE REALIZZATO DA TASCA

TASCA CALCOLA TUTTI GLI INDICATORI VIVA.
TASCA CALCULATES ALL VIVA INDICATORS.

REQUISITO SODDISFATTO

si



TECNOLOGIE ENERGETICAMENTE EFFICIENTI
ENERGY EFFICIENT TECHNOLOGIES

BENCHMARK: 0,7 kWh

TASCA UTILIZZA **0,22 kWh** DI ENERGIA PER OGNI LITRO DI VINO.
TASCA USES **0,22 kWh** OF ENERGY PER LITRE OF WINE.

si



RIDUZIONE PESO DELLE BOTTIGLIE
REDUCTION OF THE WEIGHT OF THE BOTTLES

BENCHMARK: 550 g / 0,75 litro

PESO MEDIO BOTTIGLIE TASCA 2023: **514,60 g.**
TASCA AVERAGE BOTTLES WEIGHT: 513,30 G.

si



TRASPARENZA DELLA COMUNICAZIONE
TRANSPARENCY IN COMMUNICATION

TASCA HA PUBBLICATO IL 13° REPORT DI SOSTENIBILITÀ.
TASCA PUBLISHED THE 12TH SUSTAINABILITY REPORT.

si



ASSENZA DI RESIDUI NEI VINI
ABSENCE OF RESIDUES IN WINES

TUTTI I VINI TASCA HANNO UN CONTENUTO DI SOLFITI UGUALE O INFERIORE AI LIMITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE BIOLOGICO.
ALL TASCA WINES HAVE A SULPHITE CONTENT BELOW OR EQUAL TO ORGANIC WINE LIMITS.

si



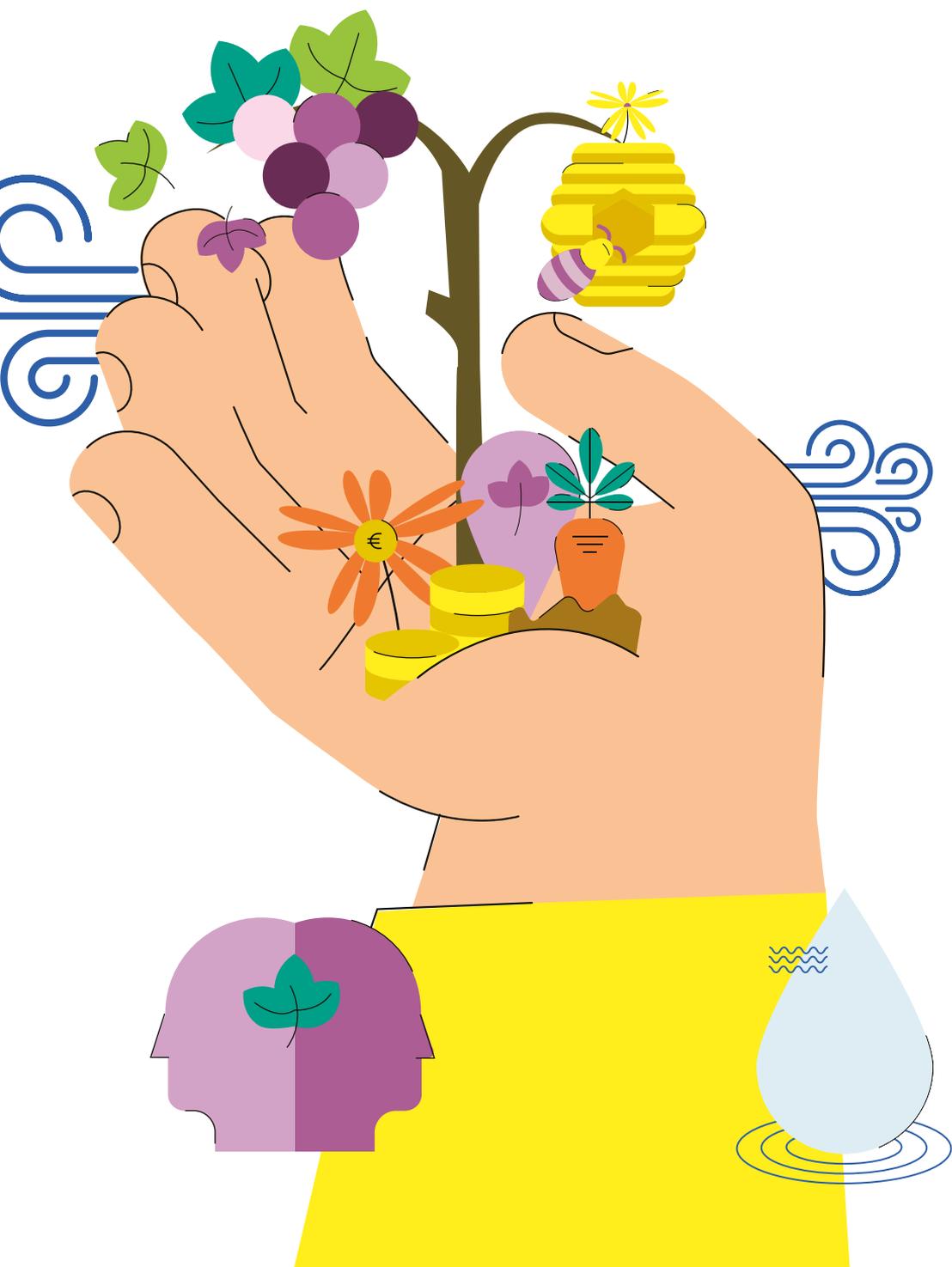




**TASCA D'ALMERITA
E LE ALTRE
BUONE PRATICHE**

**TASCA D'ALMERITA
AND THE OTHER
GOOD PRACTICES**











THE GLOBAL GOALS

15
LIFE
ON LAND



OBIETTIVO 15
PROTEGGERE,
RIPRISTINARE
E FAVORIRE UN
USO SOSTENIBILE
DELL'ECOSISTEMA
TERRESTRE.

GOAL 15
PROTECT, RESTORE
AND PROMOTE
SUSTAINABLE USE OF
TERRESTRIAL
ECOSYSTEMS.



RISORSA SUOLO SOIL RESOURCE

"Troppo pochi sanno che il nostro futuro dipende dallo strato sottile che si estende sotto i nostri piedi."

Il suolo e la moltitudine di organismi che in esso vivono ci forniscono cibo, biomassa, fibre e materie prime, regolano i cicli dell'acqua, del carbonio e dei nutrienti e rendono possibile la vita sulla terra."

Commissione Europea, 2021

"Too few of us know that our future depends on the thin layer beneath our feet." *Soil and the multitude of organisms that live there provide us with food, biomass, fibre and raw materials, regulate water, carbon and nutrient cycles, and make life on earth possible."*

European Commission, 2021

IL VALORE DEL SUOLO

Il suolo è lo strato superiore della crosta terrestre, costituito da componenti minerali, materia organica, acqua, aria e organismi viventi e rappresenta l'interfaccia tra terra, aria e acqua, ospitando gran parte della biosfera. **Il suolo è una risorsa vitale, limitata, non rinnovabile e insostituibile.** Un suolo sano costituisce la base essenziale dell'economia, della società e dell'ambiente, in quanto produce alimenti, accresce la nostra resilienza ai cambiamenti climatici, agli eventi meteorologici estremi, alla siccità e alle inondazioni e favorisce il nostro benessere. Riesce inoltre a immagazzinare carbonio, ha una maggiore capacità di assorbire, conservare e filtrare l'acqua e fornisce servizi vitali come alimenti sicuri e nutrienti e biomassa per i settori non alimentari della bioeconomia (Commissione Europea, 2023).

Il suolo è, infatti, una risorsa finita che, visti i tempi estremamente lunghi di formazione, si può ritenere sostanzialmente non rinnovabile: **occorrono migliaia di anni per produrre pochi centimetri di questo tappeto magico** (Commissione Europea, 2021). Per tali ragioni e per il suo valore intrinseco, il suolo naturale deve essere tutelato e preservato per le generazioni future (Parlamento europeo e Consiglio, 2013).

L'importanza di proteggere il suolo e di promuoverne la salubrità, tenendo conto del persistere del degrado di tale ecosistema vivente, di tale componente della biodiversità e di tale risorsa non rinnovabile, deriva anche dai costi dell'inazione riguardo al degrado

circa il
approximately

70%

dei suoli nell'Unione Europea **non è in buona salute**
of soils in the European Union are not in good health

del suolo, con stime che nell'Unione Europea superano i 50 miliardi di euro all'anno (Parlamento europeo, 2021).

I nostri suoli stanno soffrendo: secondo le stime tra il 60% e il 70% dei suoli nell'UE non è in buona salute. Terreni e suoli continuano ad essere soggetti a processi di forte degrado come l'erosione, la compattazione, la riduzione di materia organica, l'inquinamento, la perdita di biodiversità, la salinizzazione e l'impermeabilizzazione (Commissione Europea, 2021).

THE VALUE OF SOIL

*Soil is the uppermost layer of the earth's crust, and consists of mineral constituents, organic matter, water, air and living organisms. It represents the interface between land, air and water, hosting a large part of the biosphere. **The soil is a vital, finite, non-renewable and irreplaceable resource.** Healthy soil forms the essential basis of our economy, society and the environment, producing food, increasing our resilience to climate change, extreme weather events, droughts and floods, and promoting our well-being. It also stores carbon, has a high capacity to absorb, store and filter water, and provides vital services such as safe and nutritious food and biomass for the non-food sectors of the bioeconomy (European Commission, 2023).*

Soil is a finite resource and given the extremely long time it takes to form, it can be considered essentially non-renewable: **it takes thousands of years to produce a few centimetres of this magic carpet** (European Commission, 2021). For these reasons and because of its intrinsic value, natural soil must be protected and preserved for future generations (European Parliament and Council, 2013).

The importance of protecting soil and promoting its health, taking into account the continual degradation of this living ecosystem, its role in biodiversity and its status as a non-renewable resource, is also evidenced by the costs of inaction regarding soil degradation, with estimates in the European Union exceeding 50 billion euros per year (European Parliament, 2021).

Our soils are suffering: an estimated 60% to 70% of soils in the EU are not in good health. Lands and soils continue to be subject to processes of severe degradation such as erosion, compaction, reduction of organic matter, pollution, loss of biodiversity, salinisation and sealing (European Commission, 2021).

Fonte/Source: Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente, "Rapporto sul consumo di suolo", 2023



Le funzioni ecologiche del suolo

The ecological functions of soil

*Le funzioni ecologiche che un suolo di buona qualità è in grado di assicurare garantiscono, oltre al loro valore intrinseco, anche un valore economico e sociale attraverso la fornitura di diversi **servizi ecosistemici**, che possono essere considerati come un contributo indiretto del “capitale naturale”, ovvero l'insieme delle risorse naturali che forniscono beni e servizi all'umanità (World Bank, 2012). I servizi ecosistemici forniti dal suolo si suddividono in:*

- *servizi di approvvigionamento (prodotti alimentari e biomassa, materie prime, etc.);*
- *servizi di regolazione e mantenimento (regolazione del clima, sequestro e stoccaggio del carbonio, controllo dell'erosione e regolazione degli elementi della fertilità, regolazione della qualità dell'acqua, protezione e mitigazione dei fenomeni idrologici estremi, riserva genetica, conservazione della biodiversità, etc.);*
- *servizi culturali (servizi ricreativi e culturali, funzioni etiche e spirituali, paesaggio, patrimonio naturale, etc.).*

In addition to its intrinsic value, the ecological functions provided by good-quality soil also provide economic and social value through the provision of various ecosystem services, which can be considered as an indirect contribution of 'natural capital', i.e. the set of natural resources that provide goods and services to humanity (World Bank, 2012). The ecosystem services provided by soil are divided into:

- *supply services (food and biomass, raw materials, etc.);*
- *regulation and maintenance services (climate regulation, carbon sequestration and storage, erosion control and fertility regulation, water quality regulation, protection and mitigation of extreme hydrological phenomena, a genetic reserve, biodiversity conservation, etc.);*
- *cultural services (recreational and cultural services, ethical and spiritual functions, landscape, natural heritage, etc.).*



Consumo e degrado del suolo

Soil consumption and degradation

Terreni e suoli sono risorse fragili e limitate, soggette alla pressione di una sempre crescente ricerca di spazio: l'espansione urbana e l'impermeabilizzazione del suolo consumano la natura e trasformano preziosi ecosistemi in deserti di cemento (Commissione Europea, 2021).

Il consumo di suolo è un processo associato alla perdita di una risorsa ambientale fondamentale, limitata e non rinnovabile,

Lands and soils are fragile and limited resources subject to the pressure of an ever-increasing search for space: urban sprawl and soil sealing consume nature and turn valuable ecosystems into concrete deserts (European Commission, 2021). Soil consumption is a process associated with the loss of a fundamental, limited and non-renewable environmental resource due to the occupation with an artificial cover

dovuta all'occupazione di una superficie originariamente agricola, naturale o seminaturale con una copertura artificiale.

Il consumo di suolo è, quindi, definito come la variazione da una copertura non artificiale (suolo non consumato) a una copertura artificiale del suolo (suolo consumato).

of an area that was originally agricultural, natural or semi-natural.

Soil consumption is therefore defined as the change from non-artificial land cover (non-consumed soil) to artificial land cover (consumed soil).

La Commissione Europea ha definito una strategia per il suolo per il 2030, che può essere così illustrata:

The European Commission has defined a soil strategy for 2030, which can be illustrated as follows:

1. EVITARE *avoid*

Evitare per quanto possibile l'ulteriore consumo e impermeabilizzazione del suolo.
Avoid further consumption and soil sealing as far as possible.

2. RIUTILIZZARE *reuse*

Se non si può evitare il consumo o l'impermeabilizzazione del suolo, è preferibile riutilizzare terreni già consumati o impermeabilizzati, per esempio con la demolizione di edifici o densificazione del suolo.

If consumption or waterproofing of soil cannot be avoided, it is preferable to reuse already worn or waterproofed land, for example by demolition of buildings or soil densification.

3. RIDURRE AL MINIMO *minimize*

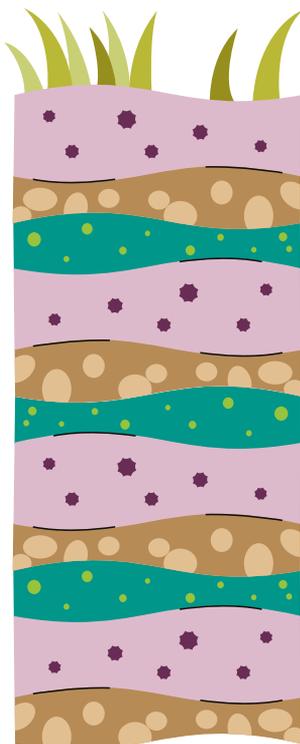
Se non si può evitare il consumo o l'impermeabilizzazione del suolo, né il riutilizzo dei terreni, si dovrebbe consumare o impermeabilizzare i terreni in condizioni già meno favorevoli.

If the consumption or waterproofing of the soil or the re-use of land cannot be avoided, the soil should be consumed or waterproofed in conditions that are already less favourable.

4. COMPENSARE *offset*

Se avviene consumo o impermeabilizzazione di suolo, si dovrebbero applicare misure di mitigazione e compensazione per ridurre al minimo la perdita di servizi ecosistemici (per esempio tetti verdi per la ritenzione dell'acqua e la biodiversità o fattorie e orti urbani per la produzione di biomassa).

If land consumption or waterproofing takes place, mitigation and compensation measures should be applied to minimise the loss of ecosystem services (for example green roofs for water retention and biodiversity or urban farms and gardens for biomass production).



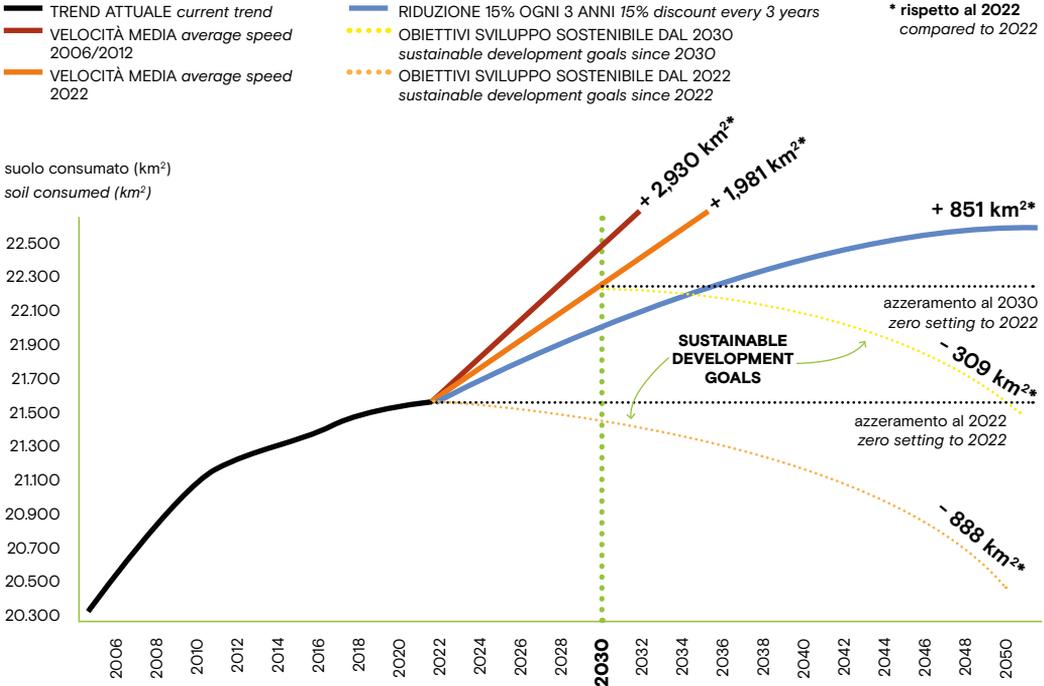
Ma in Italia, quale scenario si profila?

But in Italy, what scenario is emerging?

Scenari di consumo di suolo in Italia
(km² di suolo consumato a livello nazionale al 2050)

Soil consumption scenarios in Italy
(km² of soil consumed at the national level by 2050)

Fonte/Source: ISPRA



La velocità del consumo di suolo netto, con un valore di 19,4 ettari al giorno, raggiunge il valore più alto tra quelli rilevati dal 2012 a oggi e, con un incremento del 10,2% rispetto al 2021, ci allontana ancora di più dagli obiettivi di azzeramento del consumo netto di suolo. I dati confermano, quindi, che continua a crescere il livello di artificializzazione del territorio e che questo processo, invece di rallentare, avviene a velocità crescente, causando la perdita, spesso irreversibile, di aree naturali e agricole.

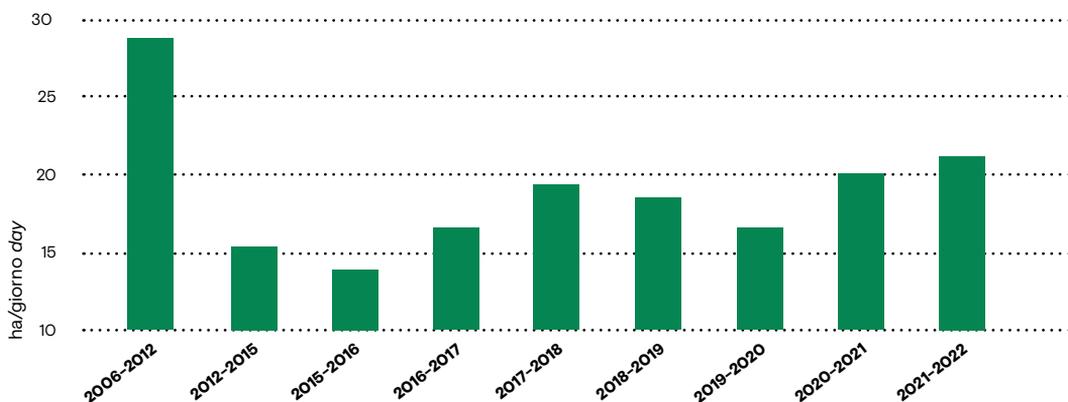
In Sicilia, nel 2022, sono stati consumati 167.684 ettari di suolo, cioè il 6,52% del suolo esistente.

The speed of net soil consumption, measured at 19.4 hectares per day, has reached the highest level recorded since 2012 and, with an increase of 10.2% from 2021, takes us even further away from the targets of zero net soil consumption. The data confirm, therefore, that the amount of land artificialisation continues to grow and that this process, instead of slowing down, is taking place at an increasing speed, causing the loss, often irreversible, of natural and agricultural areas.

In Sicily, in 2022, 167,684 hectares of soil were consumed, or 6.52% of the existing soil.

Velocità del consumo di suolo giornaliero in Italia Speed of daily soil consumption in Italy

Fonte/Source: elaborazioni ISPRA su cartografia SNPA



L'erosione del suolo

L'erosione del suolo è un fenomeno molto diffuso in Italia e costituisce una minaccia non solo per l'ambiente ma anche per la sicurezza delle popolazioni, in caso di frane e smottamenti. Secondo uno studio pubblicato dal Servizio Geologico d'Italia, **il 35% del territorio italiano è esposto a rischio di erosione del suolo**, soprattutto nel Sud Italia e nelle zone collinari e montuose. Il fenomeno è causato da una combinazione di fattori naturali, come la piovosità e l'orografia del territorio, e fattori antropici, come l'agricoltura intensiva, l'urbanizzazione sfrenata e la costruzione di infrastrutture che non tengano conto delle caratteristiche del suolo.

Per contrastare questo fenomeno, sono state sviluppate diverse tecniche di conservazione del suolo, tra cui l'inerbimento, la rotazione delle colture, l'utilizzo di tecniche di lavorazione meno invasive e la creazione di terrazze e muri a secco.

Soil erosion

*Soil erosion is a widespread phenomenon in Italy and poses a threat not only to the environment but also to the safety of populations in the event of landslides and mudslides. According to a study published by the Italian Geological Survey, **35%***

of Italian territory is at risk of soil erosion, especially in Southern Italy and hilly/mountainous areas. The phenomenon is caused by a combination of natural factors, such as rainfall and the topography of the land, and human factors, such as intensive agriculture, unchecked urbanization, and the construction of infrastructure that does not take soil characteristics into account.

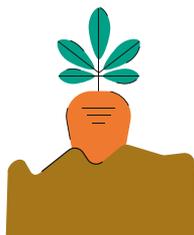
In order to fight this phenomenon, various soil conservation techniques have been developed, including cover crops, crop rotation, the use of less-invasive cultivation techniques, and the construction of terraces and dry-stone walls.



Nido in vigna, Tenuta Capofaro / A nest in the vineyards, Capofaro Estate



LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER SALVAGUARDARE LA RISORSA SUOLO



TASCA D'ALMERITA'S GOOD PRACTICES TO SAFEGUARD SOIL RESOURCES

Il prato d'inverno per la difesa del suolo

La scelta di implementare l'inerbimento in Sicilia rappresenta una risposta alle problematiche di dissesto idrogeologico e degradazione del suolo che la Regione ha dovuto affrontare nell'ultimo decennio. Questi fenomeni sono attribuibili a eventi meteorologici intensi, generati dal cambiamento climatico, e all'impiego di attrezzature meccaniche nell'agricoltura. Le aziende agricole siciliane più innovative e orientate alla sostenibilità, come Tasca d'Almerita, hanno abbracciato l'inerbimento integrato alle lavorazioni meccaniche, adattando le loro scelte alle specificità climatiche e geopedologiche dell'ambiente locale.

L'inerbimento invernale nei vigneti di Tasca d'Almerita prevede la temporanea copertura del suolo con una vegetazione, in modo da contenere l'erosione in terreni collinari con filari a forte pendenza. La semina programmata di specie erbacee mira anche a limitare la compattazione nei suoli argillosi, migliorando la portanza del suolo per permettere l'accesso di mezzi agricoli anche in condizioni meteorologiche avverse. Inoltre, l'inerbimento favorisce lo sviluppo radicale delle viti e agevola l'assorbimento di microelementi.

Numerosi sono i parametri che sono stati valutati per selezionare le specie più adatte all'inerbimento, tra cui la gestione della

Grassing in winter to defend the soil

The decision to implement grassing in Sicily is a response to the problems of hydrogeological instability and soil degradation that the region has had to face over the past decade. These phenomena are attributable to intense weather events, generated by climate change, and the use of mechanical equipment in agriculture. The most innovative and sustainability-oriented Sicilian farms, such as Tasca d'Almerita, have embraced grassing integrated with mechanical tillage, adapting their choices to the climatic and geo-soil specificities of the local environment.

Winter grassing in the Tasca d'Almerita vineyards involves temporarily covering the soil with vegetation in order to limit erosion on hilly terrain with steeply sloping rows. The planned sowing of herbaceous species also aims to limit compaction in clayey soils, improving soil bearing capacity in order to allow access to agricultural vehicles even in adverse weather conditions. In addition, grassing favours the root development of vines and facilitates the absorption of microelements.

Numerous parameters were evaluated to select the most suitable species for grassing, including the competition between lawn and vineyard for water resources, the cost and reseeding capacity of the seeds, and resistance to trampling and weeds.

competizione tra prato e vigneto per le risorse idriche, il costo e la capacità di risemina delle sementi, la resistenza al calpestio e alle infestanti. Dopo anni di sperimentazione, sono emerse come opzioni ottimali le specie Loietti (multiflorum e perenne), che si seccano durante le stagioni aride, evitando competizioni dannose con la vigna, e le essenze autoriseminanti come erba medica e trifoglio, selezionate per la loro efficacia nella copertura del suolo e nel controllo delle infestanti su terreni sabbiosi.

La decisione di Tasca d'Almerita di integrare l'inerbimento con le lavorazioni meccaniche, benché ancora poco esplorata in Sicilia, sta dimostrando un impatto positivo e significativo nella tutela del suolo.

Nella Tenuta Tascante sull'Etna, l'inerbimento è di carattere esclusivamente naturale, composto da specie autoctone del territorio. Il mantenimento del cotico erboso è attentamente gestito in relazione alle condizioni idriche, e le operazioni sono prevalentemente manuali o svolte con mezzi leggeri come motozappe e motocarriole, limitando l'uso di mezzi pesanti.

Sovescio: tutela del suolo e nutrimento delle colture

Il sovescio rappresenta una pratica agricola che implica l'interramento parziale o totale della vegetazione di una coltura, con effetti variabili in base all'ambiente di coltivazione. Nell'approccio adottato nelle tenute Tasca d'Almerita, due approcci distinti sono stati selezionati in risposta alle specifiche condizioni ambientali. In tutte le tenute, il sovescio è praticato a file alterne, ma

After years of experimentation, the Loietti species (multiflorum and perennial), which dry out during dry seasons, avoiding damaging competition with the vineyard, and self-seeding essences such as alfalfa and clover, selected for their effectiveness in soil coverage and weed control on sandy soils, proved to be the best options.

Tasca d'Almerita's decision to integrate grassing with mechanical tillage, although not widespread in Sicily, is proving to have a positive and significant impact on soil protection.

At the Tascante Estate on Mount Etna, the grassing is exclusively natural, composed of species native to the area. The maintenance of the turf is carefully managed according to water conditions and operations are mainly manual or carried out with light vehicles such as motor hoes and wheelbarrows, limiting the use of heavy vehicles.

Green manuring: soil protection and crop nutrition

Green manuring is an agricultural practice involving the partial or total burial of a crop's vegetation, with varying effects that depend on the growing environment. On the Tasca d'Almerita estates, two distinct approaches have been selected in response to the specific environmental conditions.

On all the estates, green manure is implemented in alternate rows, but on the Tascante and Sallier della Tour estates, characterised by less intense erosion phenomena, green manure crops such as

nelle tenute Tascante e Sallier della Tour, caratterizzate da fenomeni erosivi meno intensi, si è scelto di adottare colture da sovescio come pisello, favino e mix specifici. Queste colture coprono il terreno solo da marzo in poi. Durante i mesi invernali, quando le precipitazioni possono causare erosione, il loro impatto diretto sulla tutela del suolo è limitato. Tuttavia, l'efficacia del sovescio si manifesta attraverso l'interramento della vegetazione, che mette a disposizione della vigna sostanze nutrienti prontamente assimilabili, stimolando così l'espressione vegetativa della coltura.

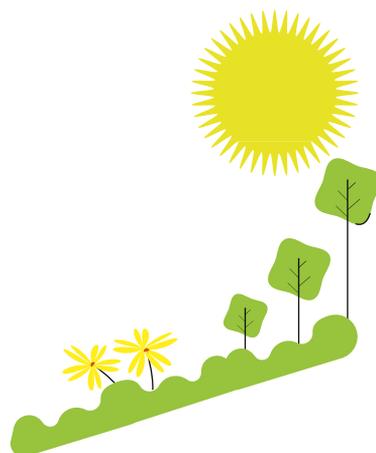
Contrariamente, nell'ambiente collinare di Regaleali, l'obiettivo principale del sovescio è preservare il terreno dall'erosione invernale. Il prato spontaneo, che inizia a svilupparsi sin dal mese di settembre dopo la vendemmia, fornisce una protezione costante del suolo e migliora la sua struttura. La sostanza organica derivante dall'interramento della flora spontanea contribuisce ad aumentare la percentuale di sostanza organica stabile nel suolo, conferendogli maggiore vitalità.

La scelta del tipo di sovescio è, dunque, guidata dagli obiettivi specifici che si vogliono raggiungere, ma è importante notare che in nessun caso il solo sovescio può compensare completamente il fabbisogno nutritivo delle piante. Pertanto, l'integrazione con concimazioni minerali risulta cruciale laddove necessario, al fine di garantire una nutrizione ottimale delle colture.

pea, field beans and specific mixes have been chosen. These crops cover the soil from March onwards. During the winter months, when rainfall can cause erosion, their direct impact on soil protection is limited. However, the effectiveness of green manuring is seen thanks to the burying of the vegetation, which makes readily assimilable nutrients available to the vineyard, thus stimulating the vegetative expression of the crop.

In contrast, in the hilly environment of Regaleali, the main objective of green manuring is to preserve the soil from winter erosion. Spontaneous grass, which starts to grow as early as September after the grape harvest, provides constant protection to the soil and improves its structure. The organic substance resulting from burying the wild flora also increases the percentage of stable organic matter in the soil, giving it greater vitality.

The choice of the type of green manure is thus guided by the specific objectives to be achieved, but it is important to note that in no case can green manure alone completely fulfil the nutritional needs of the plants. For this reason, supplementation with mineral fertilisers is crucial where necessary to ensure optimal crop nutrition.





LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER LA SALVAGUARDIA DELLA RISORSA CULTURALE

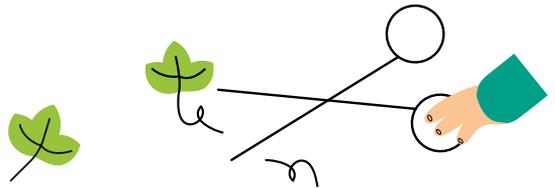


TASCA D'ALMERITA'S GOOD PRACTICES TAKEN TO PROTECT FARMING RESOURCES

Tasca d'Almerita considera la salvaguardia della risorsa colturale un percorso il cui scopo è la costante ricerca dell'equilibrio tra parte vegetativa e produzione e che inizia con la potatura invernale, quando la vite è in riposo, per proseguire nella stagione vegetativa successiva.

Tasca d'Almerita considers the safeguarding of farming resources as the constant search for a balance between the living plant and production – it begins with winter pruning when the vine is at rest and continues into the following growing season.

La potatura della vite *Vine pruning*



La potatura della vite costituisce una pratica agronomica di fondamentale importanza nell'ambito della viticoltura, volta a modellare la struttura della pianta al fine di ottimizzarne la longevità, la produzione e la qualità dei frutti. Questo procedimento è un'arte che richiede una profonda comprensione della fisiologia della vite e delle sue risposte agli interventi di potatura.

Vine pruning is a fundamental agronomic practice in viticulture aimed at shaping the structure of the vine in order to optimise its longevity, production and fruit quality.

L'obiettivo primario della potatura è quello di regolare la crescita della pianta, controllare la densità della chioma e gestire il numero di grappoli per garantire una distribuzione uniforme di energia e nutrienti. Attraverso tagli mirati, si cerca di bilanciare la parte aerea della vite con il suo sistema radicale, contribuendo così a mantenere un equilibrio ottimale tra vigore e fruttificazione.

This procedure is an art that requires a profound understanding of the physiology of the vine and its responses to pruning. The primary objective of pruning is to regulate the growth of the plant, control the density of the canopy and regulate the number of bunches to ensure an even distribution of energy and nutrients. Through targeted cuts, an attempt is made to balance the aerial part of the vine with its root system, thus helping to maintain an optimal balance between vigour and fructification.

Attraverso la potatura si limita inoltre l'accrescimento del legno vecchio.

*Pruning also limits the growth of old wood. Interventions carried out during the vegetative rest period are defined as **wood pruning**, while those carried out in the summer period as **green pruning**.*

Gli interventi effettuati nel periodo di riposo vegetativo, vengono definiti di **potatura legnosa**, mentre quelli effettuati nel periodo estivo di **potatura verde**.

Accordingly, pruning is subdivided into :

Di conseguenza la potatura si distingue in :

1. Potatura di impianto-trapianto: si ottiene

1. Pruning for planting-transplanting: obtained by preparing the rooted cuttings for planting by lightly trimming the roots.

predisponendo le barbatelle alla messa a dimora con un leggero taglio alle radici.

2. Potatura di allevamento o di formazione:

serve a costituire la forma di allevamento e prepara la pianta all'entrata in produzione.

3. Potatura di produzione: regola la produzione e lo sviluppo della pianta.

Sia la potatura invernale che quella estiva rientrano nella potatura di formazione e di produzione che, per essere effettuata correttamente, deve tenere in considerazione gli organi della produzione, il carico di gemme da lasciare, le caratteristiche delle diverse forme di allevamento, l'epoca, la legatura dei tralci, e la meccanizzazione.

La potatura può essere eseguita con diverse tecniche, tra cui la potatura corta, la potatura lunga e la potatura mista, ognuna delle quali mira a raggiungere obiettivi specifici. Ad esempio, la potatura corta favorisce la produzione di grappoli più concentrati, mentre la potatura lunga promuove una maggiore dispersione dei grappoli lungo i tralci.

La scelta della tecnica dipende da diversi fattori, come la varietà della vite, le condizioni climatiche e la tipologia di terreno.

Un aspetto cruciale della potatura è la gestione dell'architettura della pianta per garantire un'adeguata esposizione delle foglie al sole, favorire la circolazione dell'aria e prevenire le malattie fungine. Inoltre, la potatura è fondamentale per il controllo delle malattie della vite, poiché permette di eliminare parti danneggiate o infette, limitando così la diffusione di patogeni.

La corretta esecuzione di questa operazione richiede un approccio attento e mirato, poiché tagli eccessivi o poco precisi possono generare effetti avversi sulla salute delle piante e sulla qualità della produzione, minando altresì la longevità della vigna stessa. Basti pensare ai grossi tagli o strozzature che ne rallentano l'attività vegetativa e aprono la strada allo sviluppo di infezioni fungine.

2. Pruning for shaping or training: this serves to establish the training form and prepares the plant for the production phase.

3. Pruning for production: regulates the production and development of the plant. Both winter and summer pruning are part of training and production pruning, which in order to be carried out correctly must take into account the organs of production, the bud load to be left to grow, the characteristics of the different forms of training, the time of year, the tying of the shoots and mechanisation.

Pruning can be carried out using different techniques, including short pruning, long pruning and mixed pruning, each of which aims to achieve specific objectives. For example, short pruning favours the production of more concentrated bunches, while long pruning promotes greater dispersion of the bunches along the shoots. The choice of technique depends on several factors, such as vine variety, climatic conditions and soil type.

A crucial aspect of pruning is managing the architecture of the plant to ensure adequate exposure of the leaves to the sun, promote air circulation and prevent fungal diseases. In addition, pruning is crucial for the control of vine diseases, as it allows the removal of damaged or infected parts, thus limiting the spread of pathogens.

The correct execution of this operation requires a careful and targeted approach, since excessive or imprecise cuts can generate adverse effects on the health of the plants and the quality of production, which can undermine the longevity of the vineyard itself.

For example, large cuts or constrictions slow down vegetative activity and open the way for the onset of fungal infections.



LA POTATURA NELLE TENUTE TASCA D'ALMERITA

PRUNING ON THE TASCA D'ALMERITA ESTATES

Al fine di instaurare un equilibrio ottimale tra il numero dei grappoli e la forza vitale della pianta, Tasca d'Almerita lavora costantemente per mantenere **proporzioni armoniche tra la parte aerea e la parte radicale delle viti**. La pratica di potatura è, inoltre, attentamente adattata alla specifica forma di allevamento, al contesto ambientale, alle peculiarità della cultivar, allo spessore del tralcio e al vigore della pianta.

Date le complessità intrinseche agli ambienti delle tenute Tasca d'Almerita, **la potatura viene eseguita manualmente da personale altamente qualificato**, garantendo massima precisione e cura delle piante. In particolare, si pone particolare attenzione nel rispettare il sistema vascolare della pianta al fine di preservare il corretto flusso di sostanze nutritive, evitare la formazione di ferite significative che potrebbero favorire l'infezione del legno da parte di microrganismi, e prevenire la perdita di punti vegetativi e di accrescimento attraverso tagli inappropriati.

Nel contesto della Tenuta Tascante, viene adottata la pratica della "**potatura soffice**", caratterizzata da tagli limitati esclusivamente sul legno nuovo al fine di salvaguardare il flusso e la vascolarità della pianta. Tale approccio assicura un'elevata integrità vascolare e un equilibrio sostenibile nel tempo della pianta stessa.

*In order to establish an optimal balance between the number of bunches and the life force of the plant, Tasca d'Almerita works constantly to maintain **harmonious proportions between the aerial and root parts of the vines**. Pruning procedures are also carefully adapted to the specific training system, the environmental context, the peculiarities of the cultivar, the thickness of the shoot and the vigour of the plant.*

*Given the complexities intrinsic to the environments of the Tasca d'Almerita estates, **pruning is carried out manually by highly qualified personnel**, guaranteeing maximum precision and care of the plants. In particular, special attention is paid to respecting the vascular system of the plant in order to preserve the correct flow of nutrients, avoid the formation of significant wounds that could encourage infection of the wood by microorganisms, and prevent the loss of vegetative and growth points through inappropriate cuts.*

*In the context of the Tascante Estate, the practice of '**soft pruning**' is adopted, characterised by limited cuts exclusively on new wood in order to safeguard the flow and vascularity of the plant. This approach ensures high vascular integrity and a sustainable balance of the plant itself over time.*







LA VOCAZIONALITÀ VITIVINICOLA NELLE TENUTE TASCA D'ALMERITA

VITICULTURAL SUITABILITY ON THE TASCA D'ALMERITA ESTATES

La selezione della forma di allevamento per le viti è un elemento cruciale nella fase di concezione di un vigneto all'interno delle Tenute Tasca d'Almerita. Questa decisione strategica viene attentamente ponderata, tenendo in considerazione una molteplicità di variabili che abbracciano le caratteristiche pedologiche, l'ambiente climatico e le peculiarità delle varietà di uva desiderate. Il processo decisionale inizia con **un'approfondita analisi del suolo, valutando la sua fertilità, composizione chimica e disponibilità d'acqua**. Tale indagine permette di delineare una scelta di allevamento che ottimizzi le risorse del terreno, **promuovendo la salute della pianta e contribuendo alla sostenibilità del sistema vitivinicolo**. Particolare attenzione viene rivolta anche alle condizioni climatiche dell'area, dove la disponibilità di luce, acqua e la temperatura durante il periodo vegeto-produttivo svolgono un ruolo determinante nella definizione della forma di allevamento più idonea. Ulteriori elementi che vengono presi in considerazione sono le caratteristiche della varietà di uva e la tipologia di vino desiderato, poiché la forma di allevamento della vite può influenzare significativamente la qualità e le caratteristiche del vino. Questo approccio meticoloso non solo mira a ottenere vini di eccellenza, ma è intrinsecamente connesso a obiettivi di sostenibilità, che includono la salvaguardia della salute delle piante, la preservazione delle radici culturali e tradizionali del territorio e l'ottimizzazione delle risorse disponibili.

*The selection of the training system for the vines is a crucial element in the design of a vineyard on the Tasca d'Almerita Estates. This strategic decision is carefully weighed, taking into account a multitude of variables that include soil characteristics, the climatic environment and the peculiarities of the desired grape varieties. The decision-making process begins with **a thorough analysis of the soil, assessing its fertility, chemical composition and water availability**. This investigation makes it possible to choose a type of training that optimises soil resources, **promotes plant health and contributes to the sustainability of the wine-making system**. Particular attention is also paid to the climatic conditions of the area, where the availability of light, water and temperature during the vegetative-productive period play a decisive role in defining the most suitable form of training and cultivation. Other elements taken into consideration are the characteristics of the grape variety and the type of wine desired, as the form of vine training can significantly influence the quality and characteristics of the wine. This meticulous approach not only aims to obtain wines of excellence, but is intrinsically linked to sustainability goals, which include safeguarding the health of the plants, preserving the cultural roots and traditions of the land, and optimising available resources. An in-depth viticultural suitability study was conducted on the Regaleali Estate. This investigation included detailed soil analyses,*

Nella Tenuta Regaleali è stato condotto uno studio approfondito di vocazionalità vitivinicola. Questa indagine ha previsto analisi dettagliate dei suoli, valutazioni climatiche, esami delle esposizioni dei terreni e delle loro influenze sulla qualità del vino. I risultati di questo studio guidano ancora oggi gli agronomi nella pianificazione dei nuovi vigneti, orientando la selezione delle varietà di uva e dei portainnesti che meglio si adattano alle peculiarità di ciascun appezzamento. Inoltre, esso fornisce preziose indicazioni sulle corrette pratiche di gestione del suolo, promuovendo la prevenzione dell'erosione e il mantenimento della salute a lungo termine del vigneto.

La cura della chioma

Canopy management

Una chioma ben curata è il risultato di un lavoro di potatura ben fatto. Durante lo sviluppo della chioma, è essenziale mantenere l'equilibrio vegeto-produttivo attraverso tecniche come la scacchiatura, la cimatura e il diradamento, che influenzano direttamente i tralci. La sfogliatura, che consiste nell'eliminazione di foglie durante l'ultimo periodo prima della vendemmia, è un'operazione molto importante per areare i grappoli e consentire loro di ricevere la giusta quantità di luce solare. Tuttavia, la tempistica di questa operazione è cruciale, poiché se eseguita troppo presto, può ridurre la superficie fogliare utile per la fotosintesi e diminuire il contenuto zuccherino dei grappoli. Per garantire il momento ottimale per queste pratiche, gli agronomi dell'azienda vitivinicola Tasca d'Almerita effettuano costanti sopralluoghi in vigna, tenendo conto delle condizioni meteorologiche e dell'intensità della luce solare.

climatic assessments, examinations of soil exposures and their influence on wine quality. The results of this study continue to guide agronomists in the planning of new vineyards, guiding the selection of grape varieties and rootstocks that are best suited to the peculiarities of each plot. In addition, it provides valuable insights into proper soil management practices, promoting the prevention of erosion and maintaining the long-term health of the vineyard.



The benefits of skilful pruning can be seen when the foliage develops. In these phases, it is important to continue to maintain the vegetative-productive balance through trimming, topping and thinning, all of which have a direct impact on the shoots. Depending on the amount and intensity of rainfall in a given year, leaf removal is also carried out.

This consists of removing a quantity of leaves during the last period before the harvest in order to aerate the bunches and expose them to sunlight.

The timing of this operation is very important. In fact, if it is carried out too early, it reduces the leaf surface area useful for photosynthesis, thus reducing the sugar content of the bunches.

On the Tasca d'Almerita estates, constant inspections are carried out in the vineyard to choose the best time to carry out this operation.



THE GLOBAL GOALS

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

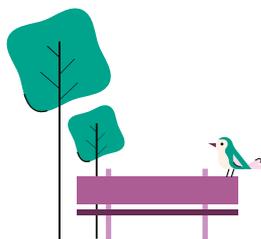


OBIETTIVO 11

PROTEZIONE E PROMOZIONE DEL PATRIMONIO E SVILUPPO SOSTENIBILE

GOAL 11

PROTECTION AND PROMOTION OF OUR HERITAGE AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT



871

AREE NATURALI PROTETTE PROTECTED NATURAL AREAS

estese su circa il 10% del territorio nazionale e ripartite in più di 3 milioni di ettari di superficie terrestre e oltre 2,8 milioni di superficie marina

spread over about 10% of the national territory and spread over more than 3 million hectares of land and over 2.8 million marine areas



32

AREE MARINE PROTETTE PROTECTED MARINE AREAS



24

PARCHI NAZIONALI NATIONAL PARKS

RISORSE TERRITORIALI TERRITORIAL RESOURCES

Il target 11.4 DELL'OBIETTIVO 11 DELL'AGENDA 2030 esorta a rafforzare le azioni per la protezione e promozione del patrimonio culturale e naturale, indicandolo come elemento contributore alla creazione di **città e territori inclusivi, sicuri, resilienti e sostenibili**. L'**Italia** è il Paese con il maggior numero di proprietà inserite nella lista del Patrimonio mondiale dell'umanità dell'UNESCO:

GOAL 11.4 of AGENDA 2030 calls for the strengthening of actions for the protection and promotion of cultural and natural heritage, indicating it as a contributor to the creation of **inclusive, safe, resilient and sustainable cities and territories**. **Italy** is the country with the highest number of properties on the UNESCO World Heritage List:

IN ITALIA \ IN ITALY

58

SITI UNESCO
UNESCO SITES

5

NATURALI
NATURAL

53

CULTURALI
CULTURAL

16

PATRIMONI ORALI E IMMATERIALI
DELL'UMANITÀ
ORAL AND INTANGIBLE HERITAGE
OF HUMANITY MASTERPIECES

19

RISERVE DELLA BIOSFERA
BIOSPHERE RESERVES

A livello nazionale, l'Italia protegge il proprio equilibrio ambientale e la biodiversità attraverso la tutela di:

At the national level, Italy protects its environmental balance and biodiversity through the protection of:

Il patrimonio immateriale della Sicilia

The intangible heritage of Sicily

Secondo la Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, il **patrimonio immateriale** è descritto come “le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi – che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale.

According to the UNESCO Convention for the Protection of Intangible Cultural Heritage, the intangible heritage is described as “the practices, representations, expressions, knowledge, know-how as well as the tools, objects, artefacts and cultural spaces associated with them – that communities, groups and in some cases individuals recognise as part of their cultural heritage.

IN SICILIA SONO 4 I BENI PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

IN SICILY THERE ARE 4 UNESCO INTANGIBLE HERITAGE ASSETS

LA DIETA MEDITERRANEA
THE MEDITERRANEAN DIET

**LA VITE AD ALBERELLO
DELL'ISOLA DI PANTELLERIA**
THE BUSH-TRAINED VINES ON THE
ISLAND OF PANTELLERIA

L'OPERA DEI PUPPI
THE OPERA OF THE PUPPETS

**L'ANTICA ARTE DEI
MURETTI A SECCO**
THE ANCIENT ART OF DRY
STONE WALLS

Il Patrimonio materiale della Sicilia

The material heritage of Sicily

I beni culturali materiali sono tutti quei beni che hanno una individuale presenza fisica, detta appunto materiale, che rimane sostanzialmente immutata nel tempo.

Material cultural goods are all those goods that have an individual physical presence, called material, which remains substantially unchanged over time.

IN SICILIA SONO 7 I BENI ISCRITTI AL PATRIMONIO MATERIALE UNESCO

IN SICILY THERE ARE 7 UNESCO HERITAGE SITES

PALERMO ARABO-NORMANNA E LE CATTEDRALI DI CEFALÙ E MONREALE
PALERMO ARABO-NORMANNA AND THE CATHEDRALS OF CEFALÙ AND MONREALE

AREA ARCHEOLOGICA DI AGRIGENTO (VALLE DEI TEMPLI)
ARCHAEOLOGICAL AREA OF AGRIGENTO (VALLE DEI TEMPLI)

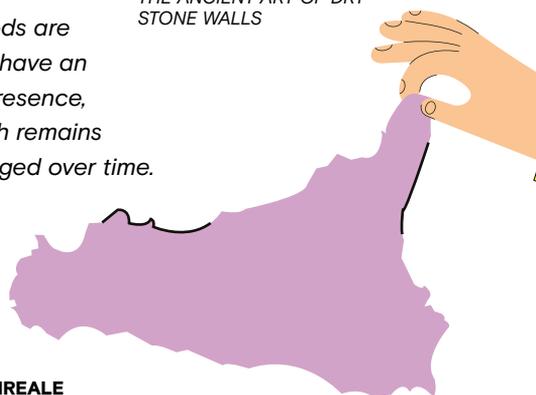
MONTE ETNA
MOUNT ETNA

VILLA ROMANA DEL CASALE

LE CITTÀ TARDO BAROCHE DELLA VAL DI NOTO
THE LATE BAROQUE TOWNS OF THE VAL DI NOTO

LE ISOLE EOLIE
AEOLIAN ISLANDS

SIRACUSA E LE NECROPOLI RUPESTRI DI PANTALICA
SIRACUSA AND THE CAVE NECROPOLIS OF PANTALICA



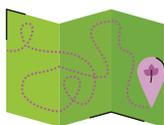
In Sicilia inoltre sono presenti **due geoparchi**: Il Parco delle Madonie e il Parco Rocca di Cerere

*In Sicily there are also **two geoparks**: the Madonie Park and the Rocca di Cerere Park*



PER UN APPROFONDIMENTO SUL PATRIMONIO NATURALISTICO DELLA SICILIA SI RIMANDA A PAG. 109
FOR FURTHER INFORMATION ON THE NATURAL HERITAGE OF SICILY, SEE P. 109

LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO E DELLE TRADIZIONI LOCALI



TASCA D'ALMERITA'S GOOD PRACTICES TO ENHANCE THE LANDSCAPE AND LOCAL TRADITIONS

I muretti a secco e le architetture rupestri delle Tenute Tasca

La preservazione delle risorse territoriali e del paesaggio, nel rispetto delle radici culturali locali, rappresenta una delle sfide affrontate con impegno da Tasca d'Almerita negli ultimi anni. L'obiettivo primario è quello di custodire e valorizzare anche le aree non adibite all'agricoltura, riconoscendo il valore intrinseco di ogni aspetto del territorio.

All'interno Tenuta Tascante sull'Etna, il nostro impegno si concentra sulla cura attenta e diligente dei muretti a secco. Questi antichi manufatti, riconosciuti dall'Unesco e inseriti nella prestigiosa lista degli elementi immateriali designati Patrimonio dell'Umanità, incarnano un simbolo eloquente della connessione armoniosa tra l'essere umano e la natura.

Attraverso una combinazione di lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria, ci assicuriamo di preservare l'integrità di questi muretti, che fungono da testimoni silenziosi di una storia millenaria. Oltre a essere opere d'arte rurali, essi rappresentano una testimonianza tangibile

The dry stone walls and the rock architecture of the Tasca Estates

The preservation of territorial resources and the landscape, respecting local cultural roots, is one of the challenges faced by Tasca d'Almerita in recent years. The primary objective is to preserve and enhance even areas not used for agriculture, recognizing the intrinsic value of every aspect of the territory.

Inside Tenuta Tascante on Etna, our commitment focuses on the careful and diligent care of dry stone walls. These ancient artifacts, recognized by UNESCO and included in the prestigious list of intangible elements designated World Heritage Sites, embody an eloquent symbol of the harmonious connection between the human being and nature.

Through a combination of ordinary and extraordinary maintenance work, we ensure that the integrity of these walls, which serve as silent witnesses of a thousand-year history, is preserved. In addition to being rural artworks, they represent a tangible testimony of the sustainable interaction between the local community and the surrounding environment.

TENUTA TASCANTE

252

MURETTI A SECCO
DRY-STONE WALLS

9168

METRI LINEARI
LINEAR METRES

dell'interazione sostenibile tra la comunità locale e l'ambiente circostante.

La Tenuta Regaleali inoltre accoglie anche le straordinarie architetture rupestri presenti nell'area. Questi elementi contribuiscono a delineare un paesaggio unico e suggestivo. La loro manutenzione e conservazione diventano quindi una missione imprescindibile per Tasca d'Almerita, in linea con l'impegno globale per la tutela della diversità culturale e ambientale. Si tratta infatti non soltanto di un atto di preservazione, ma un tributo al connubio tra la storia, la cultura e l'ambiente. Questi elementi contribuiscono a definire l'identità del luogo e rappresentano un impegno tangibile nella costruzione di un futuro sostenibile, radicato nella consapevolezza del passato.

The Tenuta Regaleali also houses the extraordinary rock architecture in the area. These elements help to outline a unique and evocative landscape.

Their maintenance and conservation therefore become an essential mission for Tasca d'Almerita, in line with the global commitment to the protection of cultural and environmental diversity. It is not only an act of preservation, but a tribute to the union between history, culture and the environment. These elements help to define the identity of the place and represent a tangible commitment to building a sustainable future, rooted in the awareness of the past.





Protezione del paesaggio

Protecting the countryside

Tasca d'Almerita opera per la creazione di nuovi valori paesistici coerenti e integrati con quelli riconosciuti, al fine di ottimizzare il potenziale inespresso del territorio e contrasta l'abbandono di edifici e superfici rurali.

La corte intorno a cui sorge la tenuta Regaleali risale all'Ottocento e da allora sono stati mantenuti tutti gli elementi di pregio architettonico, oltre che naturalistici.

Case Grandi e Case Vecchie, i due casali di calcarenite sono circondati da giardini ornamentali completi di **orto-frutteti, ricchi di piante autoctone** (Rosa canina, Retama retam o la Ginestra bianca) e rare specie tradizionali aromatiche (Pelargonium tomentosum, origano dei monti Iblei e basilico delle Madonie).

*Tasca d'Almerita works to create new landscape values that are consistent and integrated with those already acknowledged, so as to optimise the area's unexpressed potential and contrast the abandonment of rural land and buildings. **The courtyard around which the Regaleali Estate is built dates back to the 19th century and all the elements of architectural and naturalistic value have been carefully maintained since then.** Case Grandi and Case Vecchie, the two limestone farmhouses, are surrounded by **ornamental gardens with vegetables and orchards, full of native plants** (rosehip, Retama retam and white broom) and rare aromatic traditional species (Pelargonium tomentosum, oregano from the Hyblaean mountains and basil from the Madonie mountains).*



EduSOStain: un progetto di sostenibilità sociale a favore di soggetti vulnerabili in Sicilia

EduSOStain: a social sustainability project for vulnerable people in Sicily

Salvaguardare le risorse territoriali significa anche impegnarsi in favore della comunità locale, in modo da contribuire allo sviluppo complessivo dei territori, assicurando anche il benessere della popolazione.

In tale ambito, in collaborazione con la Fondazione SOStain Sicilia e con la Fondazione Allianz Umanamente, Tasca d'Almerita è stata promotrice e parte attiva di EduSOStain, un progetto di sostenibilità sociale nato dalla volontà di offrire opportunità di crescita formativa e professionale nel settore agricolo per soggetti vulnerabili in Sicilia.

Sono infatti 12 persone con disagio psichico che stanno seguendo percorsi riabilitativi presso il Club Itaca Palermo e 10 minori, in età compresa tra 11 e 16 anni, in condizioni di vulnerabilità sociale ed economica che seguono le attività educative e ludico-ricreative dell'associazione YOLK, i beneficiari di questo percorso di apprendimento, teorico e pratico, finalizzato all'acquisizione di conoscenze e tecniche riguardanti principalmente l'agricoltura sostenibile, il marketing e la comunicazione dei prodotti agricoli e le tecniche di vendita e di commercializzazione. L'auspicio è che l'approccio a tematiche sensibili e attuali, come quelle legate alla sostenibilità, si evolva in un'opportunità di autonomia professionale.

Tasca d'Almerita ha donato il tempo-lavoro dei propri dipendenti, esperti di marketing e comunicazione, agronomi, commerciali, responsabili della sostenibilità, che si sono

Safeguarding territorial resources also means engaging with the local community, so as to contribute to the overall development of the territories, also ensuring the welfare of the population.

In this context, in collaboration with the Fondazione SOStain Sicilia and the Fondazione Allianz Umanamente, Tasca d'Almerita has been actively promoting EduSOStain, a project of social sustainability born from the desire to offer opportunities for educational and professional growth in the agricultural sector for vulnerable people in Sicily.

They are in fact 12 people with mental distress who are following rehabilitation paths at the Club Itaca Palermo and 10 minors, aged between 11 and 16 years, in conditions of social and economic vulnerability that follow the educational and recreational activities of the YOLK association, the beneficiaries of this learning path, both theoretical and practical, aimed at the acquisition of knowledge and techniques mainly concerning sustainable agriculture, marketing and communication of agricultural products and sales and marketing techniques. The hope is that the approach to sensitive and current issues, such as those related to sustainability, will evolve into an opportunity for professional autonomy.

Tasca d'Almerita has donated the time-work of its employees, marketing and communication experts, agronomists, commercial, sustainability managers, who have transformed themselves into volunteers

trasformati in volontari che hanno trasferito il loro know-how: come imparare a coltivare e creare un orto, seguendo i principi e le regole dell'agricoltura sostenibile a basso impatto ambientale, come implementare una strategia di marketing e di comunicazione che dia visibilità a un progetto di sostenibilità agricola, come gestire un punto vendita e un sito e-commerce di prodotti da agricoltura sostenibile.

Il progetto prevede infatti un'altra fase, nel 2024, che proseguirà con l'allestimento di un orto biologico, la progettazione di azioni di marketing utili all'amplificazione del progetto e la gestione di un punto di ritiro a Villa Adriana e di mercati itineranti per la vendita dei prodotti agricoli. Il ricavato della vendita andrà al Club Itaca di Palermo.

who have transferred their know-how: how to learn to grow and create a vegetable garden, following the principles and rules of sustainable agriculture with low environmental impact, how to implement a marketing and communication strategy that gives visibility to an agricultural sustainability project, how to manage a store and a site e-commerce of products from sustainable agriculture.

The project provides for another phase, in 2024, which will continue with the construction of an organic vegetable garden, the design of marketing actions useful to amplify the project and the management of a collection point at Villa Adriana and of itinerant markets for the sale of agricultural products. The proceeds of the sale will go to the Club Itaca of Palermo.



La collaborazione con la Via dei Librai, la festa del libro e della lettura

The collaboration with the Via dei Librai, the festival of the book and the reading



La Via dei Librai, secondo una visione improntata alla condivisione e ai processi di comunità, si pone come obiettivo principale quello di favorire l'incontro tra il libro e il lettore "abitante della città", attribuendo alla lettura un valore primario nella conoscenza, formazione e sviluppo della comunità.

Si tratta di una manifestazione importante nella vita culturale della città di Palermo, che sostiene e promuove il lavoro dei librai, artigiani del libro e della cultura.

Partendo dal presupposto che i libri, così come i vini, raccontano storie, è stato organizzato un evento pilota, che avrà il suo seguito anche nel 2024 nell'ambito della IX edizione della manifestazione, durante il quale è stato presentato al pubblico un abbinamento libro-vino. In questa occasione i sensi della vista, del tatto, dell'olfatto si sono confrontati con la capacità dei libri di narrare storie e di vivere le storie liquide raccontate dai vini.

La storia narrata dal libro presentato è stata affiancata sapientemente alla storia narrata da un vino Tasca, La Monaca della Tenuta Sallier de La Tour, che è stato offerto in degustazione al pubblico, in modo da creare un perfetto connubio tra vini e libri che diventano scrigni di storie da raccontare.

Tasca intende in tal modo sostenere la promozione della cultura nel territorio, contribuendo durante questi eventi rivolti a un pubblico eterogeneo a diffondere anche la cultura del consumo di vino responsabile e sostenibile.

The main objective of the Via dei Librai, according to a vision of sharing and community processes, is to encourage the encounter between the book and the reader "inhabitant of the city", giving reading a primary value in knowledge, community training and development.

It is an important event in the cultural life of the city of Palermo, which supports and promotes the work of booksellers, book artisans and culture.

Starting from the assumption that books, as well as wines, tell stories, a pilot event has been organized, which will be followed in 2024 as part of the ninth edition of the event, during which a book-wine pairing was presented to the public. On this occasion the senses of sight, touch, smell were compared with the ability of books to tell stories and live the liquid stories told by wines.

The story narrated by the presented book has been expertly joined to the story narrated by a Tasca wine, La Monaca of the Tenuta Sallier de La Tour, which was offered for tasting to the public, so as to create a perfect combination of wines and books that become treasure chests of stories to tell.

In this way, Tasca intends to support the promotion of culture in the territory, contributing during these events aimed at a heterogeneous public to spread also the culture of responsible and sustainable wine consumption.



L'ospitalità nelle Tenute Tasca d'Almerita per la valorizzazione del territorio

Hospitality on the Tasca d'Almerita estates for the enhancement of the territory

In Sicilia, la famiglia Tasca d'Almerita **“coltiva bellezza” da 8 generazioni**, raccontando questa terra ai suoi ospiti, presi per mano in un viaggio tra filari di vite, uliveti, mandorleti, campi di grano, capperi e una cucina al servizio del gusto e della sostenibilità. Ogni incontro è un'occasione di scambio e confronto, un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. **Cinque Tenute, luoghi simbolo ed espressione di vitigni vocati**, dove il tempo non si misura, ma si gode, dove il territorio non si controlla, ma si cura, dove le vigne accolgono e abbracciano l'ospite che può esplorare la cultura gastronomica e viticola di questa parte della Sicilia.

*In Sicily, the Tasca d'Almerita family has been ‘cultivating beauty’ for 8 generations, communicating this land to its guests, taking them by the hand on a journey through rows of vines, olive groves, almond groves, fields of wheat, capers and a kitchen at the service of taste and sustainability. Each meeting is an opportunity for exchange and comparison, an experience involving all the senses. **Five Tenute, symbolic places and expressions of outstanding grape varieties**, where time is not measured but enjoyed, where the land is not controlled but cared for, where the vineyards welcome and embrace guests, enabling them to explore the gastronomic and winemaking culture of this part of Sicily.*



La salvaguardia della cultura gastronomica

The preservation of gastronomic culture

La cucina parte dalla ricerca sul territorio, dal dialogo con i produttori locali, dallo scambio di conoscenze, dall'interazione con i paesaggi diversi che compongono il sistema di pensiero Tasca d'Almerita. È una cucina che a onda le sue radici nelle lezioni dei Monsù, che evolve e si rinnova tra le mani di **Fabrizia Lanza nelle cucine dell'Anna Tasca Lanza Cooking School**, che si tramanda quotidianamente tra le cuoche di casa di Tenuta Regaleali e Sallier de La Tour e che si condivide con lo chef di Capofaro. È una cucina fatta di ascolto e di oralità; di curiosità e di domande. Senza voce non sarebbe mai esistita.

È un'ospitalità, quella della famiglia Tasca, che mostra una Sicilia sorprendente, nascosta allo sguardo frettoloso. Una Sicilia che si rivela solo a chi si ferma davvero a sentirla.

*The cuisine starts from the research on the territory, the dialogue with local producers, the exchange of knowledge, the interaction with the different landscapes that make up the Tasca d'Almerita thought system. It is a kitchen that wave its roots in the lessons of Monsù, which evolves and is renewed in the hands of **Fabrizia Lanza in the kitchens of the Anna Tasca Lanza Cooking School**, which is handed down daily between the home cooks of Tenuta Regaleali and Sallier de La Tour and shared with the chef of Capofaro. It is a cuisine of listening and speaking; of curiosity and questions. Without voice it would never have existed. The hospitality of the Tasca family shows a surprising Sicily, hidden from the hasty gaze. A Sicily that reveals itself only to those who really stop to hear it.*







ALEALI



Nel centro della Sicilia, tra laghi e colline, grano e ulivi dove il vino si fa come duecento anni fa, la famiglia Tasca apre le porte di casa.

Nel più naturale mondo agricolo, la famiglia Tasca accoglie i propri ospiti svelando la verità del vino, facendo conoscere i modi in cui coltiva la terra, alleva la vite, raccoglie l'uva, come la trasforma in vino e come la mette in bottiglia.

Regaleali è anche crocevia storico di due grandi tradizioni culinarie, che nel resto della Sicilia hanno raramente dei punti di contatto e di sovrapposizione: da un lato la più autentica cucina contadina, dei sapori netti, forti e semplici; e dall'altro la più elaborata, ma altrettanto ispirata cucina dei "monsù", i cuochi francesi al servizio dell'aristocrazia siciliana e napoletana fin da 1700. Regaleali è dunque una sorta di laboratorio del gusto, custode delle più vitali memorie storiche dell'isola: agricole, vitivinicole, gastronomiche.

UN MODO RESPONSABILE PER SCOPRIRE IL

TERRITORIO: IL TREKKING NELLA TENUTA REGALEALI

Al fine di promuovere il territorio e permettere al visitatore di scoprirlo in totale autonomia, è stata attivata nella Tenuta Regaleali una rete di 20 km di percorsi trekking praticabili anche in bicicletta e di corsa.

3 diversi sentieri, tutti inseriti in una mappa e ben segnalati da appositi cartelli realizzati in legno di castagno:

- il percorso San Lucio (7000 metri)
- il percorso Grandi Vigne (9800 metri)
- il percorso San Francesco (3000 metri)

In the centre of Sicily, between lakes and hills, wheat and olive trees, where wine is made as it was two hundred years ago, the Tasca family opens its doors.

In the most natural agricultural world, the Tasca family welcomes their guests by revealing the truth of wine, showing them how they cultivate the land, grow the vines, harvest the grapes, and how they are made into wine and bottled.

Regaleali is also the historical crossroads of two great culinary traditions, which in the rest of Sicily rarely have points of contact and overlap: on the one hand the most authentic peasant cuisine, of the clear, strong and simple flavors; and on the other the most elaborate, but equally inspired cuisine of the "monsù", the French chefs at the service of the Sicilian and Neapolitan aristocracy since 1700. Regaleali is therefore a sort of laboratory of taste, guardian of the most vital historical memories of the island: agricultural, wine, gastronomic.

A RESPONSIBLE WAY TO DISCOVER THE TERRITORY: TREKKING ON THE REGALEALI ESTATE

To promote the surrounding area and allow visitors to discover it in complete freedom, a network of 20 km of trekking paths was created on the Regaleali Estate, and it is also open to people on bicycle or out for a run. 3 different paths, all set out clearly on a map and well marked by special signs made of chestnut wood:

- the San Lucio path (7000 metres)*
- the Great Vineyards path (9800 metres)*
- the San Francesco path (3000 metres)*



Corrado Maurigi, Estate Manager





Alcuni luoghi sono abitati da un'anima, da un'atmosfera speciale dove si ha davvero l'impressione di entrare in una dimensione magica. L'**Etna**, patrimonio Unesco, è uno di questi.

Tutto sulla "Muntagna", come la chiamano da queste parti, sprigiona magnetismo. Rapidamente si capisce che ci si trova su un "terreno vivo" che ha il suo linguaggio, le sue regole, i suoi tempi.

Qua, tra le Contrade e le sciare del vulcano, in un paesaggio sempre in divenire, tra i boschi di rovere e castagni e la pietra lavica dei muretti a secco, c'è una Sicilia sorprendente, nascosta allo sguardo frettoloso; una Sicilia che si rivela solo a chi si ferma davvero a sentirla. Ed è qua, nella Tenuta Tascante, sintesi esatta della nostra idea di vigneto sul vulcano attivo più alto d'Europa, in un territorio tra Castiglione di Sicilia e Randazzo, che la famiglia Tasca d'Almerita si è fermata nel 2007 per coltivare le varietà maggiormente vocate – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante nelle Contrade Rampante, Pianodario, Sciaranuova e Sciaranuova Vigna Vecchia. Quattro espressioni originali che raccontano la storia delle eruzioni del vulcano attraverso il vino.

L'ospitalità nella Tenuta Tascante, dunque, ha lo scopo di fare conoscere le antiche tradizioni locali, raccontando una storia antica e affascinante.

*Some places are inhabited by a soul, by a special atmosphere where you have the distinct impression of entering a magical dimension. Mount **Etna**, a UNESCO heritage site, is one of them.*

Everything about the Muntagna, as it is called in these parts, emanates magnetism. One quickly realises that one is on 'living ground' that has its own language, its own rules, its own time.

Here, between the Contrade and the slopes of the volcano, in an ever-changing landscape, between the oak and chestnut woods and the lava stone of the dry stone walls, there is a surprising Sicily, hidden from the hurried gaze; a Sicily that reveals itself only to those who really stop to feel it. And here, on the Tascante Estate, is the exact synthesis of our idea of a vineyard on Europe's highest active volcano, in an area between Castiglione di Sicilia and Randazzo, where the Tasca d'Almerita family settled in 2007 to cultivate the most suitable varieties – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio and Carricante in the Contrade Rampante, Pianodario, Sciaranuova and Sciaranuova Vigna Vecchia. Four original expressions that tell the story of the volcano's eruptions through wine.

Hospitality at the Tascante Estate is therefore aimed at raising awareness of the ancient local traditions by telling an ancient and fascinating story.



Pianodario, una delle 4 Contrade della Tenuta Tascante vince il Premio @inarch_Sicilia 2023 per la categoria rigenerazione e recupero

Pianodario, one of the 4 districts of Tenuta Tascante wins the @inarch_Sicilia 2023 Award for the category regeneration and recovery

Il restauro del complesso alle pendici dell'Etna di Tenuta Tascante si è aggiudicato nel 2023 l'autorevole premio In/Architettura 2023 | Sicilia, riservato alle opere più innovative, efficienti e virtuose per la valorizzazione del territorio e della società. L'iniziativa è stata promossa da IN/Arch (Istituto Nazionale di Architettura) e ANCE (Associazione Nazionale Costruttori Edili), con la collaborazione di Archilovers, network internazionale per l'architettura e il design. Per Tasca, si è trattato di un nuovo traguardo nel percorso di responsabilità ambientale e sociale, che ribadisce l'impegno nel conservare e custodire con cura non solo il patrimonio naturale, ma anche storico e culturale della terra d'origine in cui, da otto generazioni, opera con dedizione e orgoglio.

Realizzato nel 2021 dallo studio MAB Arquitectura, il progetto vincitore è stato selezionato fra i 111 candidati e premiato nella categoria "Interventi di rigenerazione/recupero" con la seguente motivazione: "Recupera con sensibilità un edificio rurale preesistente dimostrando che si può intervenire nel patrimonio storico con attenzione al manufatto e insieme con una qualità architettonica attuale".

L'intervento ha riguardato le strutture della Tenuta in Contrada Pianodario a Randazzo, immerse in un paesaggio ritmato da terrazze di muretti a secco di pietra lavica e filari di viti di varietà autoctone, che danno vita ad alcune

In 2023, the restoration of Tenuta Tascante's complex at the foothills of Mount Etna earned the prestigious In/Architettura 2023 | Sicilia award, recognizing its innovative, efficient, and socially beneficial contributions to the local landscape. Sponsored by IN/Arch (National Institute of Architecture) and ANCE (National Association of Builders), in collaboration with Archilovers, an international architecture and design network, the accolade marks a significant milestone in Tasca's ongoing commitment to environmental and social stewardship. For eight generations, Tasca has passionately and proudly preserved the natural, historical, and cultural heritage of its homeland.

Completed in 2021 by the MAB Arquitectura studio, the winning entry was selected from among 111 candidates and awarded in the category of "Regeneration/Recovery Projects" with the following reasoning: "The meticulous renovation of an existing rural structure highlights the potential to preserve historical heritage with reverence for the original building, while also achieving modern architectural excellence."

The project focused on estate structures located in Contrada Pianodario in Randazzo, set amidst a landscape characterized by terraces of dry lava stone walls and rows of vines featuring native grape varieties. These elements contribute to the creation of some of the most captivating wine offerings within the

delle più interessanti proposte vinicole della DOC Etna a marchio Tasca d'Almerita.

L'intero recupero è stato compiuto con un approccio filologico sia nelle tecniche, che si rifanno alla maestria artigiana, sia nella conservazione e l'utilizzo dei materiali della tradizione locale, come il cocchiopesto, la pietra lavica e il legno di castagno, con l'obiettivo primario di rispettare l'essenza architettonica del luogo. È così che il palmento, tipico edificio in pietra, storicamente dedicato alla produzione del vino e articolato su più livelli per ottimizzare i processi - dal trasporto delle uve alla spremitura, fino alla permanenza nelle botti, è stato rifunzionalizzato, mantenendo le sue peculiarità e diventando un museo per raccontare la storia della produzione vinicola nel Parco dell'Etna, oltre a uno spazio per accogliere degustazioni e conferenze stampa. La casa del viticoltore, con la sua piccola cucina e il salotto riscaldato da un camino in pietra lavica progettato su misura, ha invece la funzione di accogliere gli ospiti, offrendo degustazioni di prodotti locali e di produzione propria.

Etna DOC under the Tasca d'Almerita brand.

The complete renovation was executed with a philological approach, drawing from artisanal techniques and utilizing materials indigenous to the region, such as cocchiopesto, lava stone, and chestnut wood. The primary objective was to honor the architectural essence of the place. Consequently, the palmento, a traditional stone structure historically designated for winemaking and designed across various levels to streamline processes - from grape transportation and pressing to barrel aging - was repurposed while preserving its original features. It now serves as a museum, chronicling the rich history of winemaking around Etna, and also serves as a venue for tastings and press events. Additionally, the vintner's residence, featuring a cozy kitchen and a living room heated by a bespoke lava stone fireplace, instead serves to welcome guests, providing them with opportunities to savor local and estate-produced delicacies.



TENUTA SALLIER DE LA TOUR

La strada che conduce a Sallier de La Tour non è una semplice strada, ma un sentiero magico di trenta chilometri che da Palermo - tra dolci colline, vallate rigogliose e potenti massicci montuosi - attraversa la Valle dello Jato per condurre l'ospite nel regno del silenzio. Siamo nel territorio della **Doc Monreale**, un areale ricco di storia, sapienza agricola, antiche radici vitivinicole.

Un angolo sorprendente di Sicilia, che trae origine dalla vicinissima Monreale, gioiello arabo-normanno e patrimonio UNESCO, la cui antica e potente Diocesi in epoca normanna, raggiunse il suo massimo splendore.

Nella Tenuta Sallier de La Tour, il tempo non si misura, ma si gode; il territorio non si controlla, ma si cura.

Il felice incontro tra luce e brezze marine provenienti dal vicino Golfo di Castellammare fa di Sallier de La Tour un territorio quasi miracoloso. Qui, dove la vigna accoglie e abbraccia, c'è una regina: **Syrah**.

Una varietà dal passato orientale che convive in armonia con le varietà autoctone siciliane, il Nero d'Avola, l'Inzolia e il Grillo. Tutte insieme, ognuna con la propria personalità in vigna, scolpiscono il paesaggio con sapienza e bellezza.

In questa deliziosa cornice la famiglia Tasca accoglie l'ospite, offrendo diverse tipologie di esperienze di degustazione: vari percorsi per scoprire i vini della Tenuta in abbinamento con i prodotti tipici del territorio.

The road to Sallier de La Tour is not a simple road, but a magical path of thirty kilometres that from Palermo - amidst gentle hills, lush valleys and powerful mountainous massifs - crosses the Jato Valley to lead the visitor into a realm of silence.

*We are in the **Monreale DOC** territory, an area rich in history, agricultural wisdom, ancient winemaking roots.*

A surprising corner of Sicily, which originates from nearby Monreale, an Arab-Norman jewel and UNESCO heritage site, whose ancient and powerful diocese in Norman times reached its maximum splendour. At the Sallier de La Tour estate, time is not measured, but enjoyed; the land is not controlled, but cared for.

The happy encounter between sunlight and sea breezes from the nearby Gulf of Castellammare makes Sallier de La Tour an almost miraculous territory.

*Here, where the vineyard welcomes and embraces, there is a queen: **Syrah**.*

A variety with an oriental past that coexists in harmony with the native Sicilian varieties, Nero d'Avola, Inzolia and Grillo. Together, each with its own personality in the vineyard, they sculpt the landscape with wisdom and beauty.

In this delightful setting, the Tasca family welcomes guests, offering different types of tasting experiences: various routes to discover the estate's wines in combination with typical local products.



Costanza Chirivino, Estate Manager



Capofaro Locanda & Malvasia nasce dall'amore per la vigna e il mare della famiglia Tasca d'Almerita, protagonista da sempre della viticoltura siciliana di qualità. Una locanda tematica, centrata sul connubio esperienziale tra natura e relax, divenuto nel tempo sinonimo di sofisticata e personalizzata ospitalità mediterranea, con un occhio attento alle buone pratiche ambientali. Unico nella sua identità, dal 2017 è membro del circuito Relais & Chateaux. Capofaro Locanda & Malvasia è luogo d'elezione per chi ama l'immersione totale nella natura incontaminata dell'isola di Salina, la più autentica delle Eolie. La locanda conta ventisette camere, circondate da 4,5 ettari di vigneto. Dalle terrazze delle stanze, ombreggiate da "cannizzi", si possono cogliere in lontananza i promontori di Stromboli e Panarea e un suggestivo panorama a strapiombo sul mare. L'architettura in stile eoliano incontra il gusto di un design minimale.

Capofaro Locanda & Malvasia born from love for the vineyard and the sea of the Tasca family d'Almerita, always the protagonist of the quality Sicilian viticulture. A thematic inn, centered on the experiential marriage of nature and relaxation, became the time means sophisticated and personalized Mediterranean hospitality, with an attentive eye good environmental practices. Unique in his identity, since 2017 he has been a member of the Relais & Chateaux circuit. Capofaro Locanda & Malvasia is the ideal place for those who love total immersion in the unspoilt nature of the island of Salina, the most authentic of the Aeolian Islands. The inn has 27 rooms, surrounded by 4.5 hectares of vineyards. From the terraces of the rooms, shaded by "cannizzi", can be seen in the distance the promontories of Stromboli and Panarea and a suggestive panorama overhanging the sea. The architecture in Aeolian style meets the taste of a minimal design.



**PREMIO IN/ARCH 2023:
ASSEGNATO AL PROGETTO
DI RESTAURO DI CAPOFARO
"LOCANDA & MALVASIA
RESORT" LA MENZIONE PER
LA CATEGORIA RIUSO
- RESTAURO. SOSTENIBILITA'
E RECUPERO DEL
RAPPORTO UOMO-NATURA.**

È stato assegnato al progetto di restauro di Capofaro "Locanda & Malvasia Resort", la menzione per la categoria riuso - restauro del premio In/Architettura 2023, kermesse che dal 1961, in tutte le regioni italiane, riconosce il valore dei progetti migliori e la loro capacità di incidere positivamente sul territorio.

La motivazione è la seguente: **"il progetto recupera sensibilmente e grazie a un intervento discreto un patrimonio architettonico e naturalistico di rilevanza"**.

Si tratta del Faro più importante delle Eolie, riferimento per la segnalazione marittima per tutto il Nord della Sicilia.

Il progetto di restauro è consistito nel restauro del Faro di Capofaro, delle sue pertinenze esterne e locali accessori che definiscono un compendio di straordinario valore paesaggistico e storico.

Oltre al restauro del Faro, **la realizzazione di un museo botanico diffuso**, di un MicroMuseo della Malvasia e di sei suite d'hotel, che costituiscono l'estensione dell'adiacente Capofaro Locanda e Malvasia Resort.

**IN/ARCH 2023 AWARD:
AWARDED TO THE
RESTORATION ENDEAVORS
AT CAPOFARO "LOCANDA &
MALVASIA RESORT" FOR ITS
REUSE AND RESTORATION
EFFORTS. PROMOTING
SUSTAINABILITY AND
REVIVING THE CONNECTION
BETWEEN HUMANITY AND
NATURE.**

*The restoration project at Capofaro "Locanda & Malvasia Resort" has received a commendation in the reuse and restoration category of the In/Architecture 2023 award. This prestigious event, held since 1961 across all regions of Italy, celebrates outstanding projects that positively influence their surroundings. The rationale is as follows: **"The project has carefully restored an architectural and natural heritage of significance through discreet intervention."** Notably, Capofaro stands as the foremost lighthouse in the Aeolian Islands, serving as a vital maritime beacon for northern Sicily.*

The restoration endeavor encompassed the refurbishment of the Capofaro Lighthouse, its surrounding facilities, and additional spaces, culminating in a collective of remarkable landscape and historical importance.

*In addition to the restoration of the lighthouse, **the project included the creation of a dispersed botanical museum, a MicroMuseum dedicated to Malvasia, and six hotel suites, which serve as an extension of the adjacent Capofaro Locanda e Malvasia Resort.***

Riconoscendo il valore architettonico, storico, paesaggistico e culturale del complesso, il progetto ha non solo rifunzionalizzato la struttura nel rispetto dei principi di tutela e conservazione del bene, ma anche valorizzato ognuno di questi aspetti.

L'area esterna accoglie il **museo botanico diffuso** che illustra attraverso un sinuoso percorso nel verde, le specie autoctone tipiche della macchia mediterranea. Un piccolo volume adiacente è stato adibito a **MicroMuseo della Malvasia**, uno spazio multimediale che descrive una serie di temi legati al territorio e ne racconta la storia.

L'intervento è stato sviluppato nel rispetto del bene, lavorando con essenzialità e sobrietà, mantenendo memoria della struttura spaziale interna del faro, come la scala che portava alla Lanterna, anticamente collocata sulla copertura dell'alloggio del farista.

Il progetto recupera alcune lavorazioni e materiali tipici della tradizione siciliana, come l'intonaco a calce, i vialetti realizzati in terra locale, i lavabi in calcare e le cementine artigianali, qui riproposte per i bagni su disegno degli architetti e realizzate manualmente da una storica azienda di Santa Flavia.

*Acknowledging the architectural, historical, landscape, and cultural significance of the site, the project not only repurposed the structure in adherence to conservation principles but also enriched each of these aspects. The outdoor space now hosts a **botanical museum spread throughout**, showcasing indigenous species characteristic of the Mediterranean scrub via a meandering green pathway. Adjacent, a small structure has been transformed into the **MicroMuseum of Malvasia**, a multimedia venue which explores the diverse themes tied to the territory and its history.*

The restoration project was meticulously carried out, honoring the essence of the property with a focus on simplicity and authenticity. It carefully preserved the internal spatial layout of the lighthouse, including the staircase leading to the Lantern, once positioned atop the keeper's quarters. Embracing Sicilian heritage, the project reintroduced traditional techniques and materials such as lime plaster, pathways crafted from local soil, limestone washbasins, and handmade artisanal cement tiles for the bathrooms, meticulously executed by a renowned company in Santa Flavia.

Capofaro Locanda & Malvasia: una sostenibilità a tutto tondo.

Capofaro Locanda & Malvasia: embracing sustainability in every aspect.

Gli arredi della Locanda sono realizzati a Salina da un falegname locale, al fine di mettere in pratica la filosofia del chilometro corto..

Le divise del personale sono create da un produttore artigianale italiano, mentre sono stati eliminati tutti i tovagliati per la cena, al fine di limitare i lavaggi, che sono stati sostituiti da piastrelle di maiolica siciliana contemporanea, anch'esse prodotte da un artigiano locale.

Capofaro è il motore di un sistema agroalimentare sostenibile e autosufficiente: gli orti della tenuta forniscono il 70% dei vegetali usati in cucina; il grano antico adoperato per il pane e la pasta proviene da Regaleali, tenuta agricola madre della famiglia Tasca d'Almerita, essa stessa laboratorio di sostenibilità. Corsi residenziali di cucina naturale e visite guidate ai produttori locali sono sempre a disposizione degli ospiti. Inoltre, in ogni camera sono stati posizionati dei tablet, con tutte le informazioni di servizio, in modo da limitare la stampa di materiali cartacei. Al fine di risparmiare energia elettrica, si è scelto di non riscaldare la piscina. Una flotta di motorini elettrici è sempre a disposizione degli ospiti, così come le golf cart elettriche che vengono utilizzate per spostarsi all'interno di Capofaro. Quotidianamente vengono svolte attività di sensibilizzazione sulla sostenibilità sia sul personale sia sugli ospiti, attraverso serate tematiche dedicate, ad esempio, all'importanza della stagionalità delle produzioni o al riciclo degli scarti alimentari.

The Locanda's furnishings are meticulously crafted in Salina by a local carpenter, reflecting our commitment to sourcing materials locally.

Our staff uniforms are tailored by an esteemed Italian artisan, and we've replaced traditional tablecloths with contemporary Sicilian majolica tiles, handcrafted by a local artisan, to reduce our environmental footprint.

Capofaro serves as the cornerstone of a sustainable and self-reliant agricultural ecosystem: 70% of the vegetables used in the kitchen are sourced from the estate's own gardens; the ancient grains for bread and pasta hail from Regaleali, the flagship agricultural estate of the Tasca d'Almerita family, renowned for its commitment to sustainability. Guests can partake in residential courses on natural cuisine and guided tours to local producers. Each room is equipped with tablets containing all necessary information to minimize paper waste. Additionally, to conserve energy, the decision was made to refrain from heating the pool.

Guests have access to a fleet of electric scooters and electric golf carts for transportation within Capofaro. Daily sustainability awareness activities are conducted for both staff and guests, featuring themed evenings focused on topics such as the significance of seasonal produce and recycling food waste.

Consapevoli dell'impatto ambientale che la plastica provoca sull'ecosistema, Tasca d'Almerita ha da 5 anni iniziato **un percorso finalizzato ad abolire l'uso della plastica monouso nella Tenuta Capofaro:**

- Per il food & beverage di Capofaro abbiamo scelto packaging in vetro, in PLA, bio-plastica ricavata dal mais, e in carta e cartone riciclati.
- Per la nostra linea cortesia abbiamo scelto di abbandonare il più possibile la plastica monouso. Dai packaging in pura cellulosa al dentifricio in barattolo di vetro, cerchiamo di prenderci cura dei nostri ospiti con prodotti dal minimo impatto ambientale.
- Per gli aperitivi e i drink degli ospiti più piccoli abbiamo scelto le cannuccie in bambù, naturali e completamente biodegradabili.
- Tutti i rifiuti prodotti nella Tenuta Capofaro sono differenziati, in modo da consentire la loro trasformazione in qualcosa di utile. Il riciclo ha effetti positivi non solo sull'ambiente, ma anche sull'economia e sulla società.

*Mindful of the environmental impact that plastic causes on the ecosystem, five years ago Tasca d'Almerita launched **an initiative to abolish, as quickly as possible, the use of single-use plastic on the Capofaro Estate.***

- *For food and beverages at Capofaro, we choose packaging materials made of glass, in PLA, in bio-plastic made from corn, and recycled paper and cardboard.*
- *For our line of complimentary toiletries, we have chosen to abandon disposable plastic as much as possible. From pure cellulose packaging to toothpaste in glass jars, we try to look after our guests by using products with minimal environmental impact.*
- *For the aperitifs of our adult guests and the soft drinks of our youngest guests, we have chosen to use bamboo straws, which are natural and completely biodegradable.*
- *All the waste produced on the Capofaro Estate is recycled so that it is transformed into something useful. Recycling has positive effects not only on the environment, but also on the economy and society as a whole.*



Anna Tasca Lanza cooking school



Anna Tasca Lanza è un centro di conoscenza e cultura gastronomica siciliana.

L'organizzazione è stata fondata nel 1989 come scuola di cucina dalla stessa Anna. Case Vecchie è casa e gli ospiti sono famiglia. Il viaggiatore più esigente può scegliere di soggiornare in loco in una fattoria del 19° secolo e rilassarsi nella remota Sicilia di una volta. I soggiorni di quattro notti sono per coloro che desiderano lasciarsi andare, scavare e immergersi nel panorama gastronomico siciliano. Un'occasione per vivere una Sicilia diversa dove il paesaggio si annuncia attorno alla tavola. Il cibo diventa il fulcro, ma la magia si estende al luogo e alle persone che lo vivono in quel momento. Per coloro che desiderano imparare qualcosa, ospitiamo una serie di workshop a tema e ritiri di una settimana guidati da chef ospiti che provengono da tutto il mondo.

E poi c'è **Cook the Farm**: un corso immersivo di educazione alimentare che si svolge annualmente da metà gennaio a metà marzo. Inaugurato nel 2016, il corso riunisce partecipanti da tutto il mondo per coltivare, cucinare, mangiare e pensare ai paesaggi del cibo. Lezioni in aula, degustazioni e lezioni pratiche sia in cucina che in campagna tenute da esperti quali agronomi, enologi, docenti universitari e professionisti del settore agroalimentare, incoraggiano i partecipanti a mettere in discussione gli stereotipi sulle cucine tradizionali e ad raccontare le questioni culturali, sociali, economiche e ambientali legate al cibo.

Anna Tasca Lanza is a centre of knowledge and Sicilian gastronomic culture.

The organisation was founded in 1989 as a cooking school by Anna herself. Case Vecchie (Old Houses) is home and guests are family. The discerning traveller can choose to stay on site in a 19th century farmhouse and relax in the remote Sicily of yesteryear. The four-night stays are for those who wish to let go, dig in and immerse themselves in the Sicilian gastronomic panorama. An opportunity to experience a different Sicily, where the landscape is celebrated at the table. The food becomes the focus, but the magic extends to the place and to the people who live it at that moment. For those who wish to learn something, we host a series of themed workshops and week-long retreats led by guest chefs who come from all over the world.

*And then there is **Cook the Farm**: an immersive course in nutrition that takes place annually from mid-January to mid-March. Inaugurated in 2016, the course brings together participants from all over the world to cultivate, cook, eat and think about food landscapes. Classroom lessons, tastings and practical lessons both in the kitchen and in the countryside – held by experts such as agronomists, oenologists, university professors and professionals from the agri-food sector – encourage participants to question stereotypes about traditional cuisines and to discuss cultural, social, economic and environmental issues related to food.*









Panorama di Salina, Tenuta Capofaro - Salina: a panorama, Capofaro Estate



Sostegno al territorio attraverso iniziative di filantropia.

Support to the territory through philanthropy initiatives.

L'Azienda favorisce, per il tramite di affidabili istituzioni, pubbliche o private, attività benefiche senza scopo di lucro, nonché attività di ricerca e/o di formazione su temi di interesse per il settore vitivinicolo.

In relazione alle iniziative filantropiche, Tasca d'Almerita predilige le attività finalizzate a generare un impatto sociale e ambientale positivo e di lungo periodo sul territorio. L'obiettivo, dunque, non è semplicemente donare parte del proprio patrimonio in maniera passiva, ma contribuire a coltivare il seme della tutela ambientale e sociale con un occhio particolare al rispetto e valorizzazione del paesaggio inteso come bene comune. Ogni iniziativa filantropica è complementare con le altre progettualità presenti su un territorio di riferimento, ed in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile. In particolare nel 2023 è stata effettuata una donazione all'Associazione **"Amici del Teatro Massimo"**, in collaborazione della quale Tasca d'Almerita ha istituito il premio "Claudio Abbado" per i giovani musicisti del Conservatorio di Palermo, a cui l'azienda ha donato una borsa di studio.

Inoltre sono stati donati alla **Missione Speranza e Carità Biagio Conte di Palermo**, che accoglie persone ai margini della società, oggetti per la cura della persona (rasoi, schiume da barba, saponi etc.)

The Company promotes, through reliable public or private institutions, non-profit charitable activities and research and/or training activities on topics of interest to the wine sector.

*In relation to philanthropic initiatives, Tasca d'Almerita prefers activities aimed at generating a positive and long-term social and environmental impact on the territory. The objective, therefore, is not to simply donate part of its heritage in a passive way, but to help cultivate the seed of environmental and social protection with a particular eye to respect and enhancement of the landscape as a common good. Every philanthropic initiative is complementary with other projects present on a reference territory, and be in line with the objectives of sustainable development. In particular, in 2023 a donation was made to the Association **"Amici del Teatro Massimo"**, in collaboration with which Tasca d'Almerita established the "Claudio Abbado" award for young musicians of the Conservatory of Palermo, to whom the company donated a scholarship.*

*They were also donated to the **Mission Hope and Charity Count Biagio of Palermo**, which welcomes people on the margins of society, objects for personal care (razors, shaving foam, soaps etc.)*

La regata Palermo–Montecarlo e la sensibilizzazione sulla tutela del mare

The Palermo–Montecarlo regatta and raising awareness on the protection of the sea

Il binomio tra la regata Palermo–Montecarlo e la famiglia Tasca d'Almerita è inscindibile, sin dalle origini di questa spettacolare e simbolica competizione che connette le due sponde del Mediterraneo. Lo è perché affonda le radici nell'amore per il mare ed i suoi valori: in mare come in vigna, quando il confronto è con la Natura, l'approccio dell'uomo non può essere che di rispetto e di salvaguardia.

Un legame antico, quello che lega la famiglia Tasca d'Almerita al Circolo della Vela Sicilia - organizzatore della regata - che ebbe già nel 1933 il conte Giuseppe Tasca d'Almerita tra i suoi fondatori e del quale fu eletto presidente nel 1982. La Palermo–Montecarlo ha messo in palio il Trofeo Giuseppe Tasca d'Almerita 2023- ambito trofeo voluto dal Conte Giuseppe già nel 1993 - quando vide radunare nel Golfo di Mondello, per la prima volta, un gruppo eccezionale di timonieri e professionisti della vela d'altura mondiale. Il Trofeo viene ogni anno assegnato all'imbarcazione prima classificata in tempo reale. Tasca d'Almerita sostiene dunque un progetto che vede il Mar Mediterraneo al centro, grazie alla vela, uno sport antico e sostenibile, che promuove una visione basata sulla tutela e sul rispetto del mare, linfa vitale del nostro Pianeta. Oggi, inquinamento, pesca eccessiva e illegale, aumento della temperatura e cambiamenti climatici stanno compromettendo lo stato di salute del Mar Mediterraneo, che ha bisogno di essere rimesso al centro dell'attenzione pubblica, affinché si promuovano iniziative di tutela e comportamenti virtuosi tesi alla salvaguardia del Mare Nostrum. Ed è per questo che Tasca prova a fare la sua parte.

The combination between the Palermo–Montecarlo regatta and the Tasca d'Almerita family is inseparable, since the origins of this spectacular and symbolic competition that connects the two shores of the Mediterranean. It is because it is rooted in love for the Sea and its values: at sea as in the vineyard, when the comparison is with Nature, man's approach can only be of respect and safeguard.

An ancient link, the one that links the Tasca d'Almerita family to the Circolo della Vela Sicilia - organizer of the regatta - which already had in 1933 Count Giuseppe Tasca d'Almerita among its founders and of which he was elected president in 1982. The Palermo–Montecarlo is giving away the Trofeo Giuseppe Tasca d'Almerita 2023 - the first trophy wanted by Count Giuseppe in 1993 - when he saw the gathering in the Gulf of Mondello, for the first time, an exceptional group of helmsmen and professionals of offshore sailing. The Trophy is awarded each year to the first ranked boat in real time. Tasca d'Almerita therefore supports a project that sees the Mediterranean Sea at the center, thanks to sailing, an ancient and sustainable sport, which promotes a vision based on the protection and respect of the sea, the lifeblood of our Planet. Today, pollution, overfishing and illegal fishing, rising temperatures and climate change are undermining the state of health of the Mediterranean Sea, which needs to be put back in the public eye, so that initiatives of protection and virtuous behaviours aimed at safeguarding the Mare Nostrum are promoted. Which is why Tasca is trying to do his part.



La coppa degli assi e il trofeo intitolato al conte Lucio tasca d'Almerita

The aces cup and the trophy entitled to Count Lucio Tasca of Almerita

Con il ritorno nel capoluogo siciliano della Coppa degli Assi, è stato istituito il trofeo intitolato a Lucio Tasca d'Almerita, indimenticato imprenditore e che fu appassionato e valente Cavaliere tanto da essere stato l'unico olimpionico siciliano inserito nella squadra azzurra in occasione dei Giochi Olimpici di Roma nel 1960.

Al vincitore - come da antica tradizione - sono state donate in premio tante bottiglie di Leone, il blend di Tenuta Regaleali, pari al peso del Cavaliere compreso di sella e finimenti.

With the return to the Sicilian capital of the Coppa degli Assi, was established the trophy named after Lucio Tasca d'Almerita, unforgettable entrepreneur and who was passionate and valiant Knight so as to have been the only Olympic Sicilian inserted in the Italian team on the occasion of the Olympic Games in Rome in 1960.

To the winner - as per ancient tradition - were donated many bottles of Leone, the blend of Tenuta Regaleali, equal to the weight of the Knight including saddle and harness.





Foresta, esplorando nei dintorni della Tenuta Tascante \ Forest, exploring around Tascante Estate



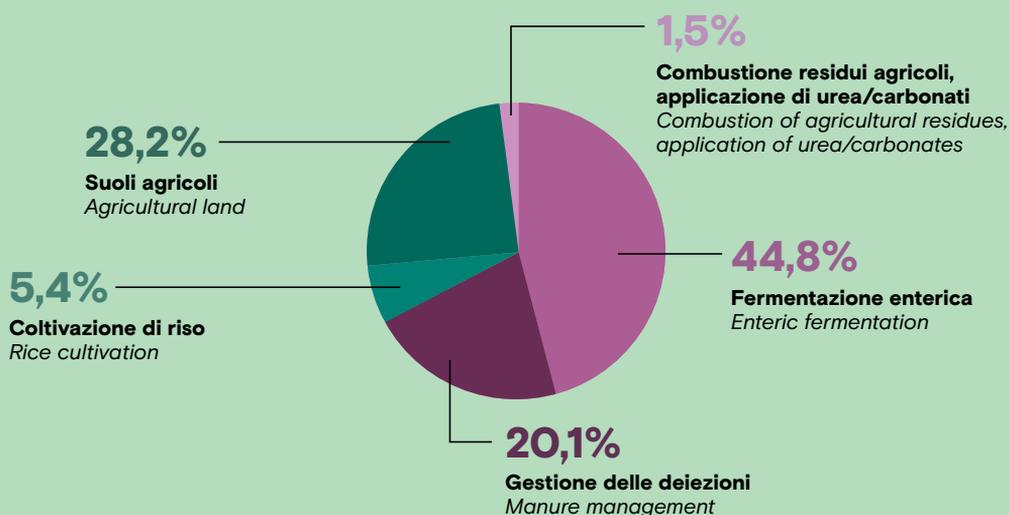
LE EMISSIONI DI GAS SERRA IN AGRICOLTURA

Le emissioni del settore **agricoltura** contribuiscono mediamente per circa **l'8%** rispetto al totale delle emissioni nel periodo 1990-2021.

Secondo il Rapporto Ispra (“Le emissioni nazionali di gas serra Settore Agricoltura – anno 2021”) le emissioni del settore agricoltura sono scomponibili in diversi contributi. In dettaglio:

- La **fermentazione enterica**, generata dalle reazioni nell'apparato digerente del bestiame (in particolare dei ruminanti), costituisce oltre il 40% in media delle emissioni;
- La **gestione delle deiezioni negli stoccaggi** incide per il 20% circa in media;
- La **gestione dei suoli agricoli** contribuisce per il 28,2% in media, scomponibile a sua volta nello spandimento dei reflui zootecnici, per circa il 10% e nell'applicazione dei fertilizzanti (sintetici e organici) e altre fonti azotate, per circa il 22%;
- La **coltivazione del riso** contribuisce per circa il 5%;
- L'**applicazione di urea e carbonati ai suoli e la combustione dei residui agricoli** rappresentano circa il 1,5% del totale del settore.

Nel complesso, le emissioni derivanti dalla gestione degli allevamenti contribuiscono per il 70-75% del totale del settore agricoltura.



GREENHOUSE GAS EMISSIONS IN AGRICULTURE

Emissions from the **agricultural** sector contributed on average about **8%** of total emissions in the period 1990–2021.

According to the ISPRA Report entitled 'Le emissioni nazionali di gas serra Settore Agricoltura - anno 2021' (National greenhouse gas emissions Agriculture sector - year 2021), emissions from the agricultural sector can be broken down into several contributing factors. In detail:

- **Enteric fermentation**, generated by reactions in the digestive system of livestock (especially ruminants) accounts for more than 40% of emissions on average;
- **Manure storage management** accounts for about 20% on average;
- **Agricultural soil management** contributes 28,2% on average, which in turn can be broken down into the disposal of livestock effluents, about 10%, and the application of fertilisers (synthetic and organic) and other nitrogen sources, about 22%;
- **Rice cultivation** contributes about 5%;
- **The application of urea and carbonates to soils and the combustion of agricultural residues** account for about 1,5% of the sector total.

Overall, emissions from livestock management account for 70–75% of the total in the agriculture sector.





THE GLOBAL GOALS

13 CLIMATE ACTION



OBIETTIVO 13
PROMUOVERE AZIONI,
A TUTTI I LIVELLI,
PER COMBATTERE IL
CAMBIAMENTO
CLIMATICO

GOAL 13
PROMOTE ACTION
AT EVERY LEVEL TO
COMBAT CLIMATE
CHANGE

AUMENTO DAL 1850
INCREASE FROM 1850

+1,1°C

RISORSA ARIA

AIR RESOURCE

Il cambiamento climatico è una delle principali sfide che il nostro Pianeta deve affrontare. Secondo i dati forniti dall'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change):

- dal 1850 ad oggi la temperatura media globale è **umentata di circa 1,1 °C**, a causa delle attività antropiche;
- le concentrazioni di CO₂ nell'atmosfera hanno raggiunto livelli record **nel 2021**, con una concentrazione media annuale di **413,2 parti per milione (ppm)** misurata alla stazione di monitoraggio di Mauna Loa, in Hawaii;
- gli ultimi decenni sono stati i **più caldi degli ultimi 1.500 anni** e la temperatura globale è destinata a salire di altri 0,2°C per decennio se le emissioni di gas serra non verranno ridotte.

Climate change is one of the main challenges that our planet must face. According to data provided by the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC):

- *Since 1850, the global average temperature **has increased by approximately 1.1°C** due to anthropogenic activities.*
- *Concentrations of CO₂ in the atmosphere have reached record levels **in 2021**, with an average annual concentration of **413.2 parts per million (ppm)** measured at the Mauna Loa monitoring station in Hawaii.*
- *The last few decades have been **the warmest in the past 1,500 years**, and global temperatures are expected to rise by another 0.2°C per decade if greenhouse gas emissions are not reduced.*

99%

**POPOLAZIONE MONDIALE CHE
RESPIRA ARIA INQUINATA**
GLOBAL POPULATION BREATHING
POLLUTED AIR

19 cm

**INNALZAMENTO LIVELLO GLOBALE
DEI MARI DAL 1901 AL 2010**
LEVEL OF SEA RISING AT A GLOBAL
SCALE, FROM 1901 TO 2010

254

**FENOMENI CLIMATICI
ESTREMI IN ITALIA NEL 2022**
EXTREME CLIMATIC
PHENOMENA IN ITALY IN 2022

+27% SU/ON 2021

**175 IN SICILIA
166 IN LOMBARDIA
136 IN LAZIO**

LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER LA SALVAGUARDIA DELLA RISORSA ARIA

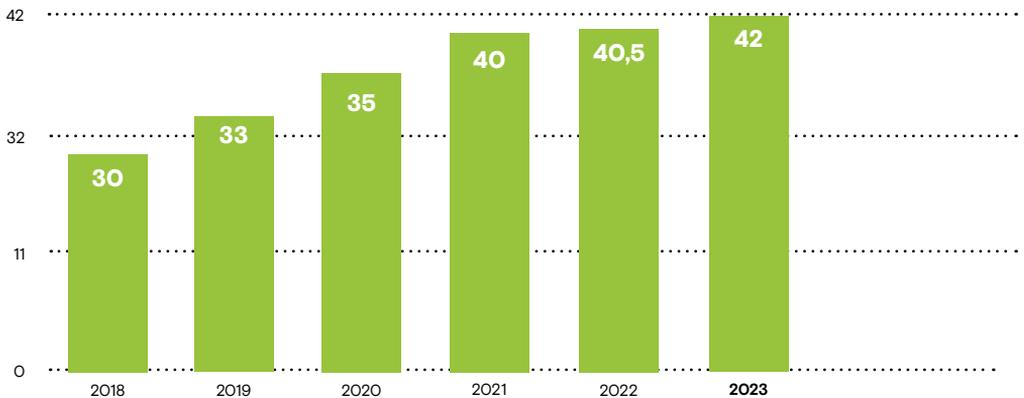


TASCA D'ALMERITA'S BEST PRACTICES FOR THE PROTECTION OF AIR RESOURCE

Come già evidenziato, Tasca d'Almerita ormai da dodici anni, utilizza fonti di energia rinnovabile, che incidono per il **42%** sui consumi energetici totali.

*As already noted, Tasca d'Almerita has been using renewable energy sources for twelve years now, and they account for **42%** of our total energy consumption.*

PERCENTUALI DI ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI SU CONSUMI ENERGETICI TOTALI
PERCENTAGE OF ENERGY FROM RENEWABLE SOURCES ON TOTAL ENERGY CONSUMPTION



5.988.087 kWh

**ENERGIA DA FOTOVOLTAICO
PRODOTTA DAL 2011 AL 2023**
PHOTOVOLTAIC ENERGY PRODUCED
FROM 2011 TO 2023



2389,19 tonnellate
tonnes

CO₂ EQUIVALENTI RISPARMIATE
CO₂ EQUIVALENT SAVED



= CO₂ assorbita da **11945**
alberi di arancio in 10 anni
= CO₂ absorbed by **11945**
orange trees in 10 years

È in corso la progressiva sostituzione del parco auto aziendali con automobili ibride, che generano meno emissioni di CO₂. In particolare, 22 sono le auto aziendali ibride già in uso su un totale di 33 auto aziendali.

The company fleet of automobiles is progressively being replaced with hybrid cars, which produce less CO₂. There are already 22 hybrid company cars in use, out of a total of 33 company cars.



22

AUTO IBRIDE
HYBRID CARS

Merchandising in materiali ecocompatibili

Merchandising made with eco-compatible materials

Con la consapevolezza che anche i piccoli gesti possono essere determinanti per risolvere i grandi problemi, tutti i bicchieri e le bacchette in plastica nei distributori per il caffè installati negli uffici sono stati sostituiti con palette e bicchieri compostabili.

Inoltre gran parte degli oggetti (secchielli, ice bag, wine cooler, levatappi da barrique etc.) che costituiscono il merchandising Tasca è prodotto con **materiali sostenibili o provenienti dal riciclo di barriques.**

Per esempio, Tasca ha scelto per i propri secchielli solo materiali ecocompatibili. Disegnati su misura e prodotti a mano da un artigiano di Valledolmo, vicino alla storica Tenuta Regaleali, i secchielli sono totalmente in frassino e resistenti allo stato d'umido. **Un altro passo verso il miglioramento del nostro livello di sostenibilità, non solo ambientale, ma anche sociale.**

With the awareness that even small gestures can be critical in solving big problems, all the plastic cups and stirrers for the coffee dispensers installed in the offices have been replaced with biodegradable products.

*In addition, most of the objects (buckets, ice bags, wine coolers, barrique corkscrews, etc.) that make up the Tasca merchandising are made from **sustainable materials or recycled barriques.***

For example, Tasca has chosen only environmentally friendly materials for its buckets. Custom-designed and handmade by a craftsman from Valledolmo, near the historic Regaleali Estate, the buckets are made entirely of ash and are moisture-resistant. Another step towards improving both our environmental and social sustainability.



I rifiuti in Sicilia

Waste in Sicily

Nel 2021, la quantità di rifiuti urbani prodotta in Sicilia è in aumento e ammonta a 2.224.866,5 milioni di tonnellate. Il valore è in controtendenza rispetto all'andamento del triennio precedente che aveva segnato una tendenza alla riduzione. La raccolta differenziata mantiene invece il trend in salita degli ultimi anni attestandosi nel 2021 al 46,93%. (era al 42,27% nel 2020).

Nel 2021 è Trapani la provincia che ha raggiunto i livelli più elevati di raccolta differenziata con il 74,17% del totale dei rifiuti urbani, seguita dalle province di Ragusa ed Enna rispettivamente il 65,93% e il 59,89%. Nel 2021 negli agglomerati urbani di Palermo e Catania la raccolta differenziata si attesta rispettivamente al 67,41% e al 62,25% di (era rispettivamente il 52,70% e il 52,18%).

(Fonte: Strategia regionale per lo Sviluppo Sostenibile, Regione Siciliana, aprile 2023).

In 2021, the amount of urban waste produced in Sicily increased to 2,224,866.5 million tonnes. The number is in contrast with the trend of the previous three years, which had registered a decrease. Differentiated waste collection, on the other hand, maintained the upward trend of recent years, reaching 46.93% in 2021. (It was 42.27% in 2020).

In 2021, Trapani was the province with the highest levels of separate collection, with 74.17% of the total municipal waste, followed by the provinces of Ragusa and Enna, respectively 65.93% and 59.89%. In 2021, in the metropolitan areas of Palermo and Catania, separate waste collection stood at 67.41% and 62.25% respectively (prior levels were 52.70% and 52.18% respectively).

(Source: Regional Strategy for Sustainable Development, Sicilian Region, April 2023).



Tipo di rifiuti e smaltimento: l'85% viene riciclato

Type of waste and disposal: 85% is recycled

La tabella sottostante evidenzia la quantità di rifiuti prodotti da Tasca d'Almerita, suddivisa per tipo e metodo di smaltimento. Come è possibile rilevare, la maggior parte dei rifiuti è di tipo "non pericoloso": carta, vetro, plastica, imballaggi, legno etc. Una parte minore è composta da rifiuti pericolosi, quali ad esempio oli usati in agricoltura, batterie, o prodotti fitosanitari utilizzati nelle attività in campo. **L'85% dei rifiuti viene inoltre destinata al riciclo.**

*The table below shows the quantity of waste produced by Tasca d'Almerita, broken down by type and disposal method. As can be seen, most of the waste is of the "non-hazardous" type: paper, glass, plastic, packaging, wood, etc. A smaller part is made up of hazardous waste, such as oils used in agriculture, batteries, or plant protection products used in the field. Moreover, **85% of the waste is recovered for recycling.***



	2018		2019		2020		2021		2022		2023	
	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%
Totale rifiuti da attività produttiva <i>Total waste from production activities</i>	66.825		44.886		26.238		47.635		56.396		24.440	
Rifiuti non pericolosi <i>Non-hazardous waste</i>	64.780	96,9	43.142	96,1	26.005	99,1	46.378	97	53.012	94	23.110	95%
Rifiuti pericolosi <i>Hazardous waste</i>	2.045	3,2	1.744	3,9	233	0,9	1.257	3	3384	6	1.330	5%
Rifiuti destinati a riciclo <i>Waste recovered for recycling</i>	64.381	96,3	44.262	98,6	25.990	99,1	47.375	99	55229	98	20.730	85%
Rifiuti destinati a smaltimento <i>Waste for disposal</i>	2.444	3,7	624	1,4	248	0,9	260	1	1167	2	3.710	15%





THE GLOBAL GOALS

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



OBIETTIVO 8

INCENTIVARE UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA, INCLUSIVA E SOSTENIBILE, UN'OCCUPAZIONE PIENA E PRODUTTIVA ED UN LAVORO DIGNITOSO PER TUTTI

GOAL 8

PROMOTE SUSTAINED, INCLUSIVE AND SUSTAINABLE ECONOMIC GROWTH, FULL AND PRODUCTIVE EMPLOYMENT AND DECENT WORK FOR ALL

RISORSE UMANE HUMAN RESOURCES

Nell'ambito dell'Agenda 2030, che stabilisce gli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile, emerge con chiarezza il ruolo fondamentale delle risorse umane nell'implementazione di pratiche sostenibili. Un orientamento alla sostenibilità richiede, infatti, non solo cambiamenti nelle politiche ambientali, ma anche una trasformazione profonda nella gestione delle risorse umane all'interno delle organizzazioni e delle comunità.

Il contributo economico delle risorse umane alla sostenibilità

Secondo uno studio dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL), l'adozione di pratiche sostenibili nei luoghi di lavoro può portare a un aumento della produttività del 16% e una riduzione dei costi operativi del 13%. Ciò sottolinea il legame tra benessere dei dipendenti e performance aziendale.

Formazione e sviluppo delle competenze

Dati recenti dell'UNESCO (2023) indicano che solo il 53% dei Paesi ha raggiunto gli obiettivi di istruzione di base. Secondo uno studio della Banca Mondiale (2022), paesi con forza lavoro altamente addestrata e flessibile sono più in grado di adattarsi a cambiamenti economici e abbracciare pratiche sostenibili. Investire dunque nella formazione e nello sviluppo delle competenze è cruciale per garantire che le risorse umane siano pronte ad affrontare nuove sfide, anche in termini di sostenibilità. Le organizzazioni che investono nella formazione vedono un aumento del 10% nella retention dei dipendenti.

Gestione responsabile e diversità

Secondo un rapporto del World Economic Forum (2023), le aziende con una leadership diversificata sono più propense a sviluppare innovazioni sostenibili. La gestione responsabile delle risorse umane, inclusa la promozione dell'uguaglianza di genere e della diversità, contribuisce alla creazione di un ambiente di lavoro più equo e sostenibile.

In the context of the 2030 Agenda, which sets global targets for sustainable development, the fundamental role of human resources in the implementation of sustainable practices is clear. An orientation towards sustainability requires not only changes in environmental policies, but also a profound transformation of how human resources are managed within organisations and communities.

The economic contribution of human resources to sustainability

According to a study by the International Labour Organisation (ILO), the adoption of sustainable practices in the workplace can lead to a 16% increase in productivity and a 13% reduction in operating costs. This underlines the link between employee well-being and company performance.

Training and skills development

Recent data from UNESCO (2023) indicate that only 53 per cent of countries have met basic education targets. According to a World Bank study (2022), countries with a highly trained and flexible workforce are better able to adapt to economic changes and embrace sustainable practices. Therefore, investing in training and skills development is crucial to ensure that human resources are ready to face new challenges, including those related to sustainability. Organisations that invest in training see a 10% increase in employee retention.

Responsible management and diversity

According to a report by the World Economic Forum (2023), companies with diverse leadership are more likely to develop sustainable innovations. Responsible human resource management, including the promotion of gender equality and diversity, contributes to a fairer and more sustainable working environment.



LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER L'OCCUPAZIONE E LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE



TASCA D'ALMERITA'S BEST PRACTICES FOR EMPLOYMENT AND HUMAN RESOURCES MANAGEMENT

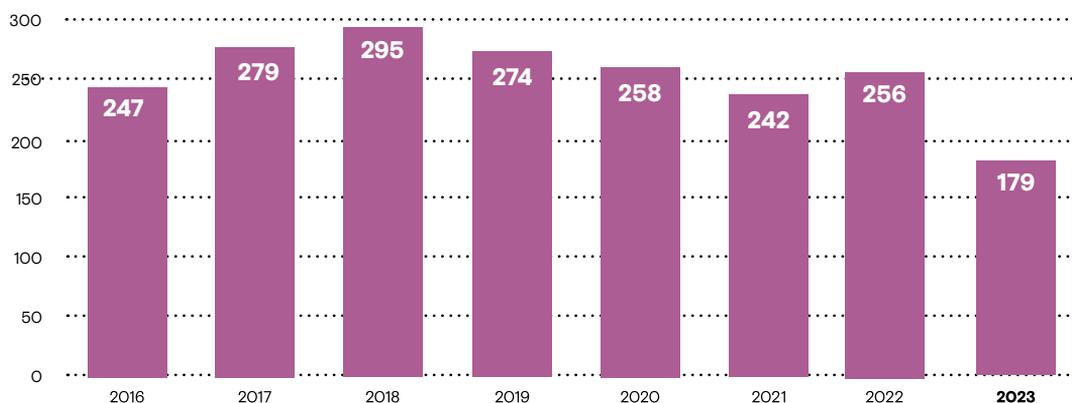
Gli uomini e le donne di Tasca d'Almerita

Fondamentali per la crescita e per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, le persone che lavorano e collaborano con Tasca d'Almerita, alcune delle quali da più generazioni, costituiscono risorsa centrale e preziosa.

The men and women of Tasca d'Almerita

The people who work and collaborate with Tasca d'Almerita, some of whom have been with the company for generations, are a central and precious resource for the company's growth and the achievement of its objectives.

DIPENDENTI TASCA D'ALMERITA, FISSI + STAGIONALI \ TASCA D'ALMERITA EMPLOYEES, PERMANENT + SEASONAL



La stagionalità tipica del settore vitivinicolo si ripercuote anche nell'assunzione di personale stagionale, che rende variabile l'impiego della forza lavoro durante i vari periodi dell'anno, anche a seconda delle condizioni metereologiche.

Il 97% dei lavoratori stagionali e temporanei degli ultimi 12 mesi aveva già lavorato in Tasca durante la stagione di coltivazione precedente. Dunque, il tasso di riassunzione dei lavoratori stagionali è molto alto.

The seasonal nature of the wine sector has an effect on the hiring of seasonal staff, too, and the size of the workforce varies during the different periods of the year, depending also on the weather conditions.

97% of seasonal and temporary workers in the last 12 months had already worked in Tasca during the previous growing season. Thus, the re-employment rate of seasonal workers is very high.

**EVOLUZIONE NUMERO DIPENDENTI
CHANGE IN THE NUMBER OF EMPLOYEES**

	FISSI YEAR ROUND	STAGIONALI SEASONAL
2015	65	155
2016	67	180
2017	64	215
2018	86	209
2019	83	191
2020	81	177
2021	77	165
2022	80	176
2023	71	108



**ETÀ MEDIA AZIENDALE
AVERAGE AGE IN THE COMPANY**

46 anni years

Formazione

L'azienda offre formazione su competenze per lo sviluppo personale che non sono legate direttamente alla carriera (per es. corsi in ambito finanziario, corsi d'inglese) e alloca anche risorse per opportunità di sviluppo professionale esterno (per esempio per assistere a conferenze, seminari, etc.). Naturalmente, numerose ore sono dedicate a corsi di aggiornamento professionale, abilitazioni all'uso delle attrezzature e formazione specifica sulle tematiche di salute e sicurezza. Nel 2023, un corso di 64 ore è stato dedicato anche all'efficiamento energetico degli impianti di produzione per la circolarità aziendale.

Salute e sicurezza al primo posto

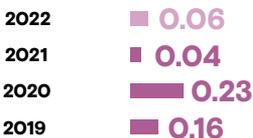
La prova migliore dell'impegno dell'azienda nella sicurezza è il numero, da sempre basso, di infortuni sul lavoro in campo, in cantina e in azienda registrati annualmente. L'Azienda calcola l'indice di frequenza degli infortuni, che misura il numero di infortuni in rapporto alle ore lavorate:

INDICE FREQUENZA DEGLI INFORTUNI \ AVERAGE ACCIDENT FREQUENCY INDEX



Viene effettuato anche il calcolo dell'indice di gravità degli infortuni, basato sul numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi:

INDICE DI GRAVITÀ \ SEVERITY INDEX



Training

The company offers training in personal development skills that are not directly related to career development (e.g. finance-related courses, English courses) and allocates resources for external professional development opportunities (e.g. to attend conferences, seminars, etc.). Naturally, numerous hours are dedicated to professional refresher courses, qualification in the use of equipment, and specific training on health and safety issues. In 2023, a 64-hour course was also dedicated to the energy efficiency of production facilities for company circularity.

Health and safety first

The best proof of our company's concern for safety is the low number of accidents recorded annually in the vineyard, the winery and the main offices. Tasca d'Almerita calculates an accident frequency index, which measures the number of accidents in relation to hours worked:

An accident severity index is also calculated, based on the number of days of absence from work due to workplace accidents:

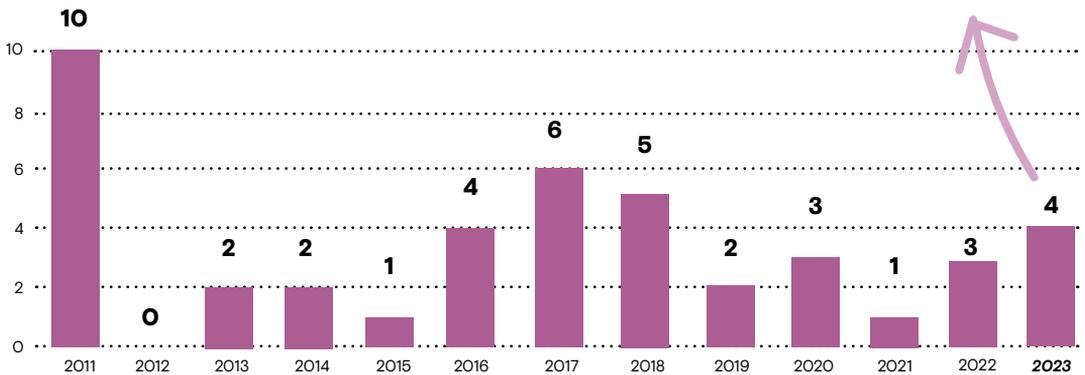


Viene poi effettuata anche un'analisi dell'infortunio e, in funzione della causa, si effettua una rivalutazione della sicurezza per modificare il processo affinché non si verifichi nuovamente questo tipo di infortunio (Processo di feedback)

An analysis of each accident is also carried out and, depending on the cause, a safety reassessment is made to modify the process so that such accidents do not occur again (Feedback Process)

NUMERO INFORTUNI \ NUMBER OF ACCIDENTS

su 179 dipendenti
in 179 employees



ANNO YEAR	N°INFORTUNI ACCIDENTS	PROGNOSI PROGNOSIS > 15 GIORNI DAYS
2010	5	1
2011	10	3
2012	0	0
2013	2	1
2014	2	2
2015	1	0
2016	4	3
2017	6	3
2018	5	1
2019	2	1
2020	3	0
2021	1	0
2022	1	1
2023	4	1

La sicurezza e la salute sono integrate nel processo di pianificazione generale dell'azienda e i lavoratori sono coinvolti nella pianificazione della sicurezza, nell'allocazione delle risorse e negli audit. In particolare, i responsabili di reparto sono coinvolti, attraverso riunioni, nella redazione del piano di sicurezza, insieme all'RSPP – Responsabile Sistema prevenzione e protezione per la sicurezza – e al RLS – Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza.

L'azienda possiede inoltre politiche e programmi per prevenire lesioni in relazione all'ergonomia del posto di lavoro e tutti rischi potenziali sono identificati, analizzati e gestiti quando nuovi materiali o attrezzature sono acquisite o vengono implementati nuovi processi.

In particolare, l'azienda prevede inoltre annualmente visite mediche specifiche per tutti i lavoratori (100% dei lavoratori), allo scopo di valutare sia i potenziali rischi per la salute sia la correttezza dell'ergonomia del posto di lavoro, con conseguente valutazione statistica (es. i lavoratori a rischio rumore, come per esempio gli addetti all'imbottigliamento, vengono sottoposti a visita audiometrica. Viene anche effettuata un'analisi statistica al fine di valutare che non ci siano negli anni incrementi di patologie derivanti dal rumore.)

Le procedure di sicurezza dell'azienda sono facilmente accessibili a tutto il personale in loco, inclusi lavoratori, personale non manageriale e visitatori. In azienda esiste la figura del RLS – Responsabile Lavoratori per la Sicurezza – per ogni sito produttivo. Questi mette a disposizione dei lavoratori una

Safety and health are integrated into the company's overall planning process and workers are involved in safety planning, resource allocation and audits. Specifically, department heads are involved, through meetings, in the drafting of the safety plan, together with the Prevention and Protection System Manager for Safety (RSPP) and the Workers' Safety Representative (RLS).

The company also has policies and programmes to prevent injuries. These take into account workplace ergonomics and all potential risks are identified, analysed and managed when new materials or equipment are acquired or new processes are implemented.

In particular, the company also provides for specific annual medical examinations for all workers (100% of workers), in order to assess both potential health risks and the correct ergonomics of the workplace, with a consequent statistical evaluation (e.g. workers at risk from noise, such as bottling workers, undergo an audiometric examination. A statistical analysis is also carried out in order to assess that there is no increase in noise-related pathologies over the years).

The company's safety procedures are easily accessible to all personnel on site, including workers, non-managerial personnel and visitors. The company has an RLS – Workers' Safety Manager – for each production site. The latter provides workers with forms to detect and report, even anonymously, any safety risks, so that the company can define any necessary corrective measures in its work processes.

modulistica finalizzata a rilevare e segnalare, anche in maniera anonima, eventuali rischi per la sicurezza, in modo che l'azienda possa definire eventuali correttivi nei processi di lavoro. Vengono naturalmente effettuati regolari corsi di formazione sulla salute e sicurezza, a cui partecipano tutti i lavoratori a seconda della mansione.

A tutti i dipendenti, inoltre, è garantita un'assicurazione privata integrativa.

L'azienda dispone di un sistema formale di segnalazione di sicurezza per i lavoratori che presentano i loro problemi legati alla sicurezza. Le procedure di sicurezza dell'azienda sono facilmente accessibili a tutto il personale in loco, inclusi lavoratori, personale non manageriale e visitatori.

Regular health and safety training courses are of course carried out and attended by all workers depending on their job.

All employees are also guaranteed supplementary private insurance.

The company has a formal safety reporting system for workers with safety concerns. The company's safety procedures are easily accessible to all personnel on site, including workers, non-managerial personnel and visitors.



Codice Etico e impatto sociale e ambientale delle attività filantropiche

Code of Ethics and the social and environmental impact of philanthropic activities

Tasca d'Almerita distribuisce a tutti i nuovi assunti un Codice Etico, al fine di diffondere la conoscenza dei principi e dei valori che guidano le scelte e le decisioni dell'azienda. Si tratta di linee guida comportamentali che, oltre a migliorare la coesione e la coerenza interna, facilitano la motivazione dei dipendenti verso il raggiungimento di obiettivi condivisi.

Tasca d'Almerita distributes its Code of Ethics to all new employees in order to spread awareness of the principles and values that guide the choices and decisions of the company. In addition to improving internal cohesion and consistency, these behavioural guidelines promote employee motivation to achieve shared goals.





LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER UNA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE ECONOMICHE



TASCA D'ALMERITA'S BEST PRACTICES FOR THE SUSTAINABLE MANAGEMENT OF ECONOMIC RESOURCES.

Il 2023 ha segnato un periodo di notevole sviluppo per Tasca. La crescita in termini finanziari è stata agevolata non solo dalla straordinaria qualità dei vini, ma anche dagli incessanti sforzi per elevare i livelli di sostenibilità. Questi sforzi, sottolineati dalla prestigiosa **certificazione B CORP**, hanno non solo contribuito a ridurre i costi legati alle risorse, come il risparmio energetico e idrico, ma hanno anche consolidato l'impegno aziendale verso pratiche commerciali etiche e responsabili.

Parallelamente, gli investimenti in strategie di comunicazione sono proseguiti, indirizzati non solo agli opinion leader, ai collezionisti e agli operatori del settore, ma anche a una vasta audience di consumatori. L'obiettivo è stato ampliare la conoscenza del marchio Tasca, coinvolgendo anche un pubblico di "wine explorer" interessati a esplorare il mondo del vino con passione e curiosità.

Sebbene l'HORECA rimanga il canale principale per Tasca, la Grande Distribuzione e gli e-retailer sono stati considerati canali di servizio rilevanti, ai quali è stata dedicata particolare attenzione. A livello internazionale, si è registrato un notevole aumento delle attività, continuando a portare avanti progetti in Europa, negli Stati Uniti e in Asia.

Tasca d'Almerita ha evidenziato un notevole recupero nella crescita del fatturato, chiudendo l'anno con un **+7,8% rispetto al**

*2023 marked a period of remarkable growth for Tasca. Our growth in financial terms was facilitated not only by the extraordinary quality of the wines, but also by relentless efforts to raise our sustainability levels. These efforts, underscored by the prestigious **B CORP certification**, have not only helped reduce resource-related costs for energy and water, but have also consolidated the company's commitment to ethical and responsible business practices.*

At the same time, investments in communication strategies have continued, targeting not only opinion leaders, collectors and industry professionals, but also a wide audience of consumers. The aim was to broaden awareness of the Tasca brand, also engaging an audience of 'wine explorers' interested in exploring the world of wine with passion and curiosity.

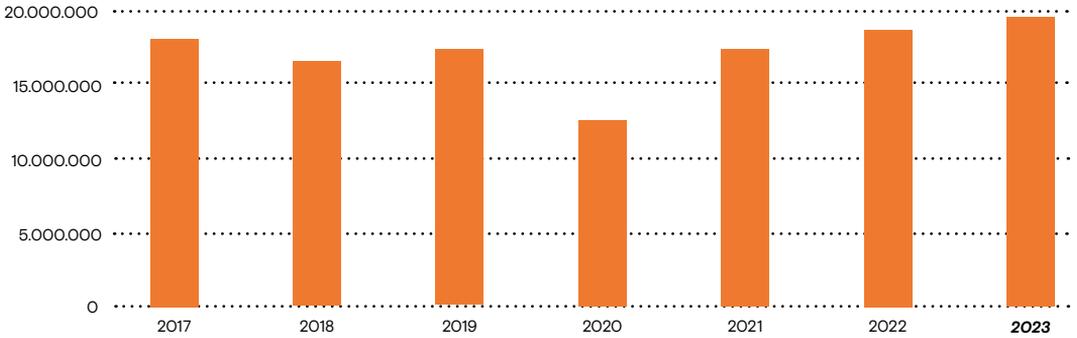
Although the HORECA channel remains Tasca's main focus, large-scale retail distribution and e-retailers were also considered significant and given particular importance and attention. At the international level, there was a considerable increase in activities, with projects continuing in Europe, the United States and Asia.

*Tasca d'Almerita showed a remarkable recovery in turnover growth, closing the year with **+7.8% compared to 2022**, thus confirming the success of the company's*

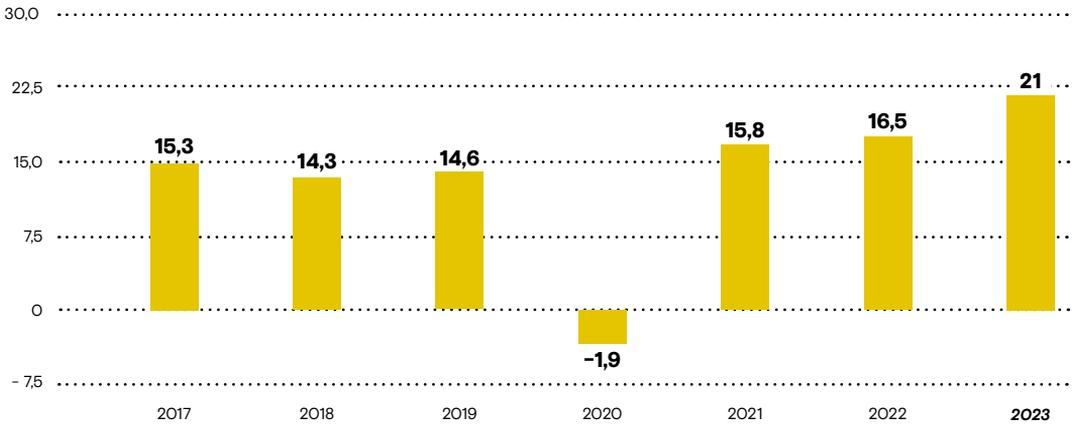
2022, confermando così il successo delle strategie aziendali e la continua domanda di qualità e sostenibilità nel settore vinicolo.

strategies and the continued demand for quality and sustainability in the wine sector.

ANDAMENTO FATTURATO 2017-2023



ANDAMENTO EBITDA 2017-2022



Un'azienda familiare solida

A solid family company

Tasca d'Almerita esporta i propri vini in **44 Paesi**.

Il margine EBITDA (Earnings Before Interests Taxes Depreciation and Amortization), qui preso in considerazione come indicatore di redditività, nel 2023 si è attestato al 21%.

*Tasca d'Almerita exports its wines to **44 countries**.*

The EBITDA margin (Earnings Before Interests Taxes Depreciation and Amortisation), taken here as an indicator of profitability, stood at 21% in 2023.



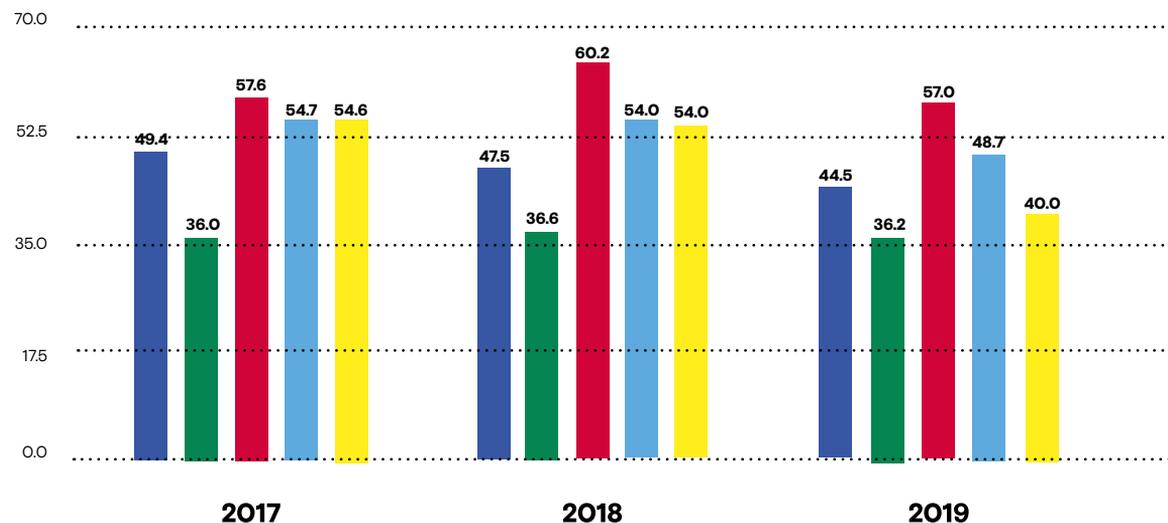
Il **margine di contribuzione**, ovvero la differenza tra i ricavi, i costi variabili del venduto e i costi diretti variabili (che per l'appunto rimane "a contribuzione" dei costi fissi aziendali), evidenzia risultati positivi.

Gross profit margins, i.e. the difference between turnover, variable sales costs and variable direct costs (which are added to the company's fixed costs) highlights the positive results.

Margine di contribuzione per Tenuta.
Confronto anni dal 2017 al 2023.
Valori espressi in %



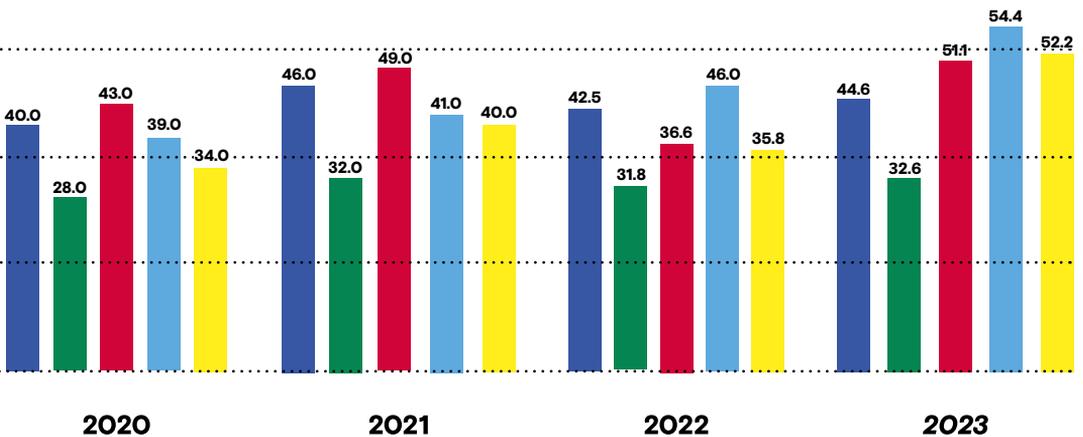
Gross profit margin by Estate.
From 2017 to 2023 comparison.
Values expressed as %



La creazione del valore di Tasca d'Almerita, 2023

Value creation of Tasca d'Almerita, 2023

Valore economico generato	<i>Economic value generated</i>	€ 19,009,000
Costi operativi	<i>Operating costs</i>	€ 10,574,000
Remunerazione dei collaboratori	<i>Remuneration of associates</i>	€ 5,942,000
Remunerazione dei finanziatori	<i>Remuneration of lenders</i>	€ 1,231,266
Remunerazione della Pubblica Amministrazione (tasse sui lavoratori dipendenti e sui professionisti e tasse e tributi vari)	<i>Remuneration of the Public Administration (taxes on employees and associates, other miscellaneous taxes and duties)</i>	€ 1,722,158
Valore economico distribuito nella comunità (reddito lavoratori locali, indotto fornitori, borse di studio, investimenti per la cultura, es. Cogito)	<i>Economic value distributed in the community (local workers' income, downstream suppliers, scholarships, investments in culture, e.g. Cogito)</i>	€ 7,708,185



I fornitori

Gran parte dei fornitori di Tasca d'Almerita sono localizzati sul territorio siciliano: il 51% dei costi di produzione deriva infatti da fornitori siciliani, con cui si intrattengono rapporti di lunga durata (mediamente più di 5 anni).

Acquisti nelle comunità locali dei fornitori espresse in % sul costo dei beni venduti: 51%. Inoltre, la maggior parte dei fornitori sono scelti in base alle prestazioni ambientali o sociali che essi dichiarano.

I CRITERI DI SELEZIONE DEI FORNITORI DI TASCA D'ALMERITA

L'azienda possiede una politica scritta in cui sono indicati i criteri di selezione e qualifica dei fornitori.

CRITERI DI SELEZIONE DEI FORNITORI BASATI SULLE PERFORMANCE SOCIALI:

- sicurezza dei lavoratori;
- rispetto dei diritti umani;
- iniziative documentate in favore delle comunità.

CRITERI DI SELEZIONE E QUALIFICA DEI FORNITORI BASATI SULLE PERFORMANCE AMBIENTALI:

- Possesso di certificazioni ambientali (FSC; PEFC; ISO 14001; etc.);
- Pubblicazione di un report di sostenibilità;
- Utilizzo di materie prime riciclabili o biodegradabili, con basso impatto ambientale, comprovato da documentazione;
- Utilizzo di tecnologie e pratiche a ridotto consumo energetico (es. energie rinnovabili).

È considerato titolo preferenziale, a parità di prestazioni, la partecipazione a progetti di sostenibilità nazionali e internazionali.

Suppliers

*A large part of Tasca d'Almerita's suppliers are located in Sicily: 51% of production costs come from Sicilian suppliers, with whom we have long-term relationships (on average more than 5 years). **Purchases in suppliers' local communities expressed as % of the cost of goods sold: 51%***

Moreover, most suppliers are chosen on the basis of the environmental or social performance they claim.

SELECTION CRITERIA FOR TASCA D'ALMERITA SUPPLIERS

The company maintains a written policy stating the criteria for selecting and qualifying suppliers.

SELECTION CRITERIA FOR SUPPLIERS BASED ON SOCIAL PERFORMANCE:

- *safety of workers*
- *respect for human rights*
- *documented initiatives in favour of communities*

SELECTION AND QUALIFICATION CRITERIA FOR SUPPLIERS BASED ON ENVIRONMENTAL PERFORMANCE:

- *Possession of environmental certifications (FSC; PEFC; ISO 14001; etc.)*
- *Publication of a sustainability report*
- *Use of recyclable or biodegradable raw materials with low environmental impact, substantiated by documentation*
- *Use of energy-efficient technologies and practices (e.g. renewable energies)*

Participation in national and international sustainability projects is considered a preferable qualification where supplier performance is equal.

LA STRUTTURA SOCIETARIA

La famiglia Tasca d'Almerita controlla il 100% dell'omonimo gruppo il cui *core business* è la produzione e la commercializzazione del vino.

Quella che attualmente guida l'azienda è l'ottava generazione di una famiglia che ha creato la prima fattoria organizzata imprenditorialmente nel 1830, nel sito di Regaleali, che originariamente si estendeva per circa 1.200 ettari ed oggi in seguito alla riforma agraria per circa 600 ha.

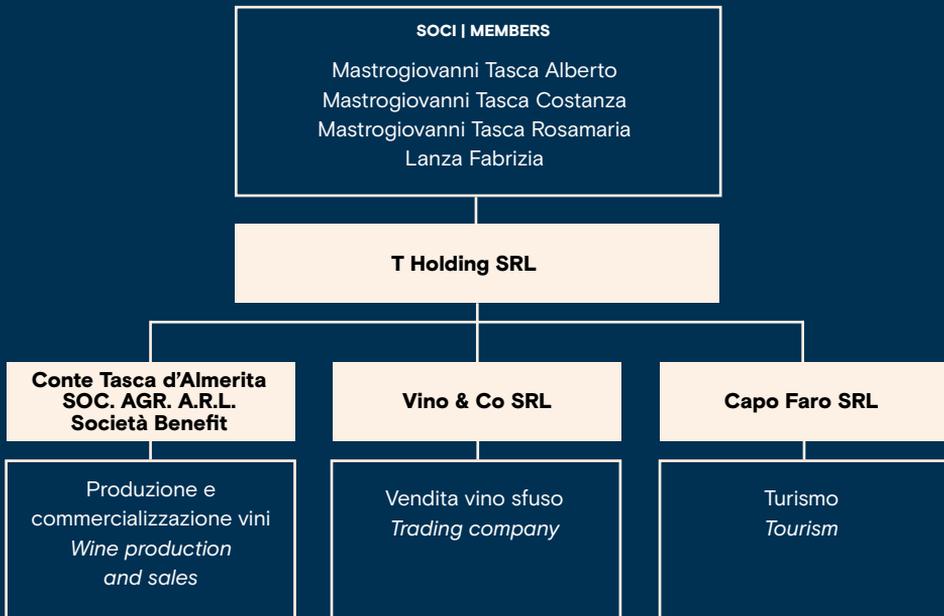
Di seguito viene illustrata la struttura societaria.

COMPANY STRUCTURE

The Tasca d'Almerita family controls 100% of the group which bears its name. Its *core business* is the production and sale of wine.

Currently driving the company is the eighth generation of a family that in 1830 created the first farm organised in an entrepreneurial fashion on the site of Regaleali, which originally extended over 1,200 hectares, while today, following the agrarian reform programme, it covers about 600 hectares.

The company structure is illustrated below.













Gli impegni per il 2024

The commitments for 2024

Siamo orgogliosi dell'impatto positivo che abbiamo finora generato, ma non ci basta: vogliamo ulteriormente migliorare il nostro punteggio assumendo impegni precisi su 5 aspetti:

1. In favore della comunità,

ci impegniamo a incrementare la nostra responsabilità civica donando parte del tempo dei nostri lavoratori ad attività di volontariato in favore di ONLUS siciliane.

2. In favore dei lavoratori,

ci impegniamo a migliorarne il benessere, a coinvolgerli maggiormente su tematiche inerenti alla sostenibilità, e a monitorarne il livello di soddisfazione, attraverso indagini periodiche.

3. In favore dei clienti, ci impegniamo a incrementare il valore dei nostri prodotti e servizi. Al fine di tutelare i consumatori, continueremo a monitorare la percentuale di fornitori sottoposta a regolari verifiche da parte di revisori terzi indipendenti, in relazione ai principi di sicurezza alimentare riconosciuti.

4. In favore dell'ambiente,

ci impegniamo a ridurre ulteriormente le nostre emissioni di carbonio, partecipando attivamente a progetti finalizzati alla compensazione delle emissioni di Co2.

5. In favore della governance,

ci impegniamo a migliorare le politiche e pratiche pertinenti alla nostra missione, l'etica, la responsabilità e la trasparenza. Manterremo e rendiconteremo tutti gli impegni presi nel momento in cui abbiamo scelto di diventare una società benefit.

We are proud of the positive impact we have made so far, but this is not enough. We want to improve our score further by making precise commitments in five areas:

1. In favour of the community, we pledge to increase our civic responsibility by donating part of our workers' time to voluntary activities in favour of Sicilian non-profit organisations.

2. For the benefit of our employees, we pledge to improve their well-being, to involve them more in sustainability issues and to monitor their level of satisfaction through regular surveys.

3. For the benefit of our customers, we pledge to increase the value of our products and services. In order to protect consumers, we will continue to monitor the percentage of suppliers regularly verified by independent third-party auditors in connection with recognised food safety principles.

4. In favour of the environment, we pledge to further reduce our carbon footprint by actively participating in projects aimed at offsetting CO2 emissions.

5. In favour of governance, we pledge to improve policies and practices relevant to our mission, ethics, accountability and transparency. We will maintain and report on all the commitments we made when we elected to become a benefit company.





Colophon

Stampato nel mese di Marzo 2023, su carta Favini Crush Grape.
La carta Favini Crush Grape viene realizzata da Favini Srl utilizzando il 15% di scarti derivati dalla produzione di uva e il 40% di carta riciclata post consumo.
La carta è prodotta utilizzando il 100% di energia proveniente da fonti rinnovabili, riducendo il carbon footprint del 20% rispetto alla produzione di carta classica.
Tutte le emissioni inevitabili generate dal processo produttivo vengono recuperate tramite Carbon Credits, utilizzati per finanziare attività che assorbono CO₂ dall'atmosfera.

*Printed in March 2023, on Favini Crush Grape paper.
Favini Crush Grape paper is produced by Favini Srl using the 15% of waste materials from the grape production and the 40% of post-consumer recycled paper.
The paper is produced using the 100% of green energy, this means that the company can reduce its carbon footprint of 20% compared to the production of traditional paper.
All the inevitable emissions generated during the production process are fully offset through Carbon Credits, used to finance activities that can absorb CO₂ in the atmosphere.*

RACCOLTA DATI E IDEAZIONE CONTENUTI

Data collecting and contents

Vanessa Dioguardi,
sustainability manager Tasca d'Almerita

FOTOGRAFIE

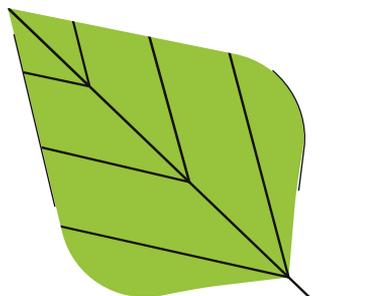
Photography

Luca Santese, Alessandro Sala, Francesco Bellina - CESURA
Rossella Sollazzo
Benedetto Tarantino

PROGETTO GRAFICO - ILLUSTRAZIONI

Graphic design - Illustrations

Studio Forward





tascadalmerita.it
fondazioneosostainsicilia.it



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA