

# 15° Report di Sostenibilità 2025



Certified



Corporation

**TASCA**®  
CONTI D'ALMERITA

A chi ha saputo guardare la terra  
non come qualcosa da possedere,  
ma come qualcosa da comprendere.  
A chi ci ha insegnato che ogni gesto lascia traccia,  
anche quando non si vede.  
Al Conte Lucio Tasca d'Almerita, che ci ha insegnato  
a tenere gli occhi alle stelle e i piedi per terra,  
e a chi, ogni giorno, lavora ancora  
perché quella traccia abbia senso.

*To those who have been able to view the earth  
not as something to be possessed,  
but as something to be understood.  
To those who have taught us that every action  
leaves a mark, even when it cannot be seen.  
To Count Lucio Tasca d'Almerita, who taught us  
to keep our eyes on the stars and our feet on the  
ground, and to those who, every day,  
continue to work to ensure that mark has meaning.*

**REPORT DI SOSTENIBILITÀ**  
*SUSTAINABILITY REPORT*

**2025**





**ORGANI DELLA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA**  
*BODIES OF THE SICILY SOSTAIN FOUNDATION*

**Presidente / President**

Alberto Tasca

**Consiglieri del Direttivo / Board of Directors**

Giuseppe Bursi

Arianna Occhipinti

Alessio Planeta

Letizia Russo

**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

**Comitato / Committee**

Eleonora Riva Sanseverino - Maurizio Cellura

Nicola Francesca - Paolo Inglese

**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.*

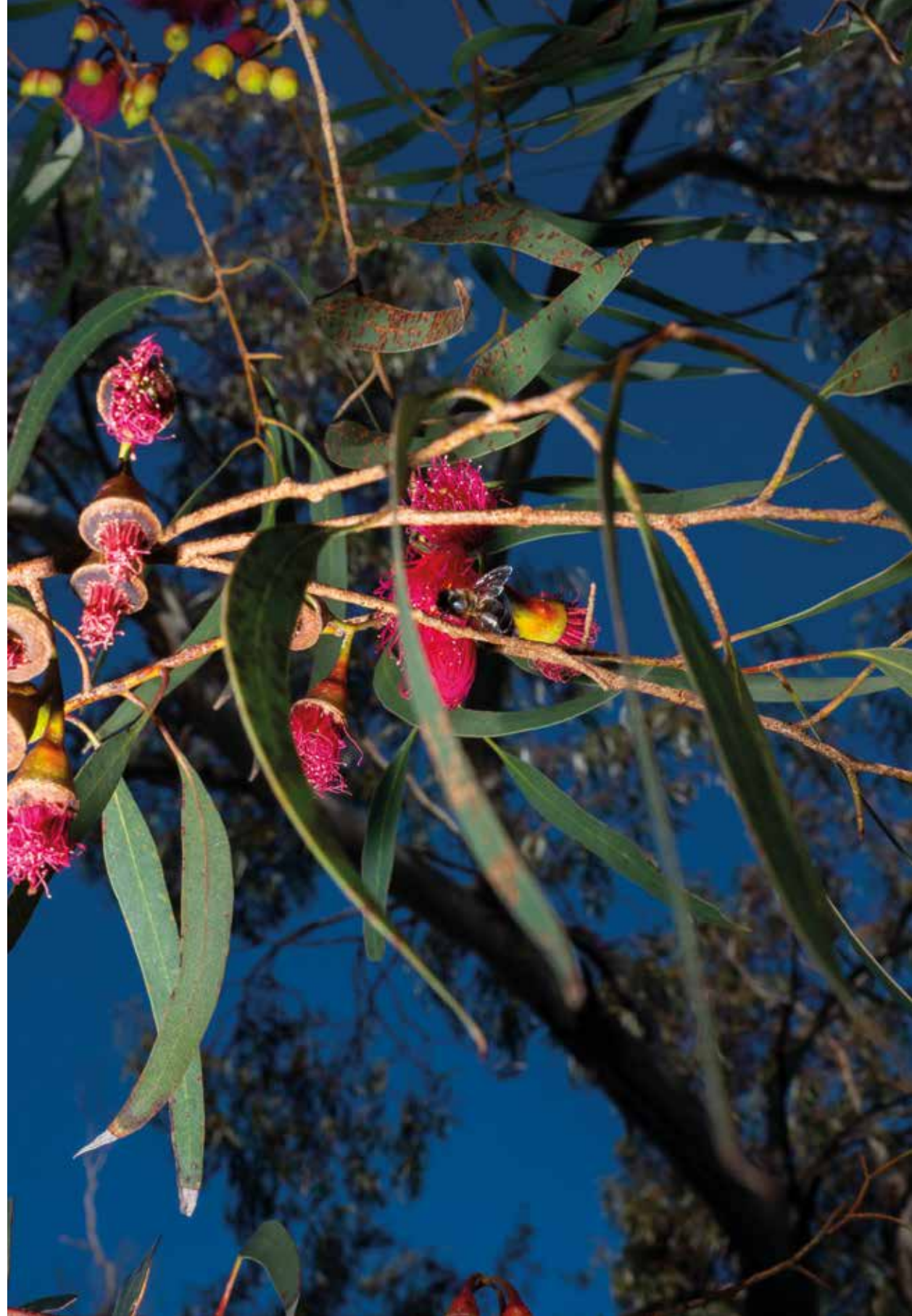
Andrea Pizzo (Feudo Arancio)

Giuditta Raccuglia (CVA)

Giuseppe Milano (Donnafugata)

Lorenza Scianna (Tasca)

Patricia Toth (Planeta)



# INDICE

# INDEX

## INTRODUZIONE INTRODUCTION

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

**8 – 29**

---

Abstract	8
Fondazione SOSStain Sicilia	14

## LE TENUTE TASCA D'ALMERITA THE TASCA D'ALMERITA'S ESTATES

Un identikit di Tasca d'Almerita, con presentazione dei risultati 2025  
*Tasca d'Almerita identikit, with a presentation of the 2025 results*

**30 – 85**

---

L'azienda <i>The company</i>	32
Tappe storiche fondamentali <i>Historical Milestones</i>	36
Presentazione - Alberto Tasca <i>Presentation - Alberto Tasca</i>	44
Presentazione - Vanessa Dioguardi <i>Presentation - Vanessa Dioguardi</i>	48
L'azienda in numeri <i>Company in numbers</i>	54
Le tenute <i>The estates</i>	60

## I 10 REQUISITI SOSTAIN E I RISULTATI TASCA D'ALMERITA THE 10 REQUIREMENTS AND TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

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

**88 – 255**

---

Gestione sostenibile del vigneto <i>Sustainable management of the vineyard</i>	90
No diserbo chimico <i>No chemical herbicides</i>	104
Protezione della biodiversità <i>Biodiversity protection</i>	114
Materiali ecocompatibili nel vigneto <i>Eco-compatible materials in the vineyards</i>	136
Materie prime locali <i>Local raw materials</i>	146

VIVA la sostenibilità <i>VIVA Sustainability</i>	154
Solo l'energia che serve <i>Only the energy needed</i>	194
Bottiglie leggere anche per l'aria <i>Light bottles for the air, too</i>	214
Non solo un bollino <i>Not just a sticker</i>	226
Vini sicuri <i>Safe wines</i>	232
-> PALMARES: I PREMI TASCA D'ALMERITA -> TASCA D'ALMERITA AWARDS	242
Riassunto <i>Summary</i>	252

## 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.*

**256 – 334**

---

Risorsa Suolo <i>Soil Resource</i>	260
Risorse Colturali <i>Farming Resources</i>	270
Risorse Territoriali <i>Territorial Resources</i>	282
Risorse Umane <i>Human Resources</i>	314
Risorse Economiche <i>Economic Resources</i>	324
-> OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO -> GOALS FOR IMPROVEMENT	332

## ABSTRACT REPORT 2025

### 01

#### GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT

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

*SOStain companies are required to manage their vineyards in a sustainable way.*



Tasca d'Almerita è certificata SQNPI, Sistema di qualità nazionale di produzione integrata, con l'obiettivo di avere un rischio potenziale (correlato all'uso di agrofarmaci) sull'ambiente, sull'agricoltore e sul consumatore, **uguale o minore** a quello di un equivalente in agricoltura biologica.

*Tasca d'Almerita is certified under the SQNPI (National Quality System for Integrated Production), with the aim of ensuring that the potential risk (related to the use of plant protection products) on the environment, farmers and consumers is lower or equal than that of an equivalent organic farming system.*

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 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 SOStain scelgono di non praticare il diserbo chimico.

*The companies participating in the SOStain programme choose not to use chemical herbicides.*

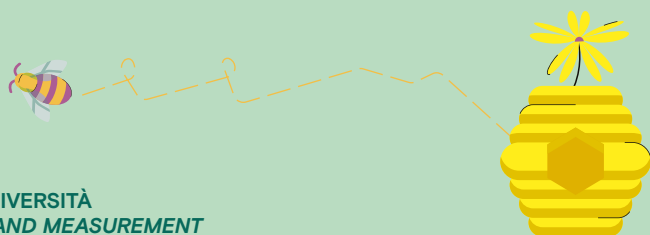


### 03

#### 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.*



Nel 2025 il **13,61%** della superficie totale delle Tenute Tasca d'Almerita, è stato dedicato alle aree naturali e altre colture: ben oltre il benchmark SOStain del 5%.

*In 2025, 13.61% of the total area of the Tasca d'Almerita estates was dedicated to natural areas and other crops: well above the SOStain benchmark of 5%.*

### 04

#### MATERIALI ECOCOMPATIBILI NEL VIGNETO ECO-FRIENDLY MATERIALS IN THE VINEYARDS

Le aziende SOStain utilizzano solo materiali ecocompatibili nel vigneto.

*SOStain companies use only eco-compatible materials in the vineyards.*



Il 100% delle uve proviene dal territorio siciliano. Inoltre, il 54% dei fornitori di materie prime necessarie alla produzione di vino è localizzato in Sicilia, in modo da risparmiare anche la CO<sub>2</sub> che si emette durante i trasporti.

*100% of the grapes are from the Sicilian territory. In addition, 54% of the suppliers of raw materials necessary for wine production are located in Sicily, which also saves on the CO<sub>2</sub> that is emitted during transport.*

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.*

### 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.*

Tasca d'Almerita dal 2016 calcola su scala aziendale gli indici del programma VIVA: Aria - Carbon Footprint, Acqua - Water Footprint, Vigneto e Territorio. **Tasca d'Almerita ha soddisfatto tutti i requisiti previsti dal programma.**

*Tasca d'Almerita from 2016 calculates, on a company-wide scale, the indices proposed by the VIVA programme (Air-Carbon Footprint, Water - Water Footprint, Vineyard and Territory). The company satisfied all the requisites of the VIVA programme.*

### 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.*

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 SOStain: 0,53 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 SOStain Regulations: 0,53 kWh/l.*



## 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 2025, il peso medio delle bottiglie da 0,75 l (spumanti esclusi) è risultato pari a **518 gr**, quindi ben al di sotto del benchmark.

*With reference to last year, 2025, the average weight of 0.75 litre bottles (excluding sparkling wines) was 518 grams. Thus well below the SOSTain benchmark.*

PIÙ INFO \ MORE INFO

550 G  
BENCHMARK  
SOSTAIN

# 518 G

**PESO MEDIO DELLE BOTTIGLIE NEL 2025**  
*Average weight of bottles in 2025*

## 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 2025 Tasca d'Almerita ha pubblicato il suo **15° report**.

*In 2025 Tasca d'Almerita published its fifteenth 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

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. Nel 2025 Tasca si è anche certificata SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata.

*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. In 2025, Tasca also obtained SQNPI certification - National Quality System for Integrated Production.*

### 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 2025  
FROM 2017 TO 2025

MENO minus  
**3.098.000** LITRI DI ACQUA IN CANTINA  
*litres of water in the cellar*

NEL 2025  
IN 2025

MENO minus  
**95** TONNELLATE DI CO<sub>2</sub>  
*Tons of CO<sub>2</sub>*

**PARI AD AVERE EVITATO 385.700 CHILOMETRI IN AUTO A BENZINA**  
*EQUAL TO AVOIDING 385.700 KM IN A FUEL CAR*

**GRAZIE ALL'USO DEL FOTOVOLTAICO**  
*THANKS TO PHOTOVOLTAIC PANELS*

NEL 2025  
IN 2025

**1,30** INFORTUNI SU 100 LAVORATORI  
*work injuries on 100 workers*

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



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.*



# FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA

SOSStain Sicilia è il **programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana**, promosso dalla Fondazione SOSStain 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 SOSStain.

*SOSStain Sicilia is the **sustainability programme** for Sicilian viticulture promoted by the Sicily SOSStain 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 SOSStain Foundation authorisation to use the SOSStain label.*



## SOSTAIN SICILIA E L'IMPEGNO DI TASCA D'ALMERITA

### SOSTAIN SICILIA AND TASCA D'ALMERITA'S COMMITMENT

Tasca d'Almerita aderisce al disciplinare SOStain Sicilia, programma di sostenibilità per la viticoltura siciliana, sin dalla sua nascita, avendone promosso attivamente l'avvio nel 2010 insieme ad altre realtà vitivinicole siciliane.

La scelta di contribuire alla creazione di un modello condiviso nasce dalla convinzione che la sostenibilità, per essere credibile, debba fondarsi su criteri comuni, dati misurabili e controlli indipendenti.

**SOStain Sicilia è un programma di misurazione, certificazione e sviluppo della sostenibilità nella vitivinicoltura siciliana.** Attraverso un **disciplinare composto da dieci requisiti minimi**, le aziende agricole misurano le proprie performance ambientali, economiche e sociali lungo l'intera filiera, dal vigneto alla bottiglia. Non si tratta di una dichiarazione di intenti, ma di un sistema strutturato di misurazione e verifica.

**La certificazione viene effettuata, attraverso controllo documentali e in campo, da un ente di verifica indipendente.**

Per Tasca, aderire al disciplinare significa collocare le proprie scelte all'interno di un quadro condiviso e comparabile, evitando autoreferenzialità e garantendo trasparenza nel tempo.

*Tasca d'Almerita is a member of SOStain Sicilia, a sustainability programme for Sicilian viticulture, since its launch, having actively promoted its creation in 2010 together with other Sicilian wine producers.*

*The decision to contribute to the development of a shared model stems from the belief that, in order to be trustworthy, sustainability must be based on common criteria, measurable data and independent checks.*

**SOStain Sicilia is a programme for measuring, certifying and developing sustainability in Sicilian viticulture.** Through a set of ten minimum requirements, farms measure their environmental, economic and social performance throughout the entire supply chain, from the vineyard to the bottle. This is not a declaration of intent, but a structured system of measurement and verification.

**Certification is carried out by an independent verification body through document and field checks.**

*For Tasca, adhering to the regulations means placing its choices within a shared and comparable framework, avoiding self-referentiality and ensuring transparency over time.*

## UN DISCIPLINARE FONDATO SULLA MISURAZIONE

### A SET OF RULES BASED ON MEASUREMENT

**Il disciplinare SOStain richiede alle aziende di misurare le proprie performance** attraverso indicatori quantitativi e benchmark di riferimento, integrando strumenti riconosciuti a livello nazionale, come il **programma VIVA del Ministero dell'Ambiente e il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)**, adattati alle specificità pedoclimatiche e produttive della Sicilia. Tra gli ambiti di misurazione:

*The SOStain rules require companies to measure their performance through quantitative indicators and benchmarks, integrating nationally recognised tools, such as the Ministry of the Environment's VIVA programme and the National Integrated Production Quality System (SQNPI), adapted to the specific soil, climate and production characteristics of Sicily. Areas of measurement include:*



**EMISSIONI DI GAS CLIMALTERANTI** (INDICATORE ARIA, CONFORME ALLA NORMA)  
**CLIMATE-CHANGING GAS EMISSIONS** (ARIA INDICATOR, COMPLIANT WITH THE STANDARD)



**IMPRONTA IDRICA** (INDICATORE ACQUA, CONFORME ALLA NORMA)  
**WATER FOOTPRINT** (ACQUA INDICATOR, COMPLIANT WITH THE STANDARD)



**GESTIONE AGRONOMICA, TUTELA DEL SUOLO E BIODIVERSITÀ** (INDICATORE VIGNETO);  
**AGRONOMIC MANAGEMENT, SOIL PROTECTION AND BIODIVERSITY** (VIGNETO INDICATOR);



**RELAZIONE CON IL TERRITORIO E COMUNITÀ LOCALI** (INDICATORE TERRITORIO);  
**RELATIONSHIP WITH THE TERRITORY AND LOCAL COMMUNITIES** (TERRITORIO INDICATOR);



**SICUREZZA DEI LAVORATORI, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ.**  
**WORKER SAFETY, TRANSPARENCY AND TRACEABILITY.**

**Alla base del modello vi è un principio chiaro: la sostenibilità non si dichiara, si misura.**

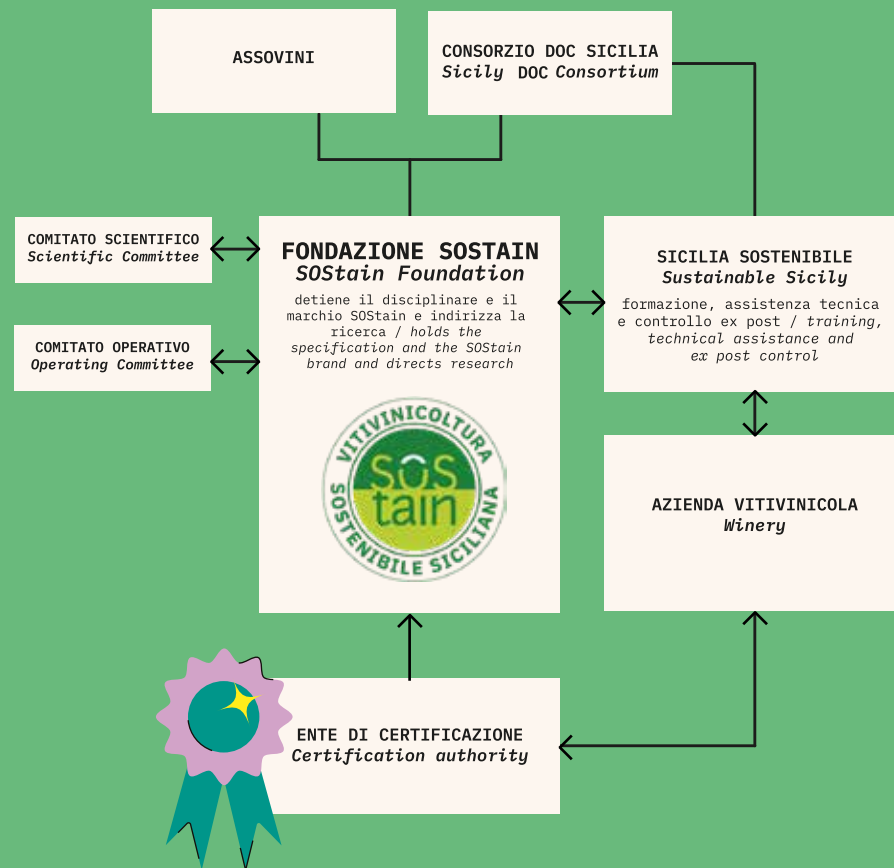
*The model is based on a clear principle: sustainability should not be declared, it should be measured.*

# MODELLO DI GOVERNANCE DELLA FONDAZIONE

## GOVERNANCE MODEL OF THE FOUNDATION

Nel 2020 è stata costituita la Fondazione SOSTain Sicilia per promuovere, coordinare e tutelare il programma. La Fondazione, promossa dal Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia e da Assovini Sicilia, rappresenta il riferimento tecnico e istituzionale del modello, garantendo rigore scientifico, indipendenza dei controlli e dialogo continuo tra imprese, istituzioni e mondo accademico.

*In 2020, the SOSTain Sicilia Foundation was established to promote, coordinate and protect the programme. The Foundation, promoted by the Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia and Assovini Sicilia, represents the technical and institutional reference point for the model, ensuring scientific rigour, independent controls and continuous dialogue between businesses, institutions and the academic world.*



La governance è strutturata per **garantire indipendenza, rigore scientifico e trasparenza**, con un modello flessibile che raccoglie il fabbisogno delle aziende come base per indirizzare le attività della Fondazione, e il costante **dialogo tra scienza e impresa** che assicura una base scientifica solida in risposta alle esigenze delle imprese vitivinicole.

*The governance is structured to **ensure independence, scientific rigour and transparency**, with a flexible model that brings together the needs of companies as a basis for guiding the Foundation's activities, and constant **dialogue between science and business** that ensures a solid scientific basis in response to the needs of wine companies.*

### LA FONDAZIONE È COMPOSTA DA: THE FOUNDATION IS COMPOSED OF:



**CONSIGLIO DIRETTIVO**  
INDIRIZZA E AUTORIZZA IL PIANO DI ATTIVITÀ, LO SVILUPPO, LA DIFFUSIONE E L'APPLICAZIONE DEL DISCIPLINARE  
**BOARD OF DIRECTORS**  
WHICH DIRECTS AND AUTHORISES THE ACTIVITY PLAN, DEVELOPMENT, DISSEMINATION AND APPLICATION OF THE REGULATIONS



**COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO**  
COMPOSTO DA ESPERTI DEL MONDO ACCADEMICO E DELLA SOSTENIBILITÀ CHE VALIDA E INDIRIZZA LE ATTIVITÀ DI RICERCA, INNOVAZIONE E FORMAZIONE, ELABORA ANALISI E RAPPORTI, APPROFONDISCE QUESTIONI LEGATE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE  
**TECHNICAL-SCIENTIFIC COMMITTEE**  
COMPOSED OF EXPERTS FROM THE ACADEMIC WORLD AND SUSTAINABILITY WHO VALIDATE AND DIRECT RESEARCH, INNOVATION AND TRAINING ACTIVITIES, PREPARE ANALYSES AND REPORTS, AND EXPLORE ISSUES RELATED TO SUSTAINABLE DEVELOPMENT



**COMITATO OPERATIVO**  
COMPOSTO DA RAPPRESENTANTI DELLE AZIENDE E ESPERTI DELLE DISCIPLINE OGGETTO DEL PROGRAMMA DI ATTIVITÀ, CON IL COMPITO DI RACCOLGERE IL FABBISOGNO DELLE IMPRESE IN TERMINI DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE, DI EVOLUZIONE NELLA DEFINIZIONE E DIFFUSIONE DEL PROTOCOLLO SOSTAIN, OLTRECHÉ NELLO SVILUPPO DEI PROGETTI E DELLE ATTIVITÀ DELLA FONDAZIONE.  
**OPERATIONAL COMMITTEE**  
COMPOSED OF REPRESENTATIVES OF COMPANIES AND EXPERTS IN THE DISCIPLINES COVERED BY THE PROGRAMME OF ACTIVITIES, WITH THE TASK OF GATHERING THE NEEDS OF BUSINESSES IN TERMS OF SUSTAINABLE AGRICULTURE, THE EVOLUTION IN THE DEFINITION AND DISSEMINATION OF THE SOSTAIN PROTOCOL, AS WELL AS THE DEVELOPMENT OF THE FOUNDATION'S PROJECTS AND ACTIVITIES.

## 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**. 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**.*

*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.*



## COSA GARANTISCE SOSTAIN WHAT SOSTAIN STANDS FOR

SOStain integra requisiti ambientali, sociali ed economici in un'unica visione sistemica. I criteri riguardano:

*SOStain integrates environmental, social and economic requirements into a single systemic vision. The criteria concern:*



**TUTELA AMBIENTALE  
E BIODIVERSITÀ**  
ENVIRONMENTAL PROTECTION  
AND BIODIVERSITY



**USO RESPONSABILE  
DELLE RISORSE NATURALI**  
RESPONSIBLE USE  
OF NATURAL RESOURCES



**EFFICIENZA ENERGETICA**  
ENERGY EFFICIENCY



**QUALITÀ E SICUREZZA  
DEL PRODOTTO**  
PRODUCT QUALITY  
AND SAFETY



**RESPONSABILITÀ SOCIALE**  
SOCIAL RESPONSIBILITY



**TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ**  
TRANSPARENCY AND TRACEABILITY

## I PROGETTI DELLA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA

### THE PROJECTS OF THE SOSTAIN SICILIA FOUNDATION

#### PROGETTO HONEYBEES & VINEYARD

Il progetto Honeybees & Vineyard, promosso dalla Fondazione SOSTain Sicilia e realizzato dalla FAI con il sostegno di Intesa Sanpaolo, promuove la biodiversità nei territori vitivinicoli attraverso la reintroduzione di *Apis mellifera* e un sistema di bio-monitoraggio ambientale. I dati raccolti supportano aziende, comunità e istituzioni nel rafforzare pratiche di vitivinicoltura sostenibile e tutela del territorio.

#### HONEYBEES & VINEYARD PROJECT

The Honeybees & Vineyard project, promoted by the SOSTain Sicilia Foundation and implemented by FAI with the support of Intesa Sanpaolo, promotes biodiversity in wine-growing areas through the reintroduction of *Apis mellifera* and an environmental bio-monitoring system. The data collected supports companies, communities and institutions in strengthening sustainable wine-growing practices and protecting the land.



#### PROGETTO BOTTIGLIA “CENTOPERCENTO SICILIA” E COMUNI 100% SICILIA

Il progetto *Bottiglia CentoperCento Sicilia*, realizzato da O-I Glass in partnership con la Fondazione SOSTain Sicilia, promuove un modello di economia circolare e filiera corta per la valorizzazione del vino siciliano, attraverso bottiglie prodotte con oltre il 90% di vetro riciclato di origine regionale e un peso ridotto, contribuendo alla riduzione dell'impronta carbonica. Su questa visione si innesta il progetto “Comuni 100% Sicilia”, un protocollo di intesa promosso dalla Fondazione SOSTain e siglato con ANCI Sicilia (l'associazione dei comuni italiani), Sarco (azienda siciliana per la raccolta differenziata), O-I Glass e sette Comuni della Provincia di Palermo, che mira a reimpiegare il vetro proveniente dalla raccolta differenziata locale nella produzione di bottiglie realizzate interamente in Sicilia, rafforzando la filiera vitivinicola e generando benefici ambientali, sociali ed economici per i territori coinvolti.

#### “CENTOPERCENTO SICILIA” BOTTLE PROJECT AND 100% SICILIA MUNICIPALITIES

The *Bottiglia CentoperCento Sicilia* project, created by O-I Glass in partnership with the SOSTain Sicilia Foundation, promotes a circular economy and short supply chain model for the promotion of Sicilian wine, through bottles made with over 90% recycled glass of regional origin and reduced weight, contributing to the reduction of the carbon footprint. This vision is complemented by the “100% Sicily Municipalities” project, a memorandum of understanding promoted by the SOSTain Foundation and signed with ANCI Sicilia (the association of Italian municipalities), Sarco (a Sicilian company for separate waste collection), O-I Glass and seven municipalities in the Province of Palermo, which aims to reuse glass from local separate waste collection in the production of bottles made entirely in Sicily, strengthening the wine supply chain and generating environmental, social and economic benefits for the territories involved.

**IL PROGRAMMA È APERTO A TUTTE LE AZIENDE VITIVINICOLE SICILIANE. PER OTTENERE LA CERTIFICAZIONE È NECESSARIO RISPETTARE INTEGRALMENTE I REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE, VERIFICATI DA UN ENTE TERZO INDIPENDENTE. ATTRAVERSO QUESTO SISTEMA, LA SOSTENIBILITÀ VIENE VALUTATA NON SOLO IN TERMINI DI RIDUZIONE DEGLI IMPATTI, MA ANCHE COME CAPACITÀ DI GENERARE VALORE PER L'AMBIENTE, LE PERSONE E L'ECONOMIA LOCALE.**

**THE PROGRAMME IS OPEN TO ALL SICILIAN WINERIES. TO OBTAIN CERTIFICATION, IT IS NECESSARY TO FULLY COMPLY WITH THE REQUIREMENTS SET OUT IN THE REGULATIONS, WHICH ARE VERIFIED BY AN INDEPENDENT THIRD PARTY. THROUGH THIS SYSTEM, SUSTAINABILITY IS ASSESSED NOT ONLY IN TERMS OF REDUCING IMPACT, BUT ALSO IN TERMS OF THE ABILITY TO GENERATE VALUE FOR THE ENVIRONMENT, PEOPLE AND THE LOCAL ECONOMY.**



## PROGETTO ETICO DI RICICLO DEI TAPPI

Promosso da Amorim Cork Italia in collaborazione con diverse organizzazioni attive sul territorio nazionale, il Progetto Etico trasforma il riciclo dei tappi di sughero in un'azione concreta di sostenibilità. Il recupero del sughero, infatti, consente di ridurre l'impatto ambientale, promuovendo un'economia circolare virtuosa. Il ricavato dai proventi viene utilizzato a beneficio delle organizzazioni coinvolte.

## ETHICAL CORK RECYCLING PROJECT

Promoted by Amorim Cork Italia in collaboration with various organisations active throughout Italy, the Ethical Project transforms the recycling of corks into a concrete act of sustainability. The recovery of cork reduces environmental impact and promotes a virtuous circular economy. The proceeds are used to benefit the organisations involved.

## ACCORDO CON IL CONSORZIO DOC ETNA E IL CONSORZIO DOCG CERASUOLO DI VITTORIA

È stato siglato un accordo con entrambi i consorzi, composti da aziende di piccole dimensioni, per agevolare nell'aderire alla Fondazione e ad intraprendere il percorso di certificazione.

## AGREEMENT WITH THE DOC ETNA CONSORTIUM AND THE DOCG CERASUOLO DI VITTORIA CONSORTIUM

An agreement has been signed with both associations, composed of small wineries, to facilitate their involvement in the Foundation and to undertake the certification process.

## ATTIVITÀ DI SENSIBILIZZAZIONE REALIZZATE INSIEME A PLASTIC FREE

Il patto di collaborazione siglato con Plastic Free Onlus promuove iniziative di sensibilizzazione a tutela dell'ecosistema, contrastando l'inquinamento da plastica e la dispersione dei rifiuti plastici nell'ambiente.

## AWARENESS-RAISING ACTIVITIES CARRIED OUT TOGETHER WITH PLASTIC FREE

The collaboration agreement signed with Plastic Free Onlus promotes awareness-raising initiatives to protect the ecosystem, combating plastic pollution and the dispersion of plastic waste in the environment.

## ATTIVITÀ DI SCOUTING E FORMAZIONE CONTINUA PER LE CANTINE ASSOCIATE

Attraverso la società Panagri, la Fondazione SOStain fornisce attività di tutoring ad aziende associate per applicare i requisiti richiesti dal disciplinare e conseguire la certificazione.

## SCOUTING AND CONTINUOUS TRAINING ACTIVITIES FOR MEMBER WINERIES

Through the company Panagri, the SOStain Foundation provides tutoring activities to member companies to help them apply the requirements of the regulations and achieve certification.

## SIMPOSIO ANNUALE SULLA SOSTENIBILITÀ

Ogni anno la Fondazione SOStain Sicilia organizza il Simposio "Interazioni Sostenibili", uno spazio di dialogo tra ricerca e impresa in cui vengono presentati studi, dati e buone pratiche sulla vitivinicoltura sostenibile. Un appuntamento che rafforza il legame tra scienza e territorio e alimenta il miglioramento continuo del modello SOStain.

## ANNUAL SYMPOSIUM ON SUSTAINABILITY

Every year, the SOStain Sicilia Foundation organises the "Sustainable Interactions" Symposium, a forum for dialogue between research and business, where studies, data and best practices on sustainable viticulture are presented. This event strengthens the link between science and the local area and fuels the continuous improvement of the SOStain model.



## COSA SIGNIFICA SOSTAIN PER TASCA WHAT SOSTAIN MEANS FOR TASCA

Per Tasca d'Almerita, SOSTain non è un'etichetta aggiuntiva, ma un quadro metodologico entro cui misurare e orientare le proprie scelte.

*For Tasca d'Almerita, SOSTain is not an additional label, but a methodological framework within which to measure and guide its choices.*

### SIGNIFICA:

- Accettare che ogni decisione – agronomica, produttiva o organizzativa – debba essere valutata anche in termini di impatto ambientale, sociale ed economico.
- Sottoporre i propri dati a verifica indipendente e confrontarli nel tempo.
- Ridurre progressivamente gli impatti, rafforzare il legame con il territorio e contribuire a una vitivinicoltura siciliana più solida, credibile e responsabile.

### IT MEANS:

- It means accepting that every decision – agronomic, productive or organisational – must also be evaluated in terms of its environmental, social and economic impact.
- It means submitting its data to independent verification and comparing it over time.
- It means progressively reducing its impact, strengthening its ties with the territory and contributing to a more solid, credible and responsible Sicilian wine industry.



In questo senso, SOSTain per Tasca è uno strumento di coerenza tra ciò che l'azienda dichiara e ciò che effettivamente misura.

*In this sense, SOSTain for Tasca is a tool for consistency between what the company declares and what it actually measures.*





LE TENUTE  
TASCA D'ALMERITA



## L'AZIENDA TASCA D'ALMERITA

### THE COMPANY 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.**

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.

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

Alla tenuta madre, **Tenuta Regaleali**, adagiata sulle verdeggianti alte colline dell'entroterra siciliano, negli anni si sono aggiunte altre quattro tenute 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.

**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.**

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.

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

In addition to the mother estate, the **Tenuta Regaleali**, lying on the high green hills of the Sicilian hinterland, four other production estates 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.

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 nella DOC Monreale e che viene affidata alla famiglia Tasca d'Almerita dai cugini Sallier de La Tour, Principi di Camporeale.

In 2001, **Tenuta Capofaro** 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 Tenuta Whitaker 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 **Tenuta Tascante** project took shape in 2007. Finally, on the outskirts of Palermo lies the **Tenuta Sallier de La Tour**, a winery in Monreale DOC area and entrusted to the Tasca d'Almerita family by the Sallier de La Tour cousins, Princes of Camporeale.





## TAPPE STORICHE FONDAMENTALI

### HISTORICAL MILESTONES

**1584**

**LE PRIME  
TAPPE  
DELLA FAMIGLIA  
THE FAMILY'S  
FIRST STEPS**

Le prime notizie della famiglia Mastrogiovanni si riferiscono al 1584 nella città di Mistretta.

The first records of the Mastrogiovanni family refer to 1584 in the city of Mistretta.

**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.

**1880**

**VINO  
CAMAstra  
CAMAstra  
WINE**

A Villa Tasca, fattoria agricola, viene prodotto il vino Camastra che ottiene la medaglia d'oro all'Esposizione di Roma del 1897.

At Villa Tasca, a working farm, produces Camastra wine, which won a gold medal at the 1897 Rome Exhibition.

**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  
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 Tenuta Regaleali: 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**  
**VIGNETO SAN FRANCESCO 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**  
**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.*
- 2025**  
**MARCHIO STORICO DI INTERESSE NAZIONALE HISTORIC BRAND OF NATIONAL INTEREST**

Tasca ottiene l'iscrizione al Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale.

*Tasca obtains registration in the Special Register of Historical Trademarks of National Interest.*

## TASCA D'ALMERITA DIVENTA MARCHIO STORICO D'INTERESSE NAZIONALE

### TASCA D'ALMERITA BECOMES A "MARCHIO STORICO" (HISTORIC BRAND) OF NATIONAL INTEREST

Tasca d'Almerita ha ottenuto il riconoscimento di Marchio Storico ed è stata ufficialmente iscritta nel **Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale del Ministero delle Imprese e del Made in Italy**.

Questo prestigioso traguardo celebra l'impegno costante della famiglia Tasca nella valorizzazione della tradizione vitivinicola italiana, testimoniando la dedizione, la passione e la qualità che da generazioni la guidano.

L'iscrizione nel Registro Speciale rappresenta non solo un attestato di prestigio, ma anche una responsabilità: quella di custodire e tramandare un patrimonio culturale ed enologico che affonda le sue radici nella storia della famiglia Tasca e del territorio. Il riconoscimento come Marchio Storico sottolinea la rilevanza del settore *wine & food* nell'identità italiana e nella promozione del Made in Italy a livello internazionale. Tra gli 849 brand iscritti, ben 334 appartengono al comparto enogastronomico, a dimostrazione di quanto questo settore sia centrale nell'economia, nella cultura e nella tradizione del Paese.

Per Tasca d'Almerita, la storia è un punto di partenza verso il futuro, un futuro che la famiglia ha scelto di costruire nel segno della sostenibilità, perseguendo un modello produttivo rispettoso dell'ecosistema, per garantire una viticoltura che sia al tempo stesso innovativa e in armonia con la natura.

Essere riconosciuta come Marchio Storico rafforza l'impegno di Tasca d'Almerita e la motiva a continuare a produrre vini di eccellenza, simbolo di un territorio unico e di una tradizione che si rinnova nel tempo.

Tasca d'Almerita has been recognised as a Historic Brand and has been officially entered in the **Special Register of Historic Brands of National Interest of the Ministry of Enterprises and Made in Italy**.

This prestigious achievement celebrates the constant commitment of the Tasca family to enhancing the Italian winemaking tradition, bearing witness to the dedication, passion and quality that have guided them for generations. Inclusion in the Special Register is not only a mark of prestige, but also a responsibility: to preserve and pass on a cultural and oenological heritage that has its roots in the history of the Tasca family and the territory.

Recognition as a Historic Brand emphasises the importance of the wine & food sector in Italian identity and in the promotion of Italian products internationally. Of the 849 registered brands, 334 belong to the food and wine sector, demonstrating how central this sector is to the country's economy, culture and tradition.

For Tasca d'Almerita, history is a starting point towards the future, a future that the family has chosen to build in the name of sustainability, pursuing a production model that respects the ecosystem, to guarantee a viticulture that is both innovative and in harmony with nature.

Being recognised as a Historic Brand strengthens Tasca d'Almerita's commitment and motivates it to continue producing excellent wines, a symbol of a unique territory and a tradition that is renewed over time.





# PRESENTAZIONE

## PRESENTATION

### Alberto Tasca d'Almerita

CEO | Tasca d'Almerita

Ogni anno il nostro **Report di Sostenibilità** rappresenta per noi un momento di verità e di visione.

È uno strumento di misurazione, certo, ma prima ancora è un esercizio di consapevolezza. Perché misurare significa scegliere di guardarsi con onestà, comprendere dove siamo e decidere, con responsabilità, dove vogliamo andare. Significa accettare che ogni scelta lascia un'impronta e assumersi il compito di orientarla.

**Credo che la parola che più di ogni altra accompagna oggi il nostro percorso sia "armonia".**

**Armonia nel suolo**, prima di tutto: un suolo vivo, fertile, capace di rigenerarsi. Non un semplice supporto produttivo, ma un organismo complesso, custode di biodiversità e memoria. Nel suolo si scrive una storia silenziosa fatta di radici, microrganismi, relazioni invisibili che sostengono la vita. Coltivare significa ascoltare questa complessità, rispettarne i tempi, restituire più di quanto si preleva. Significa accettare che la fertilità non sia un dato acquisito, ma una responsabilità quotidiana.

**Armonia umana**, nelle comunità che abitano le nostre terre, nelle persone che lavorano con noi, nelle relazioni che costruiamo ogni giorno. L'impresa agricola non è un'entità isolata, ma parte di un tessuto sociale ed economico che va nutrito con la stessa cura che dedichiamo ai vigneti. Fare impresa, per noi, significa creare valore condiviso, generare opportunità, investire nel capitale umano come patrimonio da custodire. Perché la qualità di un vino nasce anche dalla qualità delle relazioni che lo rendono possibile.

**Armonia nel vino**, espressione concreta di un ecosistema in equilibrio. In una bottiglia di

Every year, our **Sustainability Report** represents a moment of truth and vision for us.

It is a measurement tool, of course, but first and foremost it is an exercise in awareness. Because measuring means choosing to look at ourselves honestly, understanding where we are and deciding, responsibly, where we want to go. It means accepting that every choice leaves a mark and taking on the task of guiding it.

**I believe that the word that best describes our journey today is "harmony".**

**Harmony in the soil**, first and foremost: living, fertile soil that is capable of regenerating itself. Not simply a means of production, but a complex organism, guardian of biodiversity and memory. The soil writes a silent story of roots, microorganisms and invisible relationships that sustain life. Cultivating means listening to this complexity, respecting its timing and giving back more than we take. It means accepting that fertility is not a given, but a daily responsibility.

**Human harmony**, in the communities that inhabit our lands, in the people who work with us, in the relationships we build every day. The agricultural enterprise is not an isolated entity, but part of a social and economic fabric that must be nurtured with the same care we devote to our vineyards. For us, doing business means creating shared value, generating opportunities, investing in human capital as an asset to be preserved. Because the quality of a wine also stems from the quality of the relationships that make it possible.

**Harmony in wine**, the concrete expression of a balanced ecosystem. A bottle of wine brings together climate, soil, biodiversity, labour, memory and knowledge. It is a fragile yet powerful synthesis, capable of telling the story of a territory without the need to visit it.

vino si incontrano clima, suolo, biodiversità, lavoro, memoria e conoscenza. È una sintesi fragile e potente insieme, capace di raccontare un territorio senza bisogno di visitarlo. Nulla è lasciato al caso; tutto è frutto di un metodo fondato su rigore, intuizione e dati. Perché l'armonia non è spontaneità disordinata, ma equilibrio consapevole, tensione costante verso una forma più compiuta.

**In questo percorso, SOSTain ha rappresentato per noi molto più di un protocollo. È stato uno strumento di misurazione rigoroso, una piattaforma di confronto e di crescita collettiva.**

Ci ha consentito di valutarci secondo parametri chiari e condivisi, ma soprattutto di fare rete in Sicilia, di collaborare, di sviluppare progetti comuni. Misurarsi insieme significa crescere insieme: è così che un territorio si rafforza e costruisce una visione per il Bene Comune. La certificazione B Corp ha ulteriormente consolidato questo impegno, spingendoci a integrare nel nostro modello di governance obiettivi ambientali e sociali. Non come dichiarazione d'intenti, ma come responsabilità formalizzata e verificabile. Essere parte di una comunità internazionale di imprese che condividono standard elevati di impatto e trasparenza ci ricorda ogni giorno che il profitto, da solo, non basta: deve essere strumento di restituzione e di equilibrio nel lungo periodo.

**Oggi, dopo 15 anni di studio e sperimentazione, sentiamo che il concetto di sostenibilità, inteso come semplice riduzione degli impatti, non è più sufficiente.**

La sfida è più ambiziosa: rigenerare. L'agricoltura rigenerativa supera la logica della mitigazione e guarda all'aumento: aumento della fertilità, della biodiversità, della resilienza dei sistemi agricoli, della capacità del suolo di trattenere carbonio e vita. Non si tratta solo di fare "meno male", ma di generare condizioni migliori di quelle che abbiamo trovato, di attivare processi che continuino a produrre valore nel tempo.

Nothing is left to chance; everything is the result of a method based on rigour, intuition and data. Because harmony is not disorderly spontaneity, but conscious balance, a constant striving towards a more complete form.

**In this journey, SOSTain has represented much more than a protocol for us. It has been a rigorous measurement tool, a platform for discussion and collective growth.**

It has allowed us to evaluate ourselves according to clear and shared parameters, but above all to network in Sicily, to collaborate and to develop joint projects. Measuring ourselves together means growing together: this is how a territory strengthens itself and builds a vision for the common good.

B Corp certification has further consolidated this commitment, pushing us to integrate environmental and social objectives into our governance model. Not as a declaration of intent, but as a formalised and verifiable responsibility. Being part of an international community of companies that share high standards of impact and transparency reminds us every day that profit alone is not enough: it must be a tool for giving back and achieving long-term balance.

**Today, after 15 years of study and experimentation, we feel that the concept of sustainability, understood as simply reducing impact, is no longer sufficient.**

The challenge is more ambitious: to regenerate. Regenerative agriculture goes beyond the logic of mitigation and looks to increase: increase fertility, biodiversity, the resilience of agricultural systems, and the soil's capacity to retain carbon and life. It is not just a question of doing "less harm", but of creating better conditions than those we found, of activating processes that continue to produce value over time.

Nature teaches us that nothing is static. Every ecosystem is dynamic, constantly changing. Balance itself is a movement, not a snapshot.

La natura ci insegna che nulla è statico. Ogni ecosistema è dinamico, in costante trasformazione. L'equilibrio stesso è un movimento, non una fotografia. Anche la nostra azienda agricola è un organismo vivo, che evolve, apprende, corregge, migliora.

Questo Report, il quindicesimo di Tasca, racconta numeri, indicatori, risultati. Ma racconta soprattutto un percorso: la volontà di costruire un ecosistema il cui metodo di lavoro sia fondato sulla misurazione secondo parametri di sostenibilità, mantenendo sempre il buon equilibrio tra le sue componenti. Perché solo ciò che viene misurato può essere migliorato, e solo ciò che è in equilibrio può durare.

Con questo spirito condividiamo il nostro percorso, consapevoli che l'armonia non è un punto di arrivo definitivo, bensì una ricerca continua e quotidiana. Una tensione verso una forma più alta di responsabilità, che riguarda noi e le generazioni che verranno.

Our farm is also a living organism that evolves, learns, corrects and improves.

This report, Tasca's fifteenth, presents figures, indicators and results. But above all, it recounts a journey: the desire to build an ecosystem whose working method is based on measurement according to sustainability parameters, always maintaining a good balance between its components. Because only what is measured can be improved, and only what is in balance can last.

It is in this spirit that we share our journey, aware that harmony is not a definitive goal, but rather a continuous, daily pursuit. A striving towards a higher form of responsibility, which concerns us and future generations.



CEO di Tasca d'Almerita Alberto Tasca / Tasca d'Almerita CEO Alberto Tasca

# PRESENTAZIONE

## PRESENTATION

**Vanessa Dioguardi**

Sustainability Manager | Tasca d'Almerita

### SOSTENIBILITÀ COME METODO

Lavoro in Tasca, come sustainability manager, da dodici anni. Dodici vendemmie, dodici cicli di dati da raccogliere, verificare, spiegare. Se c'è una cosa che in azienda abbiamo imparato in questo tempo è che la sostenibilità non è una semplice dichiarazione di intenti. È un esercizio quotidiano di equilibrio e, soprattutto, è un "lavoro possibile".

Possibile non significa "ridotto".

Significa coerente con i tempi agricoli, con i conti economici, con la capacità delle persone di applicarla. Significa stabilire priorità, dichiarare i compromessi, procedere per piccoli passi.

Significa soprattutto trasformare la sostenibilità in metodo di lavoro, integrarla nei processi decisionali ordinari, non trattarla come un'iniziativa parallela. Vuol dire stabilire indicatori chiari, verificare periodicamente gli scostamenti, correggere le traiettorie quando necessario. Vuol dire collegare le scelte agronomiche agli obiettivi ambientali, gli investimenti agli impatti misurati, la gestione operativa alla responsabilità sociale.

E un metodo non vive di dichiarazioni, ma di routine organizzative: raccolta sistematica dei dati, analisi delle cause, confronto interno, revisione delle procedure. È un processo che richiede continuità e disciplina, più che slanci episodici.

Il ruolo della funzione sostenibilità è anche questo: introdurre un livello ulteriore di attenzione nei processi quotidiani. Succede negli uffici, davanti alla gestione dei rifiuti. Succede nella scelta dei materiali e del merchandising. Succede nell'analisi dei consumi idrici, delle emissioni, della provenienza delle forniture e di tanto altro.

Sappiamo ormai che non può esserci sostenibilità senza misurazione. Ma in questi

### SUSTAINABILITY AS A METHOD

I have been working at Tasca as sustainability manager for twelve years. Twelve harvests, twelve cycles of data to collect, verify and explain. If there is one thing we have learned in the company during this time, it is that sustainability is not just a simple declaration of intent. It is a daily exercise in balance and, above all, it is "work that can be done".

Possible does not mean "reduced".

It means consistent with agricultural timings, with economic accounts, with people's ability to apply it. It means setting priorities, declaring compromises, proceeding in small steps.

Above all, it means transforming sustainability into a working method, integrating it into ordinary decision-making processes, not treating it as a parallel initiative. It means establishing clear indicators, periodically checking deviations, correcting trajectories when necessary. It means linking agronomic choices to environmental objectives, investments to measured impacts, and operational management to social responsibility.

And a method does not thrive on declarations, but on organisational routines: systematic data collection, cause analysis, internal comparison, and procedure review. It is a process that requires continuity and discipline, rather than sporadic bursts of enthusiasm.

This is also the role of the sustainability function: to introduce an additional level of attention to daily processes. It happens in offices, in waste management. It happens in the choice of materials and merchandising. It happens in the analysis of water consumption, emissions, the origin of supplies and much more.

We now know that there can be no sustainability without measurement. But in recent years, we have also learned that measuring means accepting that the numbers are not always

anni abbiamo anche imparato che misurare significa accettare che i numeri non sono sempre perfetti, che raccontano miglioramenti ma anche limiti, senza nascondere ciò che ancora non funziona.

**Questo è il nostro quindicesimo Report di Sostenibilità. Questo dato dice una cosa semplice: abbiamo scelto la continuità. Essere stati pionieri non significa essere arrivati a destinazione. Significa aver iniziato prima un percorso che oggi richiede ancora più rigore.**

Abbiamo capito che sostenibilità non vuol dire assenza di impatti, ma capacità di governarli.

**La "sostenibilità possibile" è quella che resiste agli attriti: alle vendemmie difficili, ai mercati instabili, alle trasformazioni normative. È quella che genera valore misurabile che dura nel tempo.**

In questi dodici anni ho visto crescere in azienda una consapevolezza diffusa. Oggi la sostenibilità non è più un capitolo separato, ma un criterio che entra nelle decisioni agronomiche, negli investimenti, nelle relazioni con i fornitori, nella gestione quotidiana. Questo è il cambiamento più importante: la sostenibilità in Tasca sta diventando un modo di lavorare ma anche di pensare. Un metodo, appunto.

Abbiamo ancora molto lavoro da fare. E forse è proprio questa la parte più onesta da riconoscere.

Il mio compito oggi è questo: mantenere, stagione dopo stagione, la sostenibilità "possibile", praticabile, misurabile e coerente. Anche quando diventa complessa. Soprattutto quando diventa complessa.

perfect, that they show improvements but also limitations, without hiding what is still not working.

**This is our fifteenth Sustainability Report. This fact says one simple thing: we have chosen continuity. Being pioneers does not mean we have reached our destination. It means we started a journey earlier, one that now requires even greater rigour.**

We have understood that sustainability does not mean the absence of impact, but the ability to manage it.

**"Possible sustainability" is that which withstands friction: difficult harvests, unstable markets, regulatory changes. It is that which generates measurable value that lasts over time.**

Over the past twelve years, I have seen a widespread awareness grow within the company. Today, sustainability is no longer a separate chapter, but a criterion that enters into agronomic decisions, investments, supplier relations and day-to-day management. This is the most important change: sustainability at Tasca is becoming a way of working but also a way of thinking. A method, in fact.

We still have a lot of work to do. And perhaps this is the most honest thing to acknowledge.

My task today is this: to maintain, season after season, sustainability that is "possible", practicable, measurable and consistent. Even when it becomes complex. Especially when it becomes complex.

## IL NOSTRO MODELLO DI AGRICOLTURA RIGENERATIVA

### OUR MODEL OF REGENERATIVE AGRICULTURE

**Per molti, sostenibilità  
significa ridurre.**

**Ridurre consumi. Ridurre  
emissioni. Ridurre danni.**

**Per noi, agricoltura  
rigenerativa significa  
aumentare.**

**Aumentare la vitalità  
del suolo.**

**Aumentare la biodiversità  
tra i filari.**

**Aumentare la capacità del  
territorio di trattenere acqua.**

**Aumentare la continuità  
delle persone che lavorano  
con noi.**

**Aumentare la durata delle  
vigne nel tempo.**

**Rigenerare è lavoro  
quotidiano sulla terra.**

**È fatica che non si vede.**

**È mani che allevano, potano,  
che osservano.**

**È cura che si rinnova  
stagione dopo stagione.**

**Non coltiviamo solo uva.**

**Coltiviamo sistemi vivi.**

**Perché non vogliamo solo  
lasciare meno segni.**

**Vogliamo lasciare  
segni migliori.**

**For many, sustainability  
means reducing.**

**Reducing consumption.  
Reducing emissions.  
Reducing damage.**

**For us, regenerative  
agriculture means increasing.**

**Increasing soil vitality.**

**Increasing biodiversity  
between rows.**

**Increasing the land's  
capacity to retain water.**

**Increasing the continuity of  
the people who work with us.**

**Increasing the longevity of  
the vineyards over time.**

**Regenerating is daily work  
on the land.**

**It is effort that cannot  
be seen.**

**It is hands that nurture,  
prune and observe.**

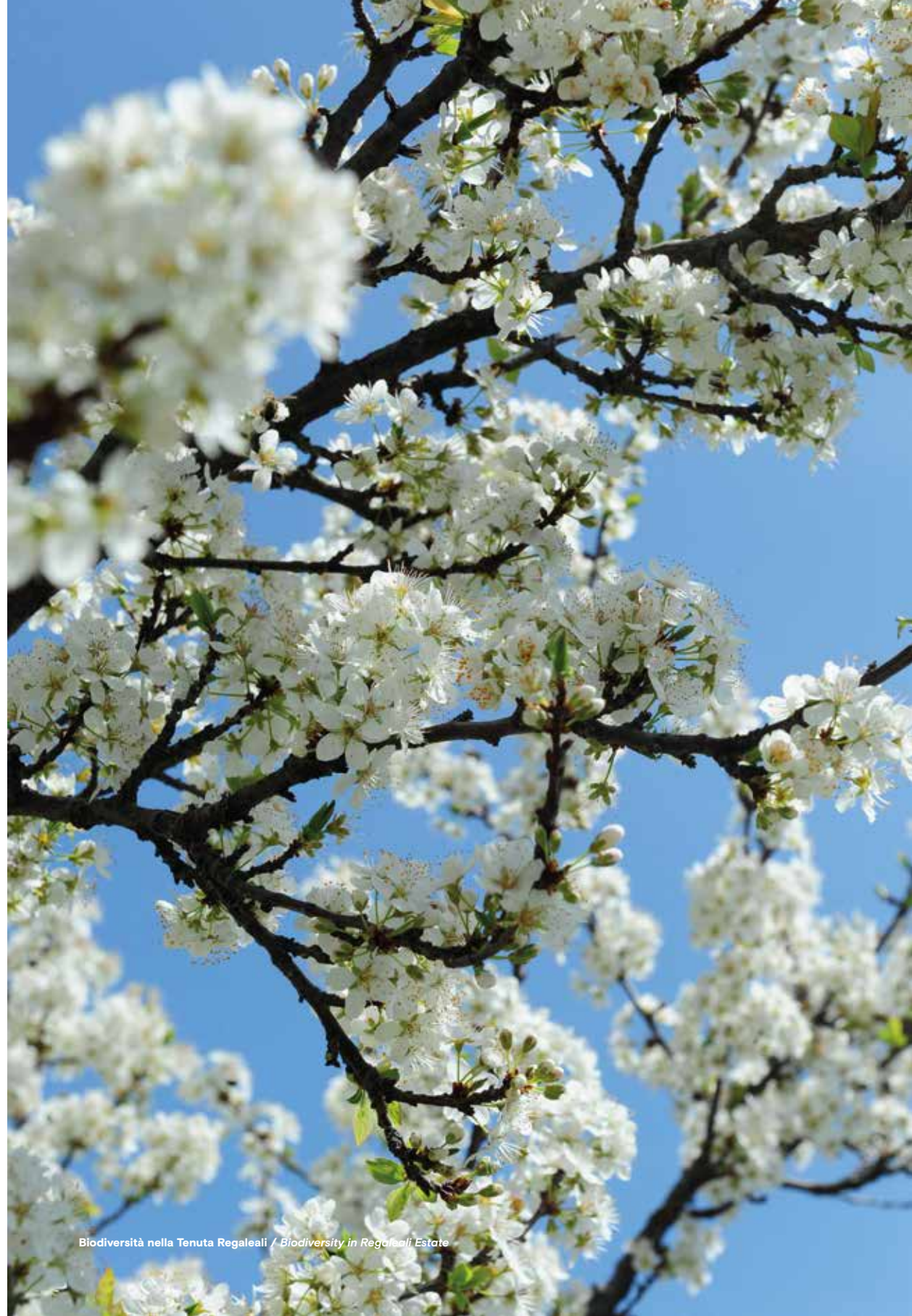
**It is care that is renewed  
season after season.**

**We don't just grow grapes.**

**We cultivate living systems.**

**Because we don't just want  
to leave fewer marks.**

**We want to leave  
better marks.**





# L'AZIENDA IN NUMERI COMPANY IN NUMBERS

**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

**481.959**  
kWh  
Energia da fotovoltaico prodotta nel 2025  
Photovoltaic energy produced in 2025

→ **95,9**  
tonnellate \ tonnes  
CO<sub>2</sub> equivalenti risparmiati  
CO<sub>2</sub> equivalent saved

**DAL 2011 AL 2025**  
FROM 2011 TO 2025

**l'utilizzo del fotovoltaico  
ha consentito di produrre**  
the use of photovoltaic systems  
made it possible to produce

**6.945.344 kWh**  
di energia pulita  
of clean energy

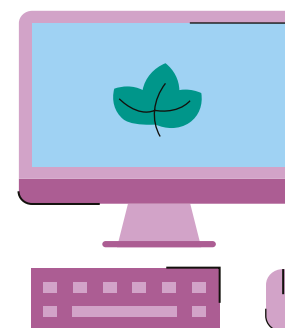
**E DI RISPARMIARE  
AND SAVED**

**1.381,4 t CO<sub>2</sub>**

pari a 5.558.000 km in auto a benzina  
equivalent to 5.558.000 kilometres  
travelled by car running on fuel

↓  
= 385.700 Km equivalenti evitati  
in auto a benzina  
= 385,700 equivalent kilometres  
avoided in fuel cars

**DATI COMPLESSIVI TASCA**  
(5 TENUTE)  
TOTAL TASCA'S DATA  
(5 ESTATES)



**231**  
DIPENDENTI  
EMPLOYEES

**72**  
A tempo  
indeterminato  
Permanent  
workers

**159**  
Lavoratori stagionali  
Seasonal workers

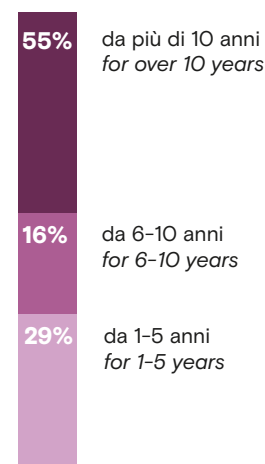
**49 anni / years old**  
Età media aziendale lavoratori fissi  
Average age of the permanent workers

**43 anni / years old**  
Età media aziendale lavoratori stagionali  
Average age of the seasonal workers

↓  
**185** Uomini  
Men **46** Donne  
Women

**3**  
Infortuni sul lavoro  
Work injuries  
di cui nessuno con prognosi  
maggiore di 15 giorni  
of which none with a prognosis  
of more than 15 days

**73**  
Agenti di vendita, con Tasca da:  
Sales people that have been with Tasca:



## L'AZIENDA IN NUMERI COMPANY IN NUMBERS

### ORE DI LAVORO IN VIGNA HOURS OF WORK IN THE VINEYARD

**72.574,5** Tenuta Regaleali  
Regaleali Estate

**7.844,0** Tenuta Tascante  
Tascante Estate

**10.126,5** Tenuta Sallier de La Tour  
Sallier de La Tour Estate

**4.237,5** Tenuta Capofaro  
Capofaro Estate

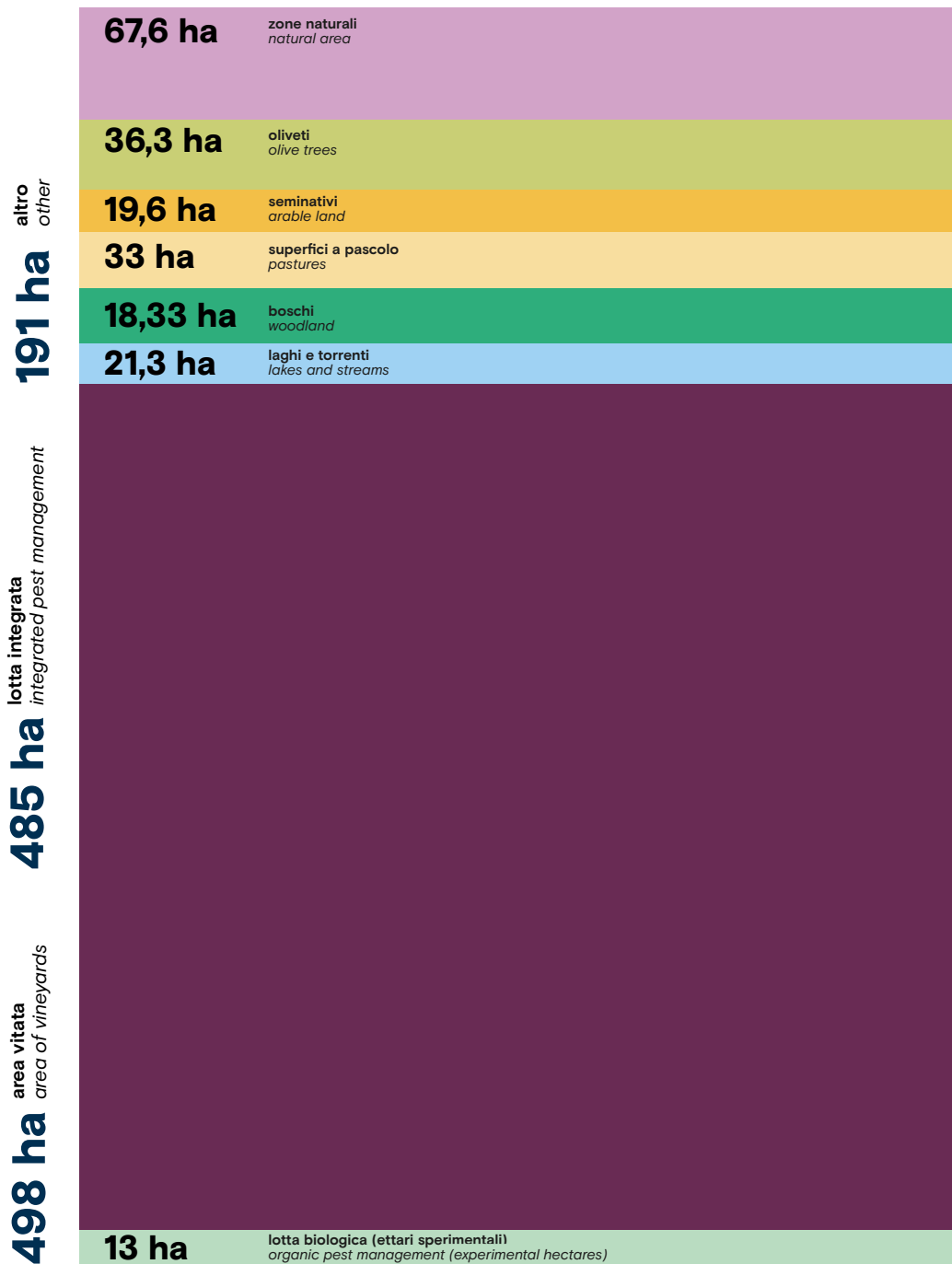
**1.191,5** Tenuta Whitaker  
Whitaker Estate



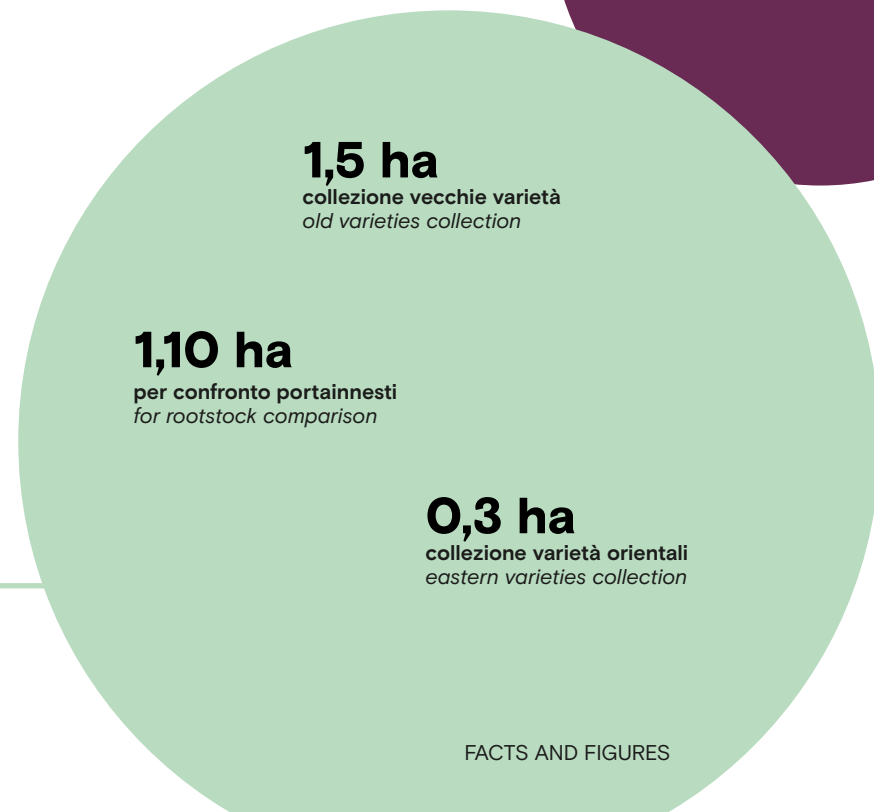
	REGALEALI	SALLIER DE LA TOUR	TASCANTE	CAPOFARO	MOZIA
Ore totali lavoro in vigna Total hours worked in the vineyard	72.574,5	10.126,5	7844,0	4.237,5	1191,5
Ore/Ha Hours/Ha	182,8	175,5	384,6	815,7	118,7
Ore totali operazioni di potatura (ore/ha) Total hours pruning operations (hours/ha)	48,0	70,2	77,0	305,1	
Ore totali operazioni di gestione della chioma (ore/ha) Total hours canopy management operations (hours/ha)	45,2	55,0	109,3	202,2	
Ore totali gestione del suolo (ore/ha) Total hours soil management (hours/ha)	27,5	21,7	90,4	71	
Ore totali Difesa Integrata (ore/ha) Total hours Integrated Defence (hours/ha)	8,1	8,0	17,2	370	
Ore totali raccolta (ore/ha) Total hours harvesting (hours/ha)	43,1	12,3	61,4	112	86,3
Ore totali manutenzione vigneto (ore/ha) Total hours vineyard maintenance (hours/ha)	9,8	6,7	25,4	48,6	
Ore totali lavori accessori (ore/ha) Total hours additional work (hours/ha)	1,2	1,7	4,0	8,7	



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



**0,58%**  
manufatti su totale terreno agricolo  
of agricultural land is occupied by constructions



## 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 riarisa 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.

*Tenuta Regaleali 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.*



**557 ha**



**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**

in inverno  
in winter

**PIÙ NUMERI** ▾ **MORE NUMBERS**

**61**

**Arnie di ape nera sicula**  
Sicilian black bee hives



Superficie complessiva nel 2025  
Total surface in 2025





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".

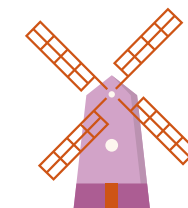
Qui i destini di due famiglie, Whitaker e Tasca d'Almerita, si sono intrecciati nella cornice di un ecosistema unico, dove il fascino dell'archeologia accompagna un vino ricco di storia.

*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.*



**40 ha**



VIGNE  
VINEYARDS

**10,04 ha**

**5**

Vigneti  
Vineyards



OLIVETI  
OLIVE GROVES

**1,6 ha**



AREA NATURALE E ARCHEOLOGICA  
NATURAL AND ARCHAEOLOGICAL AREA

## PIÙ NUMERI ▸ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2025  
Total surface in 2025

**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 Grasà.

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'.*

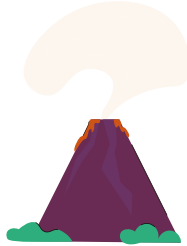
*Everything on Mount Etna exudes magnetism: its vineyards, terraces, forests, dry stone walls, the land and the people who inhabit it. On Mt. Etna, each district (**contrada**) has its own specific characteristics: altitude, soil composition, exposure, and the type and morphology of the lava tongues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

*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 Tenuta Tascante, 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.*


**35,79 ha**

 **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

### PIÙ NUMERI ▸ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2025  
Total surface in 2025

**730-780 M**  
altitudine media (s.l.m.)  
escluso Grasà 550 m (s.l.m.)  
average altitude (a.s.l.)  
excluding Grasà 550 m (a.s.l.)

## CONTRADA SCIARANUOVA

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



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

## CONTRADA PIANODARIO

<b>775 m</b>	altitudine (s.l.m.) altitude (a.s.l.)	<b>11,39 ha</b>	superficie totale total area	<b>3000 m</b>	boschi woodlands
<b>14000</b>	paletti di castagno chestnut poles	<b>55</b>	piante di olivo olive trees NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO	<b>235</b>	muretti a secco drystone walls <b>8000 m. lineari</b> linear mt.
<b>10,07 ha</b>	vigne vineyards	<b>66100</b>	ceppi vines	<b>178</b>	terrazze a vigneto terraced vineyards



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

## CONTRADA RAMPANTE

<b>740 m</b>	altitudine (s.l.m.) altitude (a.s.l.)	<b>5,9 ha</b>	superficie totale total area
<b>5</b>	terrazze a vigneto terraced vineyards	<b>150</b>	piante di olivo olive trees NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO \ BIANCOLILLA
<b>4,28 ha</b>	vigne vineyards	<b>21400</b>	piante di vite vines
		<b>8</b>	muretti a secco drystone walls <b>618 m. lineari</b> linear mt.



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

## CONTRADA GRASÀ

<b>550 m</b>	altitudine (s.l.m.) altitude (a.s.l.)	<b>1,49 ha</b>	superficie totale total area
<b>900</b>	paletti di castagno chestnut poles	<b>20</b>	piante di olivo olive trees NOCELLARA ETNEA \ BRANDOFINO
<b>0,64 ha</b>	vigne vineyards	<b>11</b>	terrazze a vigneto terraced vineyards
		<b>9</b>	muretti a secco drystone walls <b>550 m. lineari</b> linear mt.



	anno impianto year planted	piante di vite vines	varietà varieties
<b>VIGNETO #1</b>	2018	300	Nerello Mascalese
<b>VIGNETO #2</b>	2020	2600	Carricante
<b>VIGNETO #3</b>	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 "Anfiteatro" 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 isolate. 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.

*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.*

*Tenuta Capofaro 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 "Anfiteatro" 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.*



# 12,13 ha



**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

### PIÙ NUMERI ▸ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2025  
Total surface in 2025

**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.

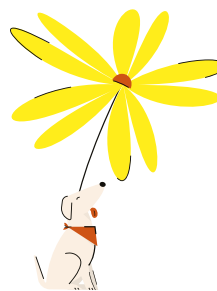
*Tenuta Sallier de La Tour is located in Alto Belice, a few kilometres from Palermo, in the **Monreale DOC** wine area.*

*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 Tenuta Sallier de La Tour clearly demonstrates this by proposing agile, perfumed, versatile reds for the table, and juicy, rhythmic, very drinkable whites.*



# 78,4 ha



**VIGNE**  
VINEYARDS

# 57,58 ha

## 9

Varietà coltivate  
Cultivated varieties

## 253.000

Piante di vite  
Vines

**AREE NATURALI**  
NATURAL AREAS

# 7,32 ha

## 1

Bug's hotel



**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

### PIÙ NUMERI ▸ MORE NUMBERS

Superficie complessiva nel 2025  
Total surface in 2025

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





  
**TASCA**<sup>®</sup>  
CONTI D'ALMERITA



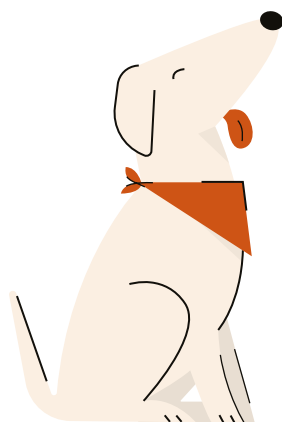




Le colline attorno alla Tenuta Regaleali / The hills around Regaleali Estate

# I 10 REQUISITI SOStain E I RISULTATI TASCA D'ALMERITA

THE 10 SOSTAIN  
REQUIREMENTS  
AND TASCA  
D'ALMERITA RESULTS



# 01



REQUISITO 01 • REQUIREMENT 01

## GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO *SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT*

### ITA

Il programma SOSTain prevede che le aziende vitivinicole aderenti adottino almeno uno dei seguenti sistemi di gestione agronomica riconosciuti:

- 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.

Tali strumenti condividono un approccio orientato alla riduzione degli impatti ambientali, alla razionalizzazione dell'uso dei mezzi tecnici e al miglioramento continuo delle pratiche agricole, pur differenziandosi per modalità operative e vincoli applicativi.

### ENG

The SOSTain programme requires its member wineries to adopt at least one of the following recognised agronomic management systems:

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

These tools share an approach focused on reducing environmental impact, rationalising the use of technical resources and continuously improving agricultural practices, while differing in terms of operating methods and application constraints.

## VITICOLTURA TRA SFIDE GLOBALI

Il settore agricolo si colloca oggi al centro delle principali sfide ambientali globali, in un contesto caratterizzato da cambiamenti climatici sempre più evidenti, pressione sulle risorse naturali e crescente attenzione agli impatti sulla salute umana e sugli ecosistemi. In questo scenario, la viticoltura è chiamata a evolvere verso modelli produttivi capaci di coniugare qualità, resilienza e responsabilità ambientale.

**Il quadro normativo europeo, a partire dalla Direttiva 2009/128/CE sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari**, promuove un approccio basato sulla prevenzione, sulla riduzione dei rischi e sull'adozione di tecniche a minore impatto.

Parallelamente, la ricerca scientifica sottolinea come la sostenibilità in agricoltura non possa essere valutata esclusivamente sulla base della tipologia di input utilizzati, ma richieda strumenti quantitativi in grado di misurare gli effetti complessivi delle pratiche agronomiche su ambiente, operatori e consumatori.

In questo contesto, la gestione sostenibile del vigneto rappresenta una leva strategica per garantire la continuità produttiva nel lungo periodo, preservando al contempo risorse chiave quali il suolo, l'acqua, la biodiversità e la qualità del paesaggio rurale.

## MISURAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE (EIQ)

Per valutare in modo quantitativo gli effetti delle strategie di difesa fitosanitaria, Tasca d'Almerita utilizza l'Environmental Impact Quotient (EIQ), un indicatore sviluppato dalla Cornell University e ampiamente utilizzato nella letteratura scientifica internazionale come strumento comparativo degli impatti dei prodotti fitosanitari.

L'EIQ integra 11 parametri chimico-fisici e tossicologici dei principi attivi, derivati da banche dati scientifiche internazionali, e restituisce un valore sintetico articolato su tre componenti:

- EIQ operatore, relativo ai potenziali effetti sulla salute degli addetti;
- EIQ consumatore, legato ai rischi associati ai residui;

## VITICULTURE IN GLOBAL CHALLENGES

The agricultural sector is now at the centre of major global environmental challenges, in a context characterised by increasingly evident climate change, pressure on natural resources and growing attention to the impact on human health and ecosystems. In this scenario, viticulture is required to evolve towards production models that combine quality, resilience and environmental responsibility.

**The European regulatory framework, starting with Directive 2009/128/EC on the sustainable use of plant protection products**, promotes an approach based on prevention, risk reduction and the adoption of lower-impact techniques.

At the same time, scientific research highlights that sustainability in agriculture cannot be assessed solely on the basis of the type of inputs employed, but requires quantitative tools able to measure the overall effects of agronomic practices on the environment, operators and consumers.

In this context, sustainable vineyard management is a strategic tool for ensuring long-term production continuity while preserving key resources such as soil, water, biodiversity and the quality of the rural landscape.

## MEASURING ENVIRONMENTAL IMPACT (EIQ)

To quantify the effects of plant protection strategies, Tasca d'Almerita uses the Environmental Impact Quotient (EIQ), an indicator developed by Cornell University and widely used in international scientific literature as a tool for comparing the impacts of plant protection products.

The EIQ integrates 11 chemical-physical and toxicological parameters of the active ingredients, taken from international scientific databases, and returns a synthetic value based on three components:

- Operator EIQ, relating to the potential effects on the health of workers;
- Consumer EIQ, linked to the risks

- EIQ ecologico, riferito agli impatti su organismi non bersaglio, suolo e acque.

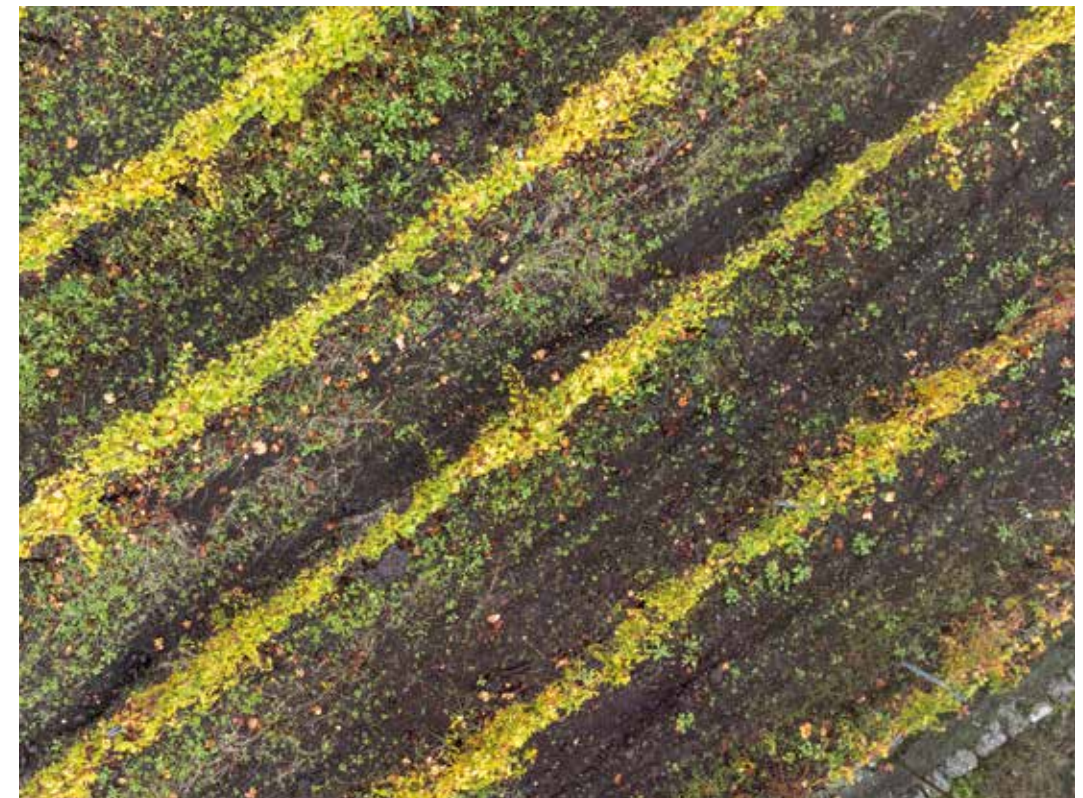
Numerosi studi scientifici evidenziano come l'EIQ non misuri semplicemente la "quantità" di prodotto impiegato, ma il rischio potenziale complessivo, rendendolo particolarmente utile per confrontare strategie di difesa differenti, incluse quelle adottate in agricoltura biologica e integrata (Kovach et al., Cornell University; Cross & Edwards-Jones, Journal of Cleaner Production).

È importante sottolineare che l'EIQ rappresenta uno strumento di supporto alle decisioni e non un indicatore esaustivo di sostenibilità: il suo utilizzo richiede pertanto una lettura critica e contestualizzata dei risultati.

- associated with residues;
- Ecological EIQ, referring to the impacts on non-target organisms, soil and water.

Many scientific studies show that the EIQ doesn't just measure the "quantity" of product used, but the overall potential risk, making it particularly useful for comparing different defence strategies, including those used in organic and integrated farming (Kovach et al., Cornell University; Cross & Edwards-Jones, Journal of Cleaner Production).

It is important to note that the EIQ is a decision-support tool and not a comprehensive indicator of sustainability: its use therefore requires a critical and contextualised interpretation of the results.



# Approfondimento

## Focus

### MISURARE LA SOSTENIBILITÀ DELLA DIFESA FITOSANITARIA

Quando si parla di sostenibilità in vigneto, è naturale concentrarsi su cosa si utilizza (ad esempio prodotti ammessi in biologico o in integrato). Tuttavia, a livello scientifico e regolatorio, si sta affermando un principio chiave: **per valutare correttamente la difesa fitosanitaria bisogna misurare non solo gli input, ma soprattutto i rischi potenziali e gli effetti su persone ed ecosistemi.** È esattamente il motivo per cui, negli ultimi decenni, si sono diffusi indicatori quantitativi di rischio.

### MEASURING THE SUSTAINABILITY OF PLANT PROTECTION

When talking about sustainability in vineyards, it is natural to focus on what is used (e.g. products permitted in organic or integrated farming). However, at a scientific and regulatory level, a key principle is emerging: **in order to correctly assess plant protection, it is necessary to measure not only inputs, but especially the potential risks and effects on people and ecosystems.** This is precisely why quantitative risk indicators have become widespread in recent decades.

### CHE COS'È L'EIQ E PERCHÉ VIENE USATO NELLA RICERCA

L'Environmental Impact Quotient (EIQ) è un indicatore sviluppato in ambito accademico per supportare decisioni più informate nella scelta delle strategie di difesa. Nasce presso il programma IPM della Cornell University e sintetizza, in un unico valore, il potenziale impatto associato ai principi attivi su tre grandi "sfere":

- operatore (rischio potenziale per chi applica i trattamenti),
- consumatore (aspetti legati a possibili esposizioni/residui),
- ambiente/ecologia (organismi non bersaglio e comparti ambientali).

**Un punto spesso frainteso è che l'EIQ non nasce per "etichettare" un sistema come buono o cattivo: serve piuttosto a confrontare scenari e a evidenziare dove intervenire per ridurre l'impatto, a parità di efficacia agronomica.**

### WHAT IS EIQ AND WHY IS IT USED IN RESEARCH?

The Environmental Impact Quotient (EIQ) is an indicator developed in the academic sphere to support more informed decisions in the choice of pest control strategies. It was created by the IPM programme at Cornell University and summarises, in a single value, the potential impact associated with active ingredients in three major "spheres":

- operator (potential risk for those applying the treatments),
- consumer (aspects related to possible exposure/residues),
- environment/ecology (non-target organisms and environmental compartments).

**A point that is often misunderstood is that the EIQ is not designed to "label" a system as good or bad: rather, it is used to compare scenarios and highlight where action should be taken to reduce impact, while maintaining the same agronomic effectiveness.**

### DAL VALORE "DI PRINCIPIO ATTIVO" AL RISCHIO "IN CAMPO"

Un aspetto interessante è distinguere tra:

- EIQ del principio attivo: una sorta di "profilo" di pericolosità potenziale, legato alle caratteristiche del composto;
  - Field EIQ (o EIQ in campo): una stima più vicina alla realtà operativa, perché tiene conto di dose impiegata e frequenza dei trattamenti.
- Questo passaggio è cruciale perché rende confrontabili strategie di difesa diverse (così come fa Tasca d'Almerita), non solo sostanze singole.

### FROM "ACTIVE INGREDIENT" VALUE TO "FIELD" RISK

An interesting point is to distinguish between:

- EIQ of the active ingredient: a sort of "profile" of potential hazard, linked to the characteristics of the compound;
- Field EIQ (or EIQ in the field): an estimate closer to real-life conditions, because it takes into account the dose applied and the frequency of treatments.

This step is crucial because it makes it possible to compare different defence strategies (as Tasca d'Almerita does), not just individual substances.

### PERCHÉ FAO E COMUNITÀ INTERNAZIONALE INSISTONO SULLA "MISURAZIONE DEL RISCHIO"

Secondo una revisione scientifica recente, l'EIQ viene impiegato come indicatore per monitorare il rischio potenziale associato all'uso di pesticidi nel tempo e tra contesti differenti, consentendo valutazioni comparative di strategie di difesa fitosanitaria (Obregon et al., 2025).

Inoltre, la FAO, nel proprio documento tecnico (*IPM Impact Assessment Series: Guidance Document No. 2.*) dedicato all'Integrated Pest Management, descrive l'EIQ Field Use come un modo per stimare l'impatto ambientale potenziale dei prodotti fitosanitari in campo, poiché per valutare i progressi nella riduzione del rischio dei pesticidi servono indicatori che traducano dati tecnici complessi (tossicologia, persistenza, ecotossicità, modalità d'uso) in informazioni utilizzabili da decisori, tecnici e aziende. In questa prospettiva, l'EIQ viene citato come uno degli strumenti impiegati per misurare i progressi nella riduzione del rischio.

### WHY THE FAO AND THE INTERNATIONAL COMMUNITY INSIST ON "RISK MEASUREMENT"

According to a recent scientific review, EIQ is used as an indicator to monitor the potential risk associated with pesticide use over time and across different contexts, allowing for comparative assessments of plant protection strategies (Obregon et al., 2025).

Furthermore, the FAO, in its technical document (*IPM Impact Assessment Series: Guidance Document No. 2.*) dedicated to Integrated Pest Management, describes the EIQ Field Use as a way to estimate the potential environmental impact of plant protection products in the field, since indicators that translate complex technical data (toxicology, persistence, ecotoxicity, mode of use) into information that can be used by decision-makers, technicians and companies are necessary to assess progress in reducing pesticide risk. In this perspective, the EIQ is cited as one of the tools used to measure progress in risk reduction.

## INTERPRETARE L'EIQ CORRETTAMENTE

L'**Environmental Impact Quotient (EIQ)**, come evidenziato, non è uno strumento pensato per stabilire quale modello agricolo sia "migliore" in senso assoluto (ad esempio agricoltura biologica vs integrata), né per attribuire giudizi di sostenibilità complessivi a un sistema produttivo.

Il suo obiettivo è più specifico e circoscritto: **confrontare il rischio potenziale associato a diverse strategie di difesa fitosanitaria**, tenendo conto delle caratteristiche dei principi attivi, delle dosi impiegate e della frequenza dei trattamenti.

In ambito scientifico, l'EIQ viene utilizzato come:

- **indicatore comparativo**, non assoluto;
- **strumento di supporto alle decisioni**;
- **metrica di rischio potenziale**, non di impatto ambientale misurato direttamente.

Per questo motivo, i risultati ottenuti attraverso l'EIQ devono essere letti come un contributo alla valutazione delle scelte tecniche adottate e del loro miglioramento nel tempo, e non come una classifica tra modelli agricoli diversi, che presentano ciascuno specificità, benefici e limiti.

## HOW TO INTERPRET THE EIQ CORRECTLY

The **Environmental Impact Quotient (EIQ)**, as highlighted, is not a tool designed to determine which agricultural model is "better" in absolute terms (e.g. organic vs. integrated agriculture), nor to assign overall sustainability ratings to a production system.

Its objective is more specific and limited: **it compares the potential risk associated with different plant protection strategies**, taking into account the characteristics of the active ingredients, the doses employed and the frequency of treatments.

In the scientific field, the EIQ is used as:

- a comparative indicator, not an absolute one;
- a decision support tool;
- a measure of potential risk, not of directly measured environmental impact.

For this reason, the results obtained through the EIQ should be read as a contribution to the evaluation of the technical choices made and their improvement over time, and not as a ranking of different agricultural models, each of which has its own specific characteristics, benefits and limitations.



## LIMITI DELL'EIQ

Come su detto, l'EIQ è un indicatore di rischio potenziale, non una misura diretta di impatti reali misurati in campo (es. concentrazioni in acqua o biodiversità osservata). Inoltre, il risultato dipende dalla qualità dei dati di input (dosi, numero interventi, principi attivi).

Infine, esso non copre in modo esaustivo tutte le dimensioni della sostenibilità (ad esempio non sostituisce analisi su emissioni climalteranti o suolo).

## LIMITATIONS OF THE EIQ

As mentioned above, the EIQ is an indicator of potential risk, not a direct measure of actual impacts measured in the field (e.g. concentrations in water or observed biodiversity). Furthermore, the result depends on the quality of the input data (doses, number of interventions, active ingredients).

Finally, it does not comprehensively cover all dimensions of sustainability (e.g. it does not replace analyses of climate-changing emissions or soil).



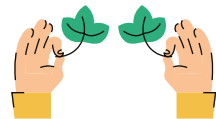
## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

Dal 2025, Tasca d'Almerita è **certificata SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata**. La certificazione SQNPI attesta che l'azienda agricola adotta pratiche di produzione integrata, un sistema che mira a ridurre al minimo l'impatto ambientale delle coltivazioni attraverso un uso controllato e responsabile dei prodotti fitosanitari, la tutela della biodiversità e il rispetto dei cicli naturali del suolo. Essere certificati SQNPI significa quindi garantire una viticoltura più sostenibile, attenta all'ambiente e alla salute dei consumatori.

Questo approccio, se correttamente applicato e monitorato, consente di:

- tutelare la biodiversità funzionale del vigneto e degli agroecosistemi circostanti;
- ridurre l'esposizione degli operatori agricoli e dei consumatori;
- mantenere elevati standard qualitativi delle produzioni vitivinicole, nel rispetto delle specificità pedoclimatiche dei diversi territori aziendali.

La produzione integrata non si configura quindi come un compromesso tra sostenibilità ed efficacia agronomica, ma come un sistema dinamico che richiede competenze tecniche, aggiornamento continuo e strumenti di valutazione oggettiva degli impatti.



Il confronto tra le diverse strategie di difesa, condotto su basi scientifiche e con strumenti riconosciuti a livello internazionale, rappresenta un elemento chiave del percorso di miglioramento continuo intrapreso dall'azienda.

Come emerge dall'analisi dei valori di Environmental Impact Quotient (EIQ), la strategia di difesa fitosanitaria adottata nelle tenute Tasca d'Almerita nel 2025 presenta un **rischio potenziale complessivo** – in relazione a operatore, consumatore ed ecologia – **inferiore o comparabile** a quello associato a una **strategia di difesa di riferimento basata su prodotti ammessi in agricoltura biologica**, a parità di condizioni considerate.

## TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

Since 2025, Tasca d'Almerita has been **certified by SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata** (National Integrated Production Quality System). SQNPI certification attests that the farm adopts integrated production practices, a system that aims to minimise the environmental impact of cultivation through the controlled and responsible use of plant protection products, the protection of biodiversity and respect for the natural cycles of the soil. Being SQNPI certified therefore means guaranteeing more sustainable viticulture that is attentive to the environment and consumer health.

When correctly applied and monitored, this approach makes it possible to:

- protect the functional biodiversity of the vineyard and surrounding agroecosystems;
- reduce exposure for agricultural workers and consumers;
- maintain high quality standards for wine production, while respecting the specific soil and climate conditions of the various areas of the estate.

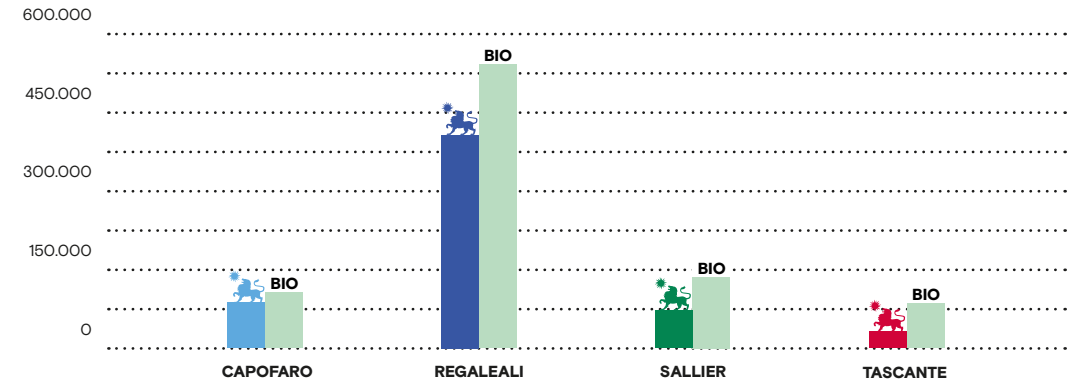
Integrated production is therefore not a compromise between sustainability and agronomic efficiency, but a dynamic system that requires technical expertise, continuous updating and tools for objective impact assessment.

The comparison between different defence strategies, conducted on a scientific basis and with internationally recognised tools, is a key element of the continuous improvement process undertaken by the company.

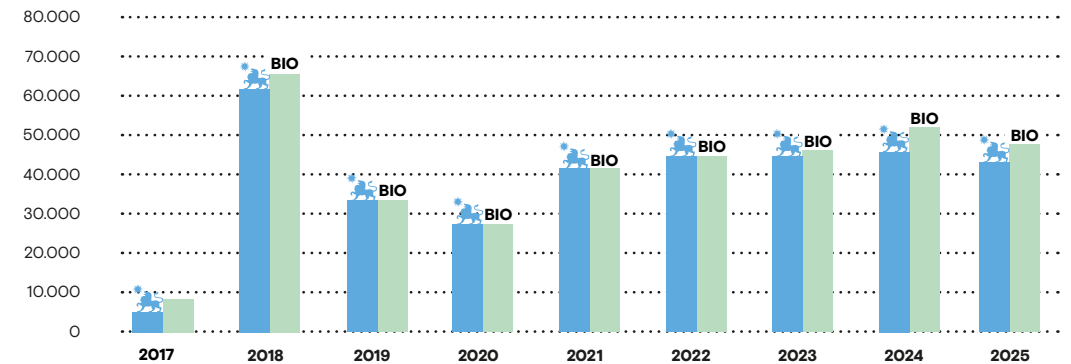
As shown by the analysis of Environmental Impact Quotient (EIQ) values, the plant protection strategy adopted at the Tasca d'Almerita estates in 2025 presents an **overall potential risk** – in relation to operators, consumers and ecology – that is **lower than or comparable** to that associated with a **reference protection strategy based on products approved for organic farming**, under the same conditions.

### SOSTAIN / BIOLOGICO

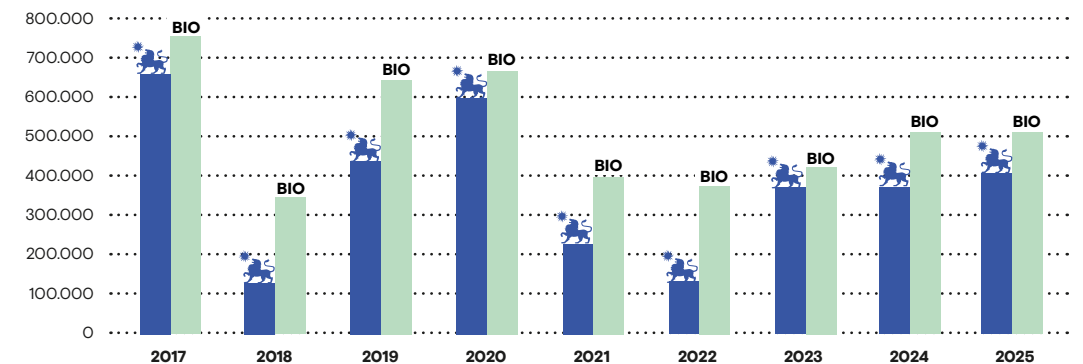
CONFRONTO DEI VALORI DI ENVIRONMENTAL IMPACT QUOTIENT (EIQ) ASSOCIATI A DUE DIVERSE STRATEGIE DI DIFESA FITOSANITARIA (BIOLOGICA E INTEGRATA) APPLICATE AL CONTESTO DELLE TENUTE D'ALMERITA – ANNO 2025  
COMPARISON OF ENVIRONMENTAL IMPACT QUOTIENT (EIQ) VALUES ASSOCIATED WITH TWO DIFFERENT PLANT PROTECTION STRATEGIES (ORGANIC AND INTEGRATED) APPLIED TO THE CONTEXT OF THE TASCA D'ALMERITA ESTATES – YEAR 2025



### TENUTA CAPOFARO

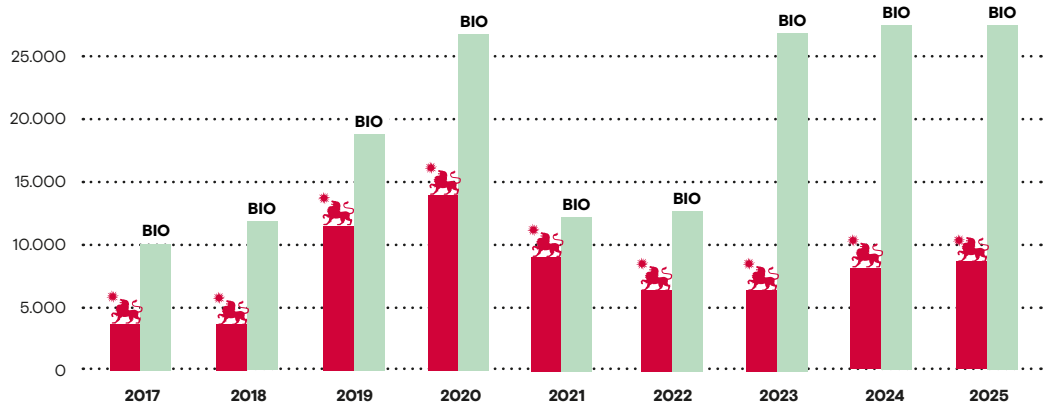


### TENUTA REGALEALI

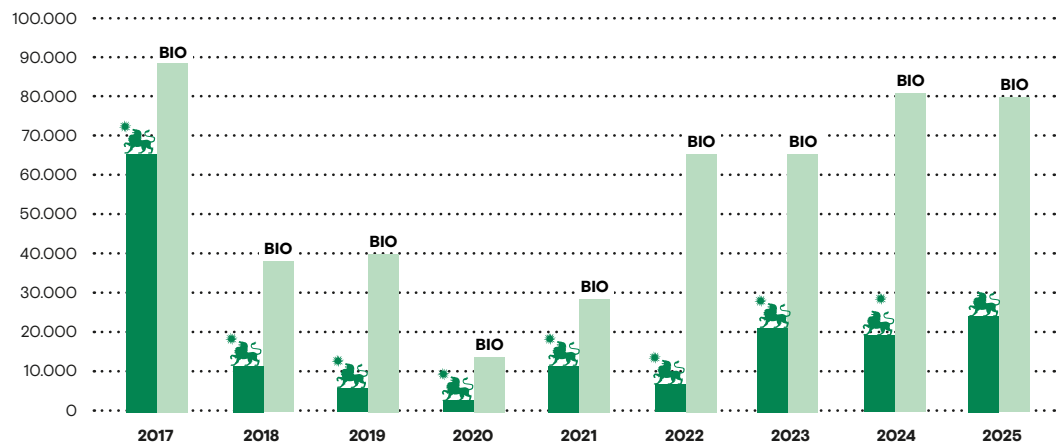


REQUISITO 01 • REQUIREMENT 01

TENUTA TASCANTE



TENUTA SALLIER DE LA TOUR





## GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO *SUSTAINABLE VINEYARD MANAGEMENT*

### RISULTATO REQUISITO *REQUIREMENT RESULT*

#### **ITA**

L'analisi dei dati relativi all'anno 2025 evidenzia come la strategia di difesa integrata adottata nelle tenute Tasca d'Almerita presenti un profilo di rischio potenziale complessivo – in termini di EIQ operatore, consumatore ed ecologia – **inferiore o comparabile a quello di una strategia basata esclusivamente su prodotti ammessi in agricoltura biologica.**

Questo risultato non implica una valutazione assoluta di superiorità tra modelli produttivi, ma conferma l'efficacia di un approccio fondato su: **(1) monitoraggio continuo delle condizioni fitosanitarie; (2) selezione mirata dei principi attivi; (3) ottimizzazione del numero e della tempistica degli interventi.**

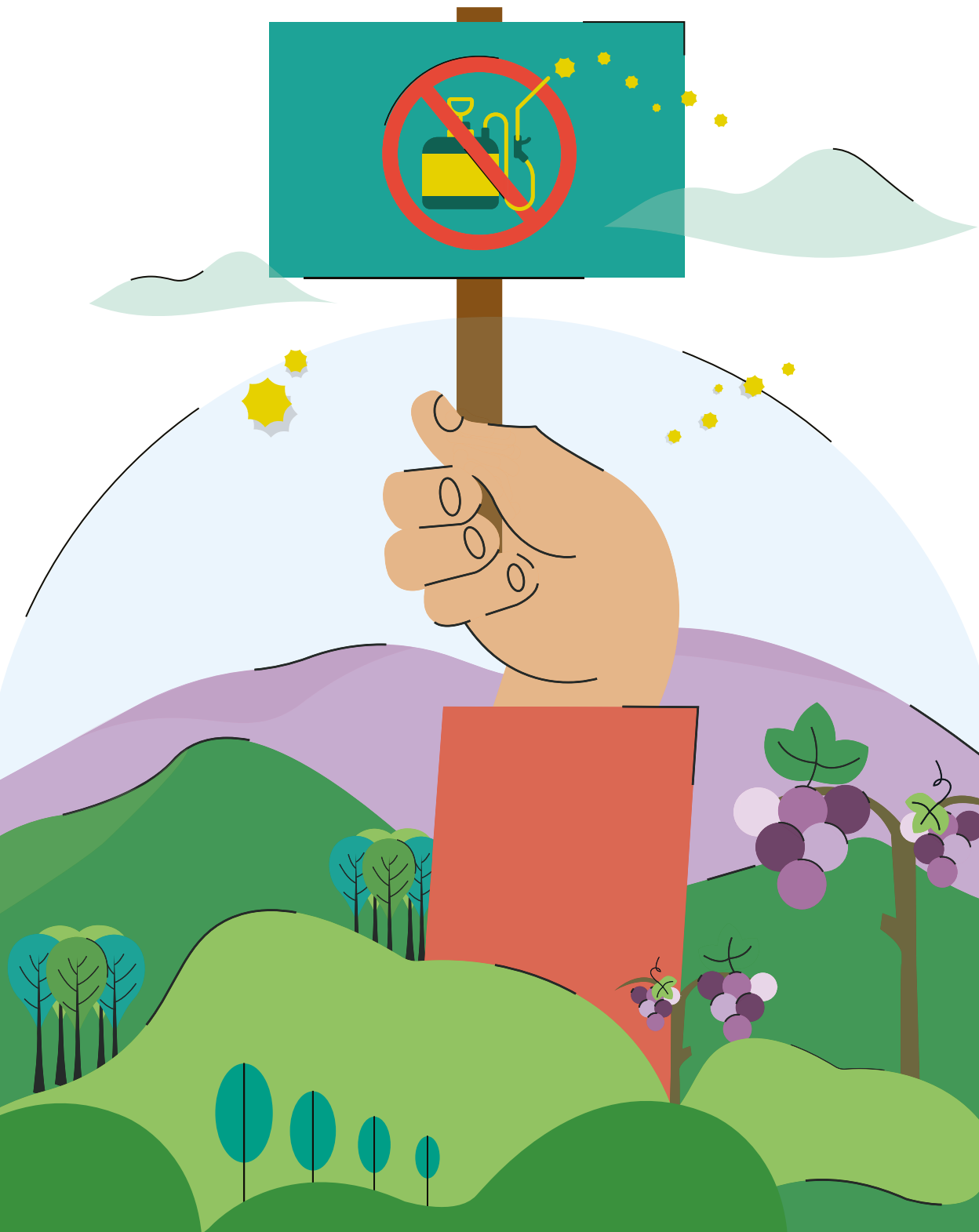
#### **ENG**

Analysis of data for the year 2025 shows that the integrated defence strategy adopted at the Tasca d'Almerita estates has an overall potential risk profile – in terms of operator, consumer and ecology EIQ – that is **lower than or comparable to those of a strategy based exclusively on products approved for organic farming.**

This result does not imply an absolute assessment of superiority between production models, but confirms the effectiveness of an approach based on: **(1) continuous monitoring of phytosanitary conditions; (2) targeted selection of active ingredients; (3) optimisation of the number and timing of interventions.**



# 02



REQUISITO 02 • REQUIREMENT 02

## STOP AL DISERBO CHIMICO NO CHEMICAL WEED CONTROL

### ITA

Il disciplinare SOStain vieta l'utilizzo di diserbanti chimici, promuovendo strategie alternative di gestione delle infestanti che consentano di mantenere il suolo vitale, funzionale e produttivo, riducendo al minimo gli impatti ambientali.

Il diserbo chimico sistematico è associato a una riduzione della biodiversità vegetale e microbica del suolo, con conseguente semplificazione degli ecosistemi agricoli e diminuzione della loro resilienza agli stress climatici e biologici.

### ENG

The SOStain regulations ban the use of chemical herbicides, promoting alternative weed management strategies that keep the soil vital, functional and productive, while minimising environmental impact.

Systematic chemical weed control is associated with a reduction in soil plant and microbial biodiversity, resulting in the simplification of agricultural ecosystems and a decrease in their resilience to climatic and biological stresses.

## PERCHÉ NON PRATICHIAMO IL DISERBO CHIMICO?

Il vigneto è un agroecosistema complesso, nel quale la vite interagisce costantemente con il suolo, la microfauna, i microrganismi e la vegetazione spontanea. La presenza di specie erbacee, se correttamente gestita, svolge un ruolo fondamentale nella protezione del suolo e nel mantenimento dei suoi equilibri biologici. Tuttavia, un eccessivo sviluppo della vegetazione, in particolare durante la fase vegetativa della vite, può determinare fenomeni di competizione per risorse essenziali come acqua e nutrienti, un aspetto particolarmente critico in contesti a elevato stress idrico come quelli mediterranei.

Storicamente, il controllo delle infestanti avveniva attraverso lavorazioni meccaniche del terreno. A partire dagli anni Sessanta, l'introduzione dei diserbanti chimici ha progressivamente sostituito queste pratiche, grazie alla riduzione dei costi operativi e della manodopera richiesta. Tuttavia, numerosi studi scientifici hanno evidenziato come l'uso continuativo di erbicidi possa generare effetti indesiderati nel medio-lungo periodo.

Secondo la **FAO**, il **diserbo chimico sistematico è associato a una riduzione della biodiversità vegetale** e microbica del suolo, con conseguente semplificazione degli ecosistemi agricoli e diminuzione della loro resilienza agli stress climatici e biologici (FAO, *Soil Pollution: a hidden reality*, 2018). L'**EFSA** segnala inoltre che **alcuni erbicidi possono persistere nel suolo e, in determinate condizioni, raggiungere le acque superficiali e sotterranee**, rappresentando un potenziale rischio per gli ecosistemi acquatici (Fonte: EFSA PPR Panel (2013). *Guidance on tiered risk assessment for plant protection products for aquatic organisms in edge-of-field surface waters*. EFSA Journal 11(7):3290, 186 pp.)

La perdita di biodiversità ed equilibrio microbiologico del suolo può tradursi in una riduzione della fertilità biologica e della capacità del terreno di trattenere acqua e nutrienti, aspetti particolarmente rilevanti in un contesto di cambiamenti climatici e crescente frequenza di eventi estremi.

## WHY DON'T WE USE CHEMICAL WEED CONTROL?

A vineyard is a complex agroecosystem in which the vines constantly interact with the soil, microfauna, microorganisms and spontaneous vegetation. The presence of herbaceous species, if properly managed, plays a fundamental role in protecting the soil and maintaining its biological balance. However, excessive vegetation growth, particularly during the vegetative phase of the vine, can lead to competition for essential resources such as water and nutrients, which is particularly critical in contexts with high water stress such as those in the Mediterranean.

Historically, weed control was carried out through mechanical tillage. Since the 1960s, the introduction of chemical herbicides has gradually replaced these practices, thanks to the reduction in operating costs and labour required. However, several scientific studies have shown that the continuous use of herbicides can have undesirable effects in the medium to long term.

According to the **FAO**, **systematic chemical weed control is associated with a reduction in soil plant and microbial biodiversity**, resulting in the simplification of agricultural ecosystems and a decrease in their resilience to climatic and biological stresses (FAO, *Soil Pollution: a hidden reality*, 2018). The **EFSA** also reports that **some herbicides can persist in the soil and, under certain conditions, reach surface and groundwater**, posing a potential risk to aquatic ecosystems (Source: EFSA PPR Panel (2013). *Guidance on tiered risk assessment for plant protection products for aquatic organisms in edge-of-field surface waters*. EFSA Journal 11(7):3290, 186 pp.)

The loss of biodiversity and microbiological balance in the soil can result in a reduction in biological fertility and the soil's ability to retain water and nutrients, which are particularly important aspects in a context of climate change and increasing frequency of extreme events.

## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

Tasca d'Almerita non pratica diserbo chimico in nessuna delle sue Tenute, adottando **esclusivamente metodi meccanici e agronomici per il controllo della vegetazione spontanea**. La gestione delle infestanti si basa su un approccio integrato che combina diverse tecniche, selezionate in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche e delle condizioni stagionali.

Le principali pratiche adottate includono:

- lavorazioni con mezzi fisici, come la zappa e attrezzi manuali, per il controllo localizzato delle infestanti;
- utilizzo di aratri, lame interfilari, motozappe ed erpici sottofila, che consentono di contenere la vegetazione favorendo al contempo l'aerazione superficiale del suolo;
- tecniche di sovescio e gestione dell'inerbimento, attraverso la semina di specie vegetali in grado di competere con le infestanti e migliorare la struttura e la fertilità del terreno.

Questo approccio richiede un'attenta pianificazione e un monitoraggio continuo, ma consente di mantenere il controllo delle infestanti senza ricorrere a prodotti chimici di sintesi.

## TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

Tasca d'Almerita does not use chemical weed control on any of its Estates, adopting **only mechanical and agronomic methods to control spontaneous vegetation**. Weed management is based on an integrated approach that combines different techniques, selected according to soil and climate characteristics and seasonal conditions.

The main practices employed include:

- working with physical means, such as hoes and hand tools, for localised weed control;
- use of ploughs, inter-row blades, rotary hoes and under-row harrows, which help to contain vegetation while promoting surface aeration of the soil;
- green manure techniques and grass cover management, through the sowing of plant species that can compete with weeds and improve soil structure and fertility.

This approach requires careful planning and continuous monitoring, but it allows weed control to be maintained without recourse to synthetic chemicals.



## KEY POINT

### ITA

Le evidenze scientifiche mostrano che il diserbo chimico non influisce solo sulle infestanti, ma altera processi ecologici fondamentali del suolo e dell'ambiente. La sua eliminazione, accompagnata da una gestione agronomica attenta, rappresenta una leva concreta per la tutela delle risorse naturali, in particolare in contesti vulnerabili come quelli mediterranei.

### ENG

Scientific evidence shows that chemical weed control not only affects weeds, but also alters fundamental ecological processes in the soil and the environment. Its elimination, accompanied by careful agronomic management, represents a concrete means of protecting natural resources, particularly in vulnerable contexts such as those in the Mediterranean.

# Approfondimento

## Focus

### EFFETTI DEL DISERBO CHIMICO SUGLI ECOSISTEMI AGRICOLI

L'eliminazione chimica della vegetazione spontanea non ha effetti limitati al controllo delle infestanti. Numerose ricerche scientifiche dimostrano che il diserbo chimico incide su **biodiversità del suolo, qualità dell'acqua, struttura del terreno e resilienza degli agroecosistemi**, con conseguenze particolarmente rilevanti nei contesti mediterranei.

### EFFECTS OF CHEMICAL WEED CONTROL ON AGRICULTURAL ECOSYSTEMS

The chemical elimination of spontaneous vegetation has consequences that go beyond weed control. A large body of scientific research shows that chemical weed control affects **soil biodiversity, water quality, soil structure and the resilience of agroecosystems**, with particularly significant consequences in Mediterranean contexts.

### BIODIVERSITÀ DEL SUOLO E MICRORGANISMI

Secondo la FAO, la biodiversità del suolo è responsabile di oltre il **90% delle funzioni ecosistemiche** che rendono il suolo fertile, tra cui il ciclo dei nutrienti e la regolazione dell'acqua.

Studi comparativi mostrano che i suoli sottoposti a diserbo chimico continuativo presentano una **riduzione fino al 40–60% della biomassa microbica rispetto a sistemi gestiti senza erbicidi**.

### SOIL BIODIVERSITY AND MICROORGANISMS

According to the FAO, soil biodiversity is responsible for over **90% of the ecosystem functions** that make soil fertile, including nutrient cycles and water regulation.

Comparative studies show that soils subjected to continuous chemical weeding have a **reduction of up to 40–60% in microbial biomass** compared to herbicide-free systems.

### EFFETTI DEL DISERBO CHIMICO SULLA BIODIVERSITÀ DEL SUOLO

#### EFFECTS OF CHEMICAL WEED CONTROL ON SOIL BIODIVERSITY

PARAMETRO OSSERVATO PARAMETER OBSERVED	VARIAZIONE ASSOCIATA AL DISERBO CHIMICO CHANGE ASSOCIATED WITH CHEMICAL WEED CONTROL
Biomassa microbica totale Total microbial biomass	Riduzione del 40-60% 40-60% reduction
Funghi micorrizici Mycorrhizal fungi	Riduzione significativa Significant reduction
Attività biologica del suolo Soil biological activity	Diminuzione progressiva Progressive decrease

FONTI / SOURCES: FAO (2018), SOIL POLLUTION: A HIDDEN REALITY; EUROPEAN COMMISSION – JRC (2020), SOIL BIODIVERSITY AND PESTICIDE USE.

### CONTAMINAZIONE DELLE ACQUE SUPERFICIALI E SOTTERRANEE

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) richiede, nella valutazione ambientale dei prodotti fitosanitari, l'analisi della persistenza nel suolo e del potenziale di lisciviazione verso le acque sotterranee delle sostanze attive, considerando proprietà chimiche, caratteristiche del suolo e condizioni climatiche.

Secondo l'**European Environment Agency (EEA)**:

- i pesticidi (inclusi erbicidi) sono tra le **principali cause di contaminazione diffusa delle acque sotterranee in Europa**;
- una quota compresa tra circa l'11% e il 18% dei corpi idrici sotterranei monitorati presenta superamenti degli standard di qualità per uno o più pesticidi, con presenza anche di metaboliti persistenti di erbicidi.

FONTI: EFSA, GUIDANCE ON ENVIRONMENTAL EXPOSURE ASSESSMENT; EUROPEAN ENVIRONMENT AGENCY (2023–2025). PESTICIDES IN RIVERS, LAKES AND GROUNDWATER IN EUROPE – INDICATORI WISE-SOE WATER QUALITY (DISPONIBILI SU EEA.EUROPA.EU).

### CONTAMINAZIONE OF SURFACE WATER AND GROUNDWATER

In its environmental assessment of plant protection products, the European Food Safety Authority (EFSA) requires analysis of the persistence in soil and the potential for leaching into groundwater of active substances, taking into account chemical properties, soil characteristics and climatic conditions.

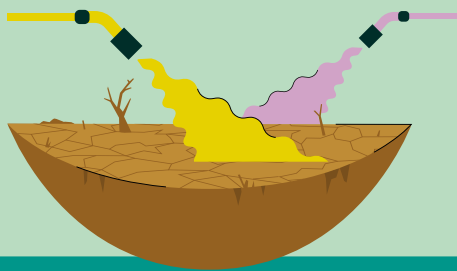
According to the **European Environment Agency (EEA)**:

- pesticides (including herbicides) are among the **main causes of widespread groundwater contamination in Europe**;
- Between approximately 11% and 18% of monitored groundwater bodies exceed quality standards for one or more pesticides, with persistent herbicide metabolites also present.

SOURCES: EFSA, GUIDANCE ON ENVIRONMENTAL EXPOSURE ASSESSMENT; EUROPEAN ENVIRONMENT AGENCY (2023–2025). PESTICIDES IN RIVERS, LAKES AND GROUNDWATER IN EUROPE – WISE-SOE WATER QUALITY INDICATORS (AVAILABLE AT EEA.EUROPA.EU).



## EFFETTI DELLA COPERTURA VEGETALE SULLA PERDITA DI SUOLO EFFECTS OF VEGETATION COVER ON SOIL LOSS



**SUOLO NUDO → DISERBO CHIMICO  
→ EROSIONE ELEVATA**  
BARE SOIL → CHEMICAL WEED CONTROL  
→ HIGH EROSION



**SUOLO COPERTO → GESTIONE MECCANICA  
→ EROSIONE RIDOTTA**  
COVERED SOIL → MECHANICAL MANAGEMENT  
→ REDUCED EROSION

### RESILIENZA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

La FAO evidenzia come i suoli biologicamente attivi svolgano un ruolo chiave nel rafforzare la resilienza dei sistemi agricoli ai cambiamenti climatici. In particolare, un'elevata biodiversità del suolo favorisce una maggiore capacità di immagazzinamento del carbonio, migliora l'efficienza d'uso dell'acqua e contribuisce a rendere le colture più resistenti agli stress climatici. In contesti viticoli mediterranei, caratterizzati da crescente variabilità climatica e frequenti periodi di siccità, la gestione non chimica delle infestanti si inserisce in questa prospettiva come una pratica in grado di attenuare gli effetti delle ondate di calore e di migliorare la capacità del suolo di sostenere la vite durante fasi prolungate di carenza idrica.

FONTE: FAO (2021), SOIL BIODIVERSITY FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE.

### RESILIENCE TO CLIMATE CHANGE

The FAO highlights how biologically active soils play a key role in strengthening the resilience of agricultural systems to climate change. In particular, high soil biodiversity promotes greater carbon storage capacity, improves water use efficiency and helps make crops more tolerant to climate stress.

In Mediterranean wine-growing contexts, characterised by increasing climate variability and frequent periods of drought, non-chemical weed management is a practice that can mitigate the effects of heat waves and improve the soil's ability to support vines during prolonged periods of water shortage.

SOURCES: FAO (2021), SOIL BIODIVERSITY FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE.

## REQUISITO 02 • REQUIREMENT 02

### STOP AL DISERBO CHIMICO NO CHEMICAL WEED CONTROL

#### RISULTATO REQUISITO REQUIREMENT RESULT

##### ITA

Tasca d'Almerita non pratica diserbo chimico in nessuna delle sue Tenute, adottando esclusivamente metodi meccanici e agronomici per il controllo della vegetazione spontanea. Tra le tecniche adottate vi sono:

- lavorazioni con mezzi fisici, come la zappa e attrezzi manuali, per il controllo localizzato delle infestanti;
- utilizzo di aratri, lame interfilari, motozappe ed erpici sottofila, che consentono di contenere la vegetazione favorendo l'aerazione superficiale del suolo;
- tecniche di sovescio e gestione dell'inerbimento, attraverso la semina di specie vegetali in grado di competere con le infestanti e migliorare la struttura e la fertilità del terreno.

##### ENG

Tasca d'Almerita does not use chemical weed control on any of its Estates, adopting only mechanical and agronomic methods to control spontaneous vegetation. The main practices employed include:

- working with physical means, such as hoes and hand tools, for localised weed control;
- use of ploughs, inter-row blades, rotary hoes and under-row harrows, which help to contain vegetation while promoting surface aeration of the soil;
- green manure techniques and grass cover management, through the sowing of plant species that can compete with weeds and improve soil structure and fertility.



## Il lombrico che teneva insieme la terra

### *The earthworm that held the soil together*

**Sotto un filare di vite viveva un lombrico.**  
*An earthworm lived under a row of vines.*

**Non aveva un nome, perché nessuno glielo aveva mai chiesto, ma aveva un compito importante:**  
*It had no name, because no one had ever asked it, but it had an important job:*

**passava le sue giornate scavando gallerie invisibili, mescolando terra e sostanza organica, lasciando il suolo più soffice, capace di trattenere l'acqua e nutrire le radici.**  
*it spent its days digging invisible tunnels, mixing soil and organic matter, leaving the soil softer, that could retain water and nourish the roots.*

**Il lombrico non conosceva la parola "sostenibilità".**  
*The earthworm did not know the word "sustainability".*

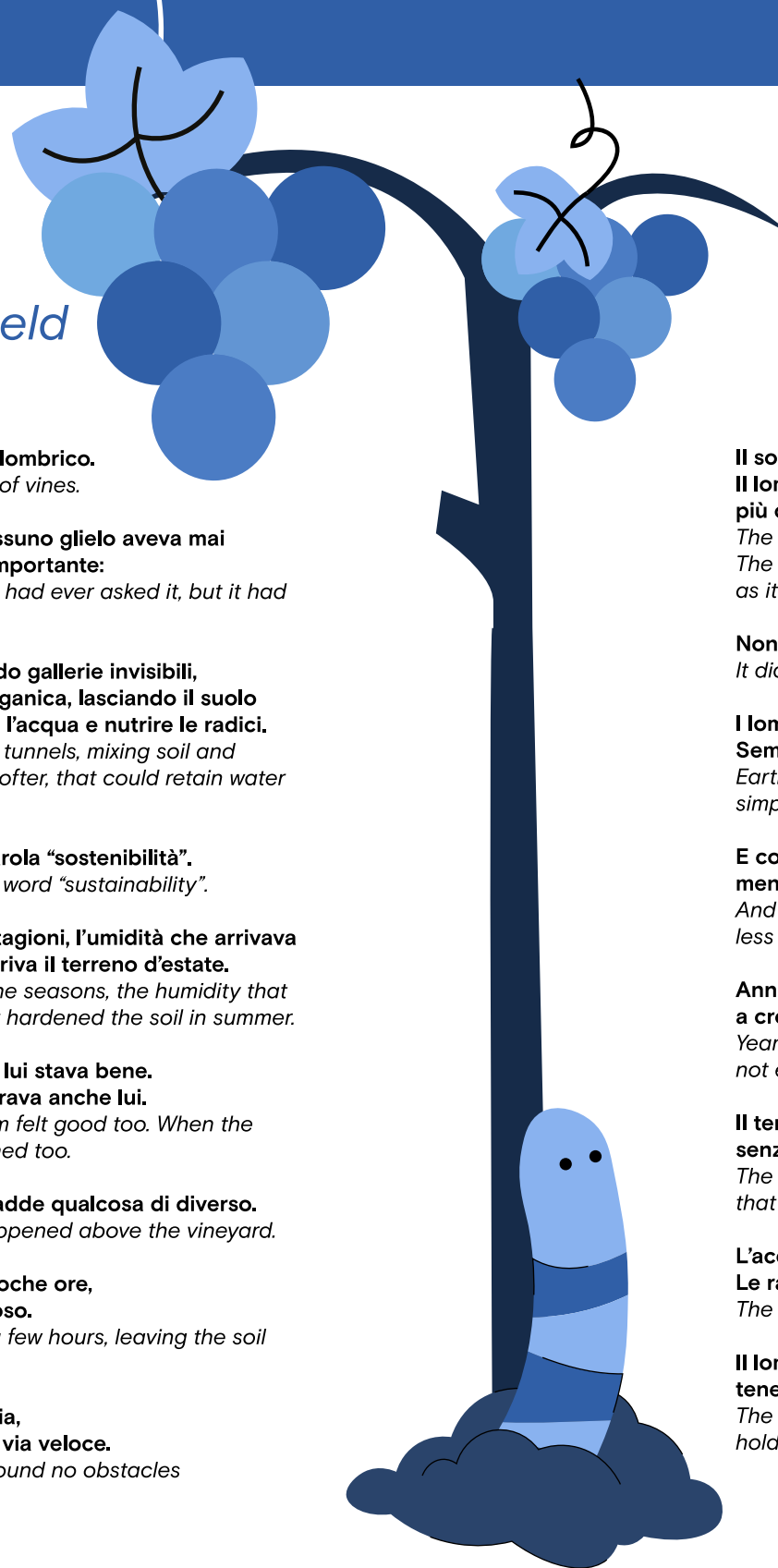
**Conosceva però il ritmo delle stagioni, l'umidità che arrivava con la pioggia, il caldo che induriva il terreno d'estate.**  
*However, it knew the rhythm of the seasons, the humidity that came with the rain, the heat that hardened the soil in summer.*

**Quando il suolo era vivo, anche lui stava bene. Quando la terra respirava, respirava anche lui.**  
*When the soil was alive, the worm felt good too. When the earth breathed, the worm breathed too.*

**Un giorno, sopra il vigneto, accadde qualcosa di diverso.**  
*One day, something different happened above the vineyard.*

**La vegetazione scomparve in poche ore, il terreno rimase nudo e silenzioso.**  
*The vegetation disappeared in a few hours, leaving the soil bare and silent.*

**L'acqua, quando arrivò la pioggia, non trovò più ostacoli e scivolò via veloce.**  
*When the rain came, the water found no obstacles and slid away quickly.*



**Il sole, senza ombra, rese la superficie dura come pietra. Il lombrico provò a scavare, ma il suolo non rispondeva più come prima.**  
*The sun, without shade, made the surface as hard as stone. The earthworm tried to dig, but the soil no longer responded as it had before.*

**Non morì subito.**  
*It did not die immediately.*

**I lombrichi raramente fanno rumore quando soffrono. Semplicemente, il loro lavoro diventò più difficile.**  
*Earthworms rarely make noise when they suffer. Their work simply became more difficult.*

**E con il tempo, la terra perse qualcosa: meno gallerie, meno aria, meno vita.**  
*And over time, the earth lost something: fewer tunnels, less air, less life.*

**Anni dopo, il vigneto cambiò di nuovo. L'erba tornò a crescere, non ovunque e non sempre, ma quanto bastava.**  
*Years later, the vineyard changed again. The grass grew back, not everywhere and not always, but as much as was needed.*

**Il terreno venne lavorato con attenzione, senza sostanze che bruciassero ciò che non si vede.**  
*The soil was worked carefully, without substances that burned what could not be seen.*

**L'acqua iniziò a fermarsi un po' di più. Le radici scesero più in profondità.**  
*The water began to settle a little more. The roots went deeper.*

**Il lombrico tornò a fare quello che aveva sempre fatto: tenere insieme la terra.**  
*The earthworm returned to doing what it had always done: holding the soil together.*

# 03



REQUISITO 03 • REQUIREMENT 03

## MISURA E PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ MEASURING AND PROTECTING BIODIVERSITY

ITA

Il programma SOStain prescrive che nel caso in cui l'azienda agricola posseda 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.

ENG

The SOStain programme requires that if a farm covers an area of more than 15 hectares, it must maintain natural areas (unbuilt and uncultivated or used for permanent pasture) covering at least 5% of the farm's area in order to provide refuge for natural species.

## BIODIVERSITÀ IN VITICOLTURA

La biodiversità rappresenta uno dei principali fattori di resilienza degli ecosistemi agricoli. **In viticoltura, essa influisce direttamente sulla stabilità del suolo, sulla regolazione naturale dei parassiti, sull'efficienza dei cicli dei nutrienti e sulla capacità delle colture di adattarsi a condizioni climatiche sempre più estreme.**

A livello globale, la FAO stima che **oltre il 75% della diversità genetica delle colture agricole sia andata perduta dal 1900 a oggi**, principalmente a causa dell'intensificazione agricola e dell'omogeneizzazione varietale (FAO, *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*, 2019). Questo fenomeno riduce la capacità dei sistemi agricoli di rispondere a nuove pressioni, aumentando la vulnerabilità delle colture.

Nel caso della viticoltura, sebbene siano registrate oltre 6.000 varietà di *Vitis vinifera*, meno di 1.000 risultano oggi utilizzate a livello commerciale, con una forte concentrazione su un numero ristretto di vitigni (OIV – International Organisation of Vine and Wine).



**-75%**  
diversità genetica  
delle colture dal 1900

**-75%**  
genetic diversity  
of crops since 1900

## BIODIVERSITÀ DEL SUOLO

Il suolo rappresenta uno degli ecosistemi più ricchi di biodiversità del pianeta. Secondo la Commissione Europea, in un solo grammo di suolo possono essere presenti miliardi di microrganismi, tra batteri, funghi, protozoi e microfauna, fondamentali per il ciclo dei nutrienti, la struttura del terreno e la disponibilità idrica per le piante (European Commission – JRC, *Soil Biodiversity*, 2020).

Nonostante il suo ruolo cruciale, oltre il **60% dei suoli europei è oggi considerato degradato**, principalmente a causa di pratiche agricole intensive, perdita di sostanza organica e riduzione della biodiversità biologica (European

## SOIL BIODIVERSITY IN VITICULTURE

Biodiversity is one of the main contributors to the resilience of agricultural ecosystems. **In viticulture, it directly affects soil stability, natural pest control, the efficiency of nutrient cycles and the crops' ability to withstand increasingly extreme weather conditions.**

Globally, the FAO estimates that **more than 75% of the genetic diversity of agricultural crops has been lost since 1900**, mainly due to agricultural intensification and varietal homogenisation (FAO, *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*, 2019). This phenomenon reduces the ability of agricultural systems to respond to new threats, increasing the vulnerability of crops.

In the case of viticulture, although more than 6,000 varieties of *Vitis vinifera* are registered, less than 1,000 are currently used commercially, with a strong concentration on a limited number of grape varieties (OIV – International Organisation of Vine and Wine).



**1 MIL.**  
di specie a rischio  
di estinzione

**1 MIL.**  
species at  
extinction risk

## SOIL BIODIVERSITY

Soil is one of the most biodiverse ecosystems on the planet. According to the European Commission, a single gram of soil can contain billions of microorganisms, including bacteria, fungi, protozoa and microfauna, which are essential for the nutrient cycle, soil structure and water availability for plants (European Commission – JRC, *Soil Biodiversity*, 2020).

Despite its crucial role, over **60% of European soils are now considered degraded**, mainly due to intensive agricultural practices, loss of organic matter and reduced biological diversity (European Commission, *EU Soil Strategy for*

Commission, *EU Soil Strategy for 2030*, 2021). La degradazione del suolo è riconosciuta come una delle principali minacce alla sostenibilità agricola e alla sicurezza alimentare.

2030, 2021). Soil degradation is recognised as one of the main threats to agricultural sustainability and food security.



FORNITORE / SOURCES: JOINT RESEARCH CENTRE (JRC), COMMISSIONE EUROPEA. 2023. NEW TOOL MAPS THE STATE OF SOIL HEALTH ACROSS EUROPE. NEWS RELEASE, EU SOIL OBSERVATORY (EUSO). ISPRA: JRC.

## BIODIVERSITÀ FUNZIONALE

La biodiversità funzionale comprende l'insieme di organismi che svolgono ruoli chiave nel funzionamento degli agroecosistemi, come insetti impollinatori, predatori naturali dei parassiti e microrganismi del suolo. La presenza di elementi naturali come siepi, aree inerbita e habitat semi-naturali favorisce questi organismi e contribuisce a stabilizzare il sistema agricolo.

Secondo la FAO e numerosi studi sull'Integrated Pest Management, **sistemi agricoli caratterizzati da elevata biodiversità funzionale possono ridurre la pressione dei parassiti fino al 30–50%, diminuendo la dipendenza da interventi fitosanitari** (FAO, *Integrated Pest Management Guidelines*, 2018); Letourneau & Bothwell, 2008.

## FUNCTIONAL BIODIVERSITY

Functional biodiversity encompasses all organisms that play key roles in the functioning of agroecosystems, such as pollinating insects, natural predators of pests and soil microorganisms. The presence of natural elements such as hedges, grassed areas and semi-natural habitats favours these organisms and helps to stabilise the agricultural system.

According to the FAO and several studies on Integrated Pest Management, **agricultural systems characterised by high functional biodiversity can reduce pest pressure by up to 30–50%, decreasing dependence on phytosanitary interventions** (FAO, *Integrated Pest Management Guidelines*, 2018); Letourneau & Bothwell, 2008.

## SISTEMI BIODIVERSI BIODIVERSE SYSTEMS

- **- 30/50% pressione dei parassiti**  
- 30/50% pest pressure
- **Maggiore resilienza bioclimatica**  
Greater climate resistance



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

È ampiamente riconosciuto in ambito scientifico che uno dei principali fattori di pressione sulla biodiversità in viticoltura sia la semplificazione degli ecosistemi legata alla monocoltura. La specializzazione produttiva, se non accompagnata da misure di compensazione ecologica, può determinare una riduzione della diversità biologica, occupando spazi che potrebbero ospitare habitat naturali o semi-naturali e alterando gli equilibri del paesaggio agrario.

Consapevole di questi rischi, Tasca d'Almerita ha scelto di adottare un modello di gestione del territorio che mira a prevenire il degrado degli habitat e a mantenere un'elevata eterogeneità ambientale all'interno delle proprie Tenute. Oltre alle superfici vitate, i territori aziendali ospitano una pluralità di ambienti naturali e agricoli che contribuiscono a creare un mosaico paesaggistico funzionale alla conservazione della biodiversità.

### LA VALORIZZAZIONE DEI VITIGNI AUTOCTONI

La valorizzazione di vitigni autoctoni e di varietà adattate ai diversi contesti pedoclimatici aziendali rappresenta un contributo concreto alla conservazione della **biodiversità genetica**.

**Tasca d'Almerita coltiva complessivamente 31 varietà di vite, di cui 13 autoctone, mantenendo un patrimonio ampelografico ampio e diversificato.**

La presenza di più varietà, con differenti caratteristiche fisiologiche e fenologiche, contribuisce a distribuire il rischio produttivo e a migliorare la capacità di risposta del sistema viticolo a condizioni climatiche variabili, come ondate di calore, stress idrico o anomalie stagionali.

La biodiversità genetica coltivata svolge quindi una **funzione di adattamento**, permettendo di preservare nel tempo la qualità delle produzioni e di ridurre la dipendenza da interventi correttivi esterni. In un contesto di cambiamenti climatici in atto, la gestione di un ampio ventaglio varietale non rappresenta solo una scelta identitaria o culturale, ma una vera e propria

## TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

It is widely recognised in the scientific community that one of the main factors putting pressure on biodiversity in viticulture is the simplification of ecosystems linked to monoculture. Production specialisation, if not coupled with ecological compensation measures, can lead to a reduction in biological diversity, taking up space that could host natural or semi-natural habitats and altering the balance of the agricultural landscape.

Aware of these risks, Tasca d'Almerita has chosen to adopt a land management model that aims to prevent habitat degradation and maintain a high level of environmental heterogeneity within its Estates. In addition to vineyards, the company's land is home to a variety of natural and agricultural environments that help to create a landscape mosaic that is beneficial to the conservation of biodiversity.

### THE PROMOTION OF NATIVE GRAPE VARIETIES

The promotion of native grape varieties and cultivars adapted to the different soil and climate conditions of the estate represents a concrete contribution to the conservation of **genetic biodiversity**.

**Tasca d'Almerita cultivates a total of 31 grape varieties, 13 of which are native, maintaining a broad and diverse ampelographic heritage.**

The presence of multiple varieties, with different physiological and phenological characteristics, helps to distribute production risk and improve the vineyard system's ability to respond to variable climatic conditions, such as heat waves, water stress or seasonal anomalies.

Cultivated genetic biodiversity therefore plays an **adaptive role**, allowing the quality of production to be preserved over time and reducing dependence on external corrective measures. In the context of ongoing climate change, the management of a wide range of varieties is not merely a question of identity

strategia agronomica orientata alla sostenibilità di lungo periodo.

### DIVERSIFICAZIONE CULTURALE E USO DEL SUOLO

La tutela della biodiversità nelle Tenute Tasca d'Almerita è garantita anche attraverso una significativa diversificazione culturale, che favorisce la presenza di specie vegetali e animali differenti e contribuisce alla conservazione delle caratteristiche storiche e ambientali del territorio.

Nel 2025, la viticoltura ha interessato il **71% della superficie aziendale complessiva**, mentre la restante parte è stata destinata a **pascoli, seminativi, oliveti, boschi, laghi, torrenti e aree non coltivate**.

Nel complesso, 93,53 ettari, cioè il 13,61% della superficie, sono costituiti da **zone naturali, aree incolte, boschi, laghi e corsi d'acqua**, a fronte di un **benchmark SOSTain pari al 5%**. Questo assetto territoriale consente di creare aree rifugio per numerose specie, migliorando la connettività ecologica e la funzionalità degli ecosistemi aziendali.

or culture, but a genuine agronomic strategy geared towards long-term sustainability.

### CROP DIVERSIFICATION AND SOIL USE

The protection of biodiversity at Tasca d'Almerita Estates is also guaranteed through significant crop diversification, which encourages the presence of different plant and animal species and contributes to the preservation of the historical and environmental characteristics of the territory.

In 2025, viticulture covered **71% of the total farm area**, while the remaining part was used for **pastures, arable land, olive groves, woods, lakes, streams and uncultivated areas**.

Overall, 93.53 hectares, or 13.61% of the area, consist of **natural areas, uncultivated areas, woods, lakes and streams**, compared to a **SOSTain benchmark of 5%**. This territorial layout allows the creation of refuge areas for numerous species, improving the ecological connectivity and functionality of the estate's ecosystems.

TASCA D'ALMERITA

13,61%

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

COMPANY'S LAND DEDICATED TO NATURAL AREAS, WILDERNESS, FORESTS, LAKES AND STREAMS

BENCHMARK SOSTAIN

5%



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

**Sono presenti un totale di 64 arnie di api.**

In particolare:

- 61 arnie di ape nera sicula nella Tenuta Regaleali;
- 3 arnie di ape nera sicula nella Tenuta Tascante.

La tutela di questa specie contribuisce non solo alla salvaguardia di un patrimonio genetico locale, ma anche al mantenimento dei servizi ecosistemici legati all'impollinazione, fondamentali per la stabilità degli ecosistemi agricoli e naturali.

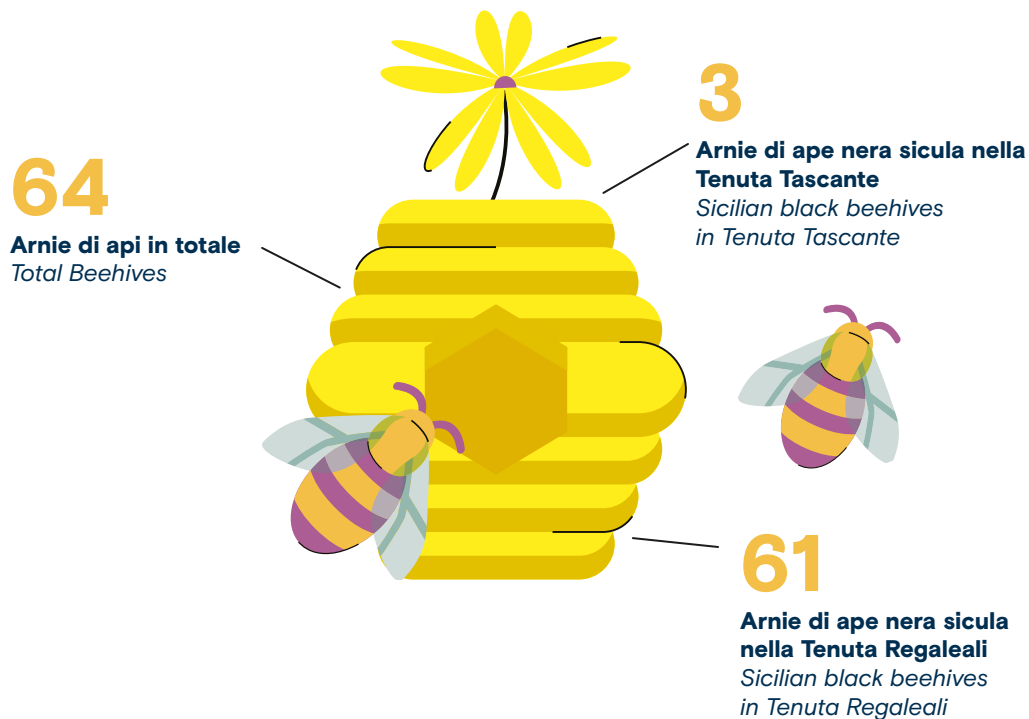
The Tasca d'Almerita estates are home to bees, which are precious and essential for the preservation of biodiversity.

**There are a total of 64 beehives.**

In particular, there are:

- 61 hives of Sicilian black bees on the Regaleali estate;
- 3 hives of Sicilian black bees on the Tascante estate.

The protection of this species contributes not only to the preservation of local genetic heritage, but also to the maintenance of ecosystem services related to pollination, which are fundamental to the stability of agricultural and natural ecosystems.



**INFRASTRUTTURE ECOLOGICHE E GESTIONE DEL VIGNETO**

Nelle Tenute Tascante e Sallier de La Tour sono stati installati **Bug's hotel**, strutture progettate per offrire rifugio e siti di nidificazione a diverse

**ECOLOGICAL INFRASTRUCTURE AND VINEYARD MANAGEMENT**

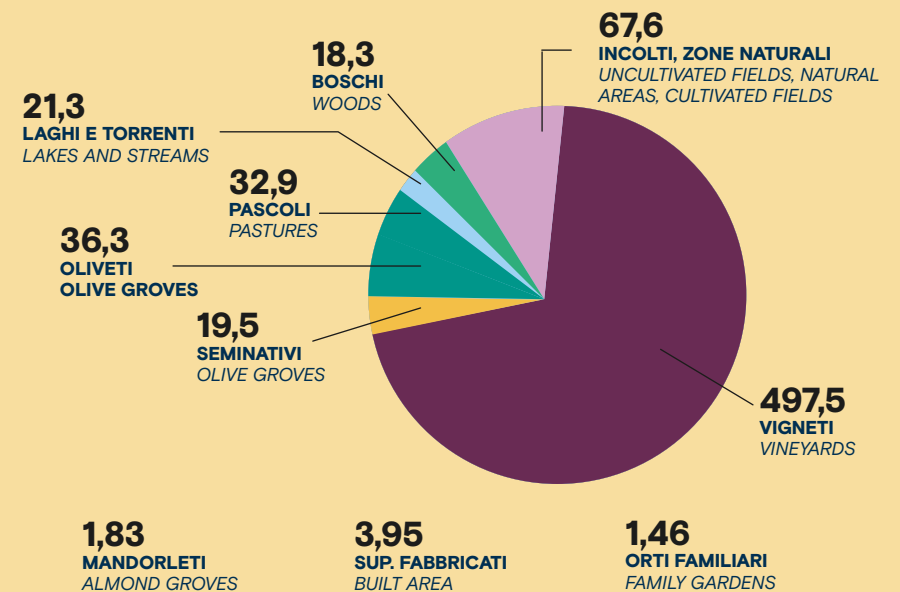
**Bug hotels** have been installed on the Tascante and Sallier de La Tour estates. These structures are designed to provide shelter and nesting

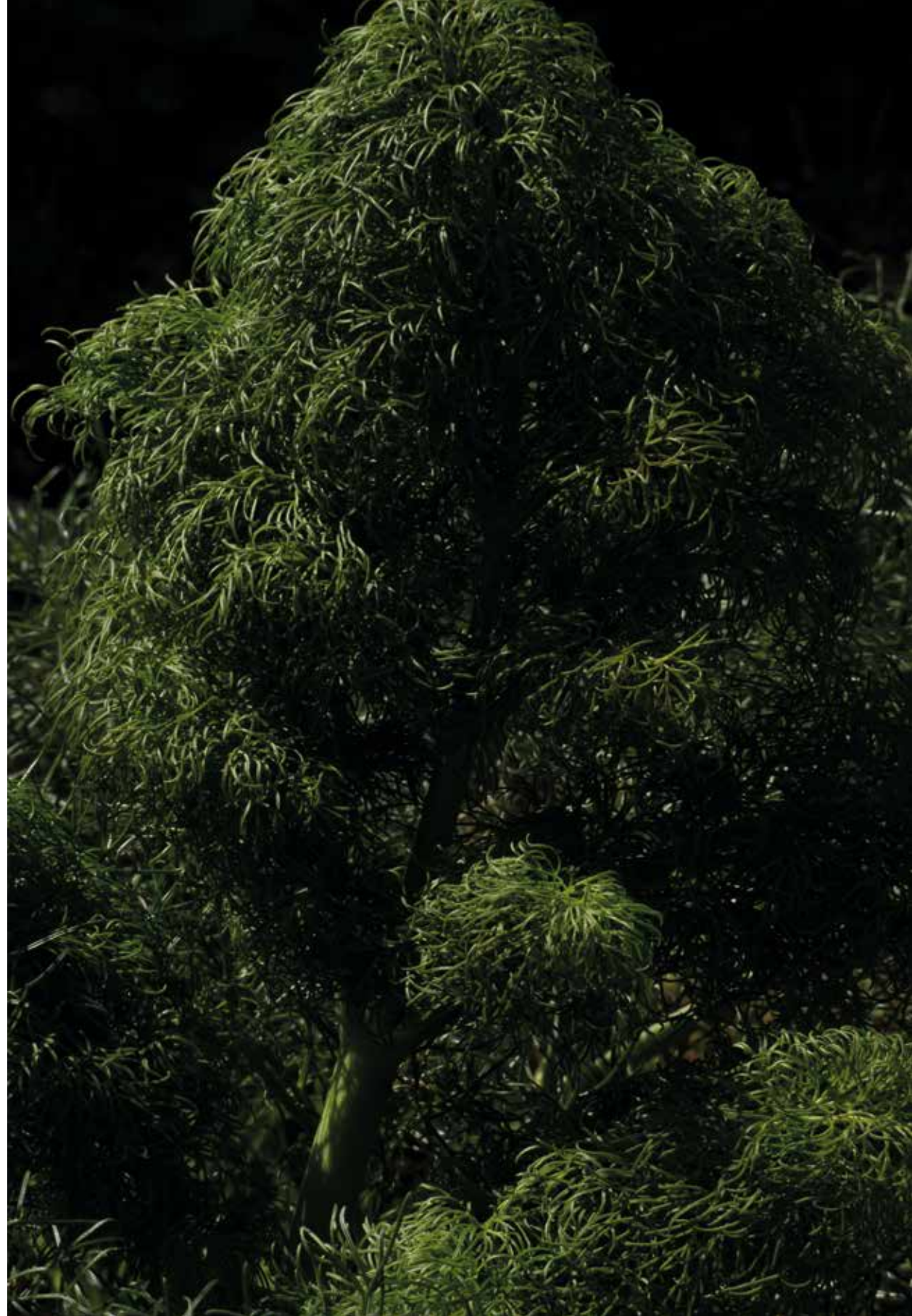
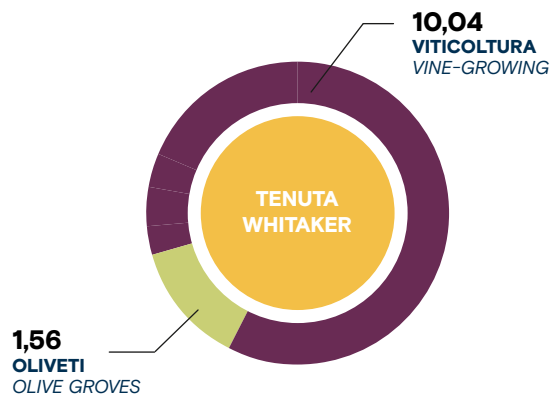
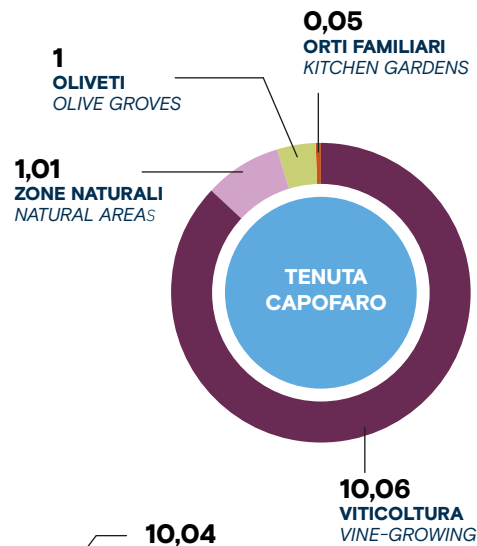
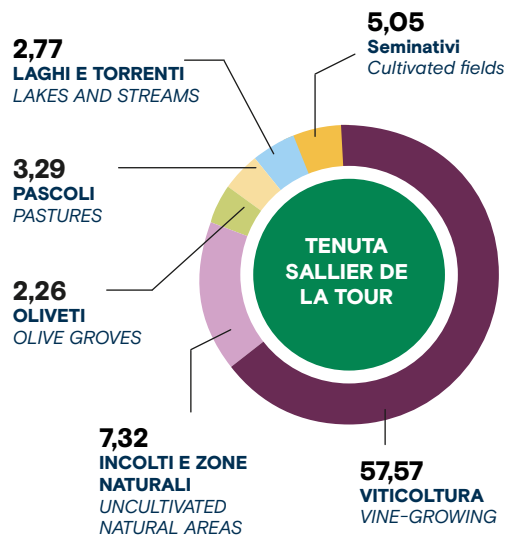
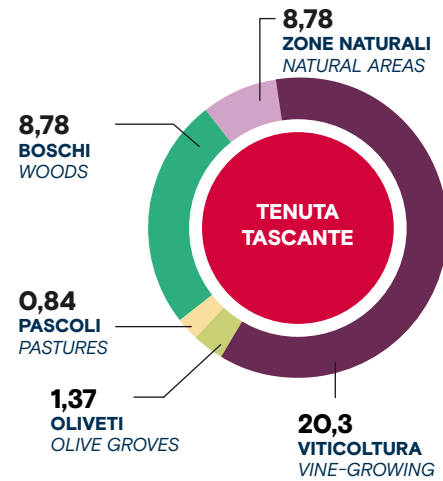
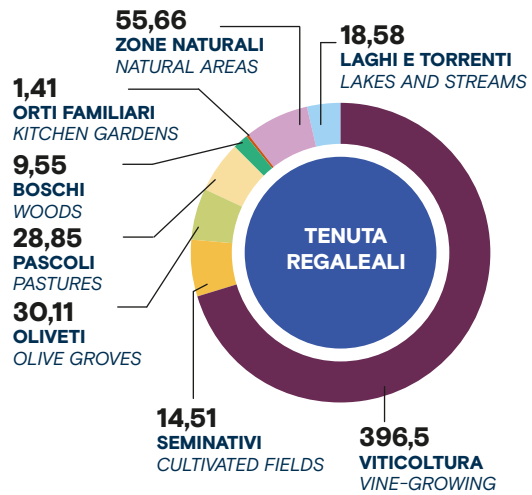
specie di insetti utili. Questi micro-habitat favoriscono la presenza di impollinatori e predatori naturali dei parassiti, contribuendo al funzionamento degli equilibri ecologici e riducendo la pressione sugli agroecosistemi. Parallelamente, l'azienda adotta da anni **pratiche di inerbimento** e gestione della vegetazione spontanea, in linea con il Disciplinare SOSTain. L'inerbimento invernale dei vigneti contribuisce a proteggere il suolo dall'erosione, a migliorare la struttura del terreno e a favorire la conservazione della sostanza organica, creando condizioni più stabili per la biodiversità del suolo e per la coltivazione della vite.

sites for different species of beneficial insects. These micro-habitats encourage the presence of pollinators and natural pests predators, contributing to the balance of the environment and reducing pressure on agro-ecosystems.

At the same time, the company has been adopting **grass cover** and spontaneous vegetation management practices for years, in line with SOSTain regulations. Winter grass coverage of vineyards helps protect the soil from erosion, improve soil structure and promote the conservation of organic matter, creating more stable conditions for soil biodiversity and vine cultivation.

**DIVERSIFICAZIONE COLTURALE TASCA (HA)**  
TASCA'S CROP DIVERSIFICATION (HA)





# Approfondimento

## Focus

### LE API COME BIOINDICATORI DELLA QUALITÀ AMBIENTALE: IL PROGETTO HONEYBEES & VINEYARD

Tasca d'Almerita ha aderito al progetto **Honeybees & Vineyard**, promosso dalla **Fondazione SOStain Sicilia** in collaborazione con la **Federazione Apicoltori Italiani (FAI)** e con il supporto di **Intesa Sanpaolo** attraverso la piattaforma **For Funding**.

Il progetto è nato con l'obiettivo di **coniugare tutela della biodiversità, salvaguardia dell'ape nera sicula e monitoraggio della qualità ambientale nei contesti viticoli siciliani**.

L'iniziativa si fonda sull'utilizzo delle **api come bioindicatori ambientali**: grazie alla loro attività di bottinatura su aree estese attorno all'alveare, le api entrano in contatto con aria, acqua, suolo e vegetazione, rendendo miele, polline e altri prodotti dell'alveare matrici particolarmente adatte per valutare la presenza di eventuali contaminanti. Questo approccio è riconosciuto a livello scientifico come uno strumento efficace di biomonitoraggio, in grado di fornire indicazioni integrate sulla qualità dell'ambiente agricolo.

### BEES AS BIOINDICATORS OF ENVIRONMENTAL QUALITY: THE HONEYBEES & VINEYARD PROJECT

Tasca d'Almerita has joined the **Honeybees & Vineyard project**, promoted by the **SOStain Sicilia Foundation** in collaboration with the **Italian Beekeepers' Federation (FAI)** and with the support of **Intesa Sanpaolo** through the **For Funding** platform.

The project was created with the aim of **combining biodiversity protection, safeguarding the Sicilian black bee and monitoring environmental quality in Sicilian wine-growing contexts**.

The initiative is based on the use of **bees as environmental bioindicators**: thanks to their foraging activity over large areas around the hive, bees come into contact with air, water, soil and vegetation, making honey, pollen and other hive products particularly suitable for assessing the presence of any contaminants. This approach is scientifically recognised as an effective biomonitoring tool, capable of providing integrated information on the quality of the agricultural environment.

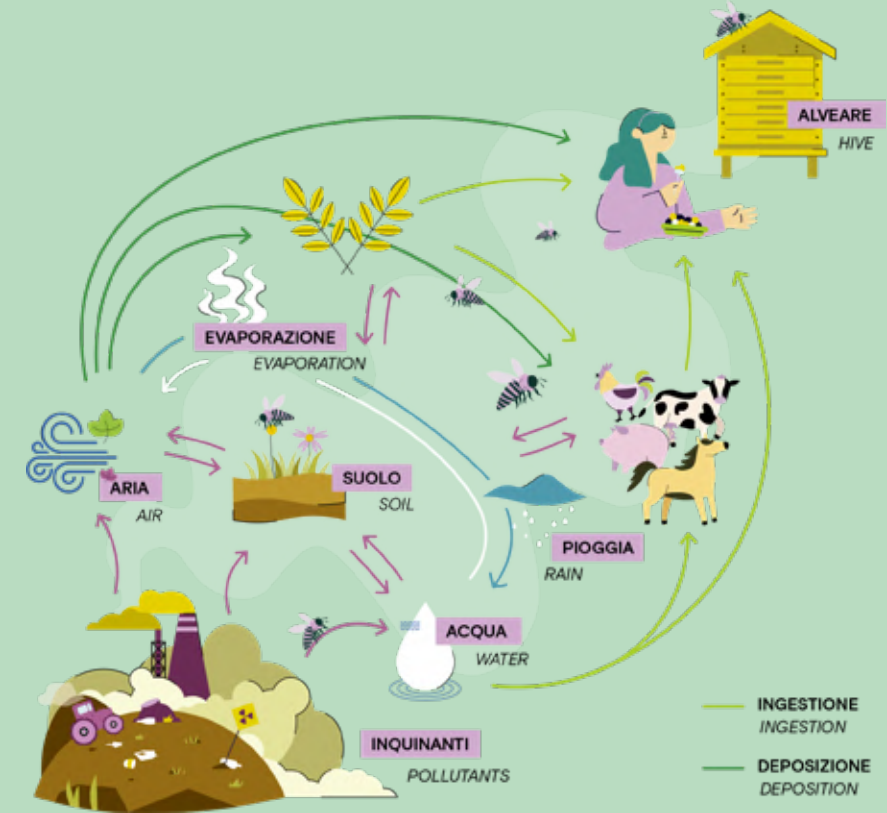


ILLUSTRAZIONE: LE PARTICELLE DI INQUINANTI PRESENTI NEI DIVERSI COMPARTI AMBIENTALI POSSONO ESSERE CAPTATE DALL'APE E PORTATE ALL'ALVEARE  
 ILLUSTRATION: POLLUTANT PARTICLES PRESENT IN DIFFERENT ENVIRONMENTAL COMPARTMENTS CAN BE CAPTURED BY BEES AND BROUGHT TO THE HIVE

**Nel quadro del progetto Honeybees & Vineyard, una rete di alveari è stata installata in 10 aziende certificate SOStain, con il coordinamento tecnico della FAI.**

**Le analisi condotte sui campioni raccolti hanno evidenziato, a livello di progetto, l'assenza di residui rilevabili di pesticidi nelle matrici analizzate, confermando la validità del modello di gestione agricola sostenibile.**

All'interno di questa esperienza, nella **Tenuta Regaleali di Tasca d'Almerita il progetto ha portato alla produzione di 15 kg di miele.**

Le analisi effettuate sui campioni provenienti dalla tenuta hanno anch'esse rilevato assenza di pesticidi, fornendo un'indicazione coerente con l'impostazione del progetto e con le pratiche di gestione adottate dall'azienda.

Nel suo insieme, il progetto Honeybees & Vineyard dimostra come la tutela degli impollinatori possa essere integrata con strumenti di monitoraggio ambientale scientificamente fondati, trasformando le api in vere e proprie "sentinelle" della qualità degli ecosistemi agricoli e contribuendo a rafforzare il legame tra biodiversità, agricoltura e sostenibilità.

**As part of the Honeybees & Vineyard project, a network of hives was installed in 10 SOStain-certified wineries, with technical coordination by FAI.**

**The analyses carried out on the collected samples revealed, at project level, the absence of detectable pesticide residues in the**

**analysed materials**, confirming the validity of the sustainable agricultural management model.

As part of this experiment, **the project led to the production of 15 kg of honey at the Tasca d'Almerita Regaleali Estate**. Analyses carried out on samples from the estate also found no pesticides, providing an indication consistent with the project's approach and the management practices adopted by the company.

Overall, the Honeybees & Vineyard project demonstrates how pollinator protection can be integrated with science-based environmental monitoring tools, transforming bees into true "sentinels" of the quality of agricultural ecosystems and helping to strengthen the link between biodiversity, agriculture and sustainability.

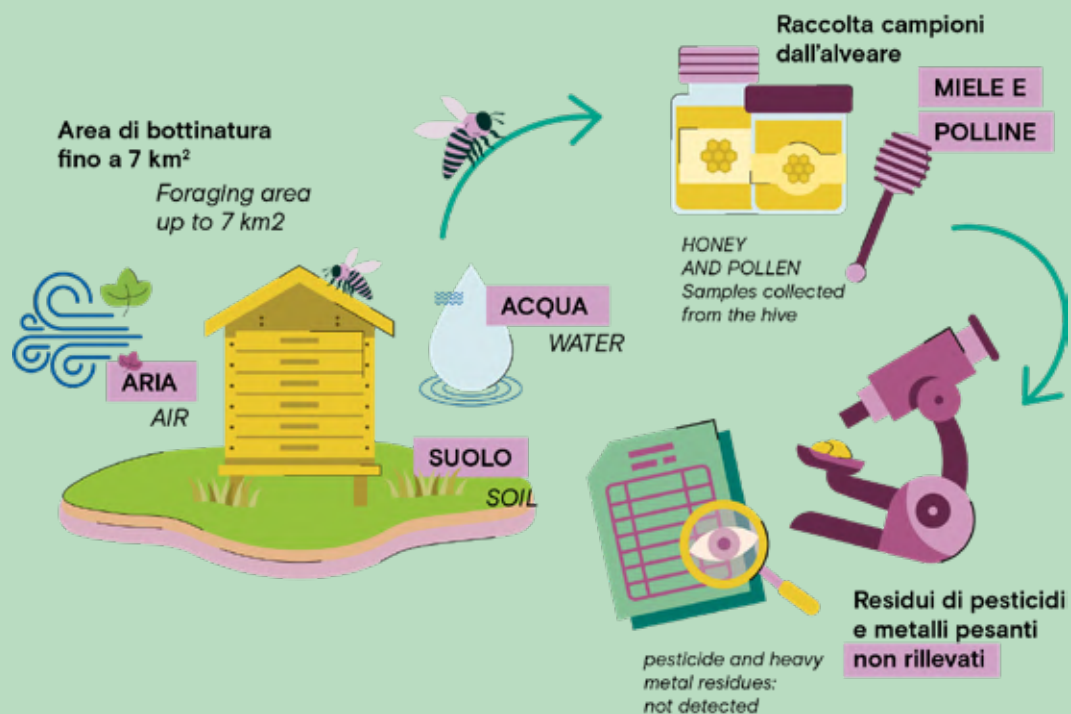


ILLUSTRAZIONE: LE API COME SENTINELLE DELLA QUALITÀ AMBIENTALE  
ILLUSTRATION: BEES AS SENTINELS OF ENVIRONMENTAL QUALITY



## DIVIETO DI CACCIA

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.

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

## CONNETTIVITÀ ECOLOGICA E BIODIVERSITÀ DEL PAESAGGIO

La **connettività ecologica** è un concetto centrale nell'ecologia del paesaggio e **indica la capacità di un territorio di consentire il movimento delle specie, il flusso genetico e il mantenimento delle funzioni ecosistemiche attraverso la presenza di habitat connessi o funzionalmente complementari**. Nei contesti agricoli intensivi, la frammentazione del paesaggio rappresenta uno dei principali fattori di perdita di biodiversità, poiché isola le popolazioni, riduce le aree rifugio e limita la capacità degli ecosistemi di adattarsi a pressioni ambientali e climatiche.

In ambito viticolo, la presenza esclusiva di superfici coltivate a vigneto può determinare una semplificazione del paesaggio agrario, con effetti negativi sulla fauna, sulla flora spontanea e sugli equilibri ecologici. Al contrario, l'integrazione di superfici non vitate, come boschi, aree incolte, pascoli, corsi d'acqua, laghi e altri elementi naturali, contribuisce a creare un mosaico paesaggistico in grado di favorire la connettività ecologica e di migliorare la stabilità degli ecosistemi locali.

**All'interno delle Tenute Tasca d'Almerita, la distribuzione di elementi naturali e semi-naturali accanto alle superfici vitate consente di mantenere corridoi ecologici e aree di rifugio per numerose specie animali e vegetali.** Questa configurazione del territorio facilita il movimento degli organismi tra habitat diversi, favorisce la ricolonizzazione naturale delle aree agricole e contribuisce a sostenere reti trofiche più complesse e funzionali.

La connettività ecologica svolge inoltre un ruolo chiave nell'aumentare la resilienza degli

## HUNTING BAN

For many years, the company has requested and obtained a hunting ban on its land, making its Estates an oasis for the repopulation of typically earth-dwelling wildlife, such as wild rabbits and hares, porcupines, hedgehogs, etc.

In addition, the presence of artificial lakes allows for the repopulation of wild birds, such as white herons, grey herons, wild ducks, etc.

## ECOLOGICAL CONNECTIVITY AND LANDSCAPE BIODIVERSITY

**Ecological connectivity** is a central concept in landscape ecology and **refers to the ability of a territory to allow the movement of species, genetic flow and the maintenance of ecosystem functions through the presence of connected or functionally complementary habitats**. In intensive agricultural contexts, landscape fragmentation is one of the main factors contributing to biodiversity loss, as it isolates populations, reduces refuge areas and limits the ability of ecosystems to adapt to environmental and climatic pressures.

In viticulture, the exclusive presence of vineyard-cultivated areas can lead to a simplification of the agricultural landscape, with negative effects on fauna, spontaneous flora and ecological balance.

On the contrary, the integration of non-vineyard areas, such as woods, uncultivated areas, pastures, watercourses, lakes and other natural elements, contributes to creating a landscape patchwork that promotes ecological connectivity and improves the stability of local ecosystems.

**Within the Tasca d'Almerita estates, the distribution of natural and semi-natural elements alongside vineyards allows for the maintenance of ecological corridors and refuge areas for numerous animal and plant species.** This configuration of the territory facilitates the movement of organisms between different habitats, promotes the natural recolonisation of agricultural areas and helps to support more complex and functional food webs.

Ecological connectivity also plays a key role in increasing the resilience of ecosystems to

ecosistemi agli stress esterni, inclusi eventi climatici estremi e pressioni antropiche.

**Un paesaggio agricolo connesso è infatti più capace di assorbire perturbazioni, ridurre fenomeni di degrado** localizzato e mantenere nel tempo le funzioni ecosistemiche fondamentali per l'agricoltura, come il controllo biologico dei parassiti e la conservazione della biodiversità.

In questo senso, la **gestione del territorio adottata da Tasca d'Almerita non si limita alla tutela di singole aree naturali, ma contribuisce a una visione sistemica del paesaggio, in cui la biodiversità è sostenuta attraverso la continuità ecologica tra spazi coltivati e non coltivati, rafforzando la sostenibilità ambientale e produttiva nel lungo periodo.**

external stresses, including extreme weather events and anthropogenic pressures.

**A connected agricultural landscape is in fact better able to absorb disturbances, reduce localised degradation** and maintain ecosystem functions that are fundamental to agriculture over time, such as biological pest control and biodiversity conservation.

In this sense, the **land management adopted by Tasca d'Almerita is not limited to the protection of individual natural areas, but contributes to a systemic view of the landscape, in which biodiversity is supported through ecological continuity between cultivated and uncultivated spaces, strengthening environmental and productive sustainability in the long term.**

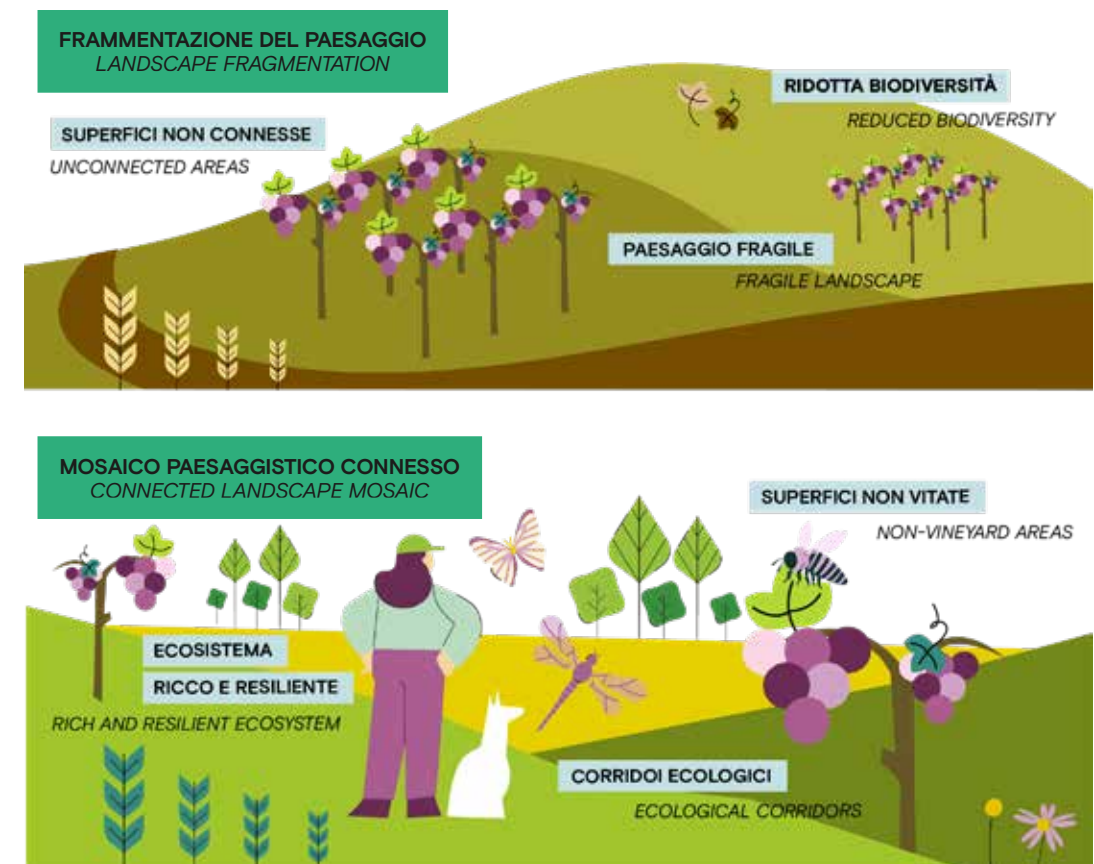


ILLUSTRAZIONE: CONNETTIVITÀ ECOLOGICA. UN MOSAICO PAESAGGISTICO BEN CONNESSO COME QUELLO DELLE TENUTE TASCA D'ALMERITA PERMETTE AGLI ORGANISMI DI MUOVERSI TRA GLI HABITAT NATURALI, FAVORENDO BIODIVERSITÀ E RESILIENZA

ILLUSTRATION: ECOLOGICAL CONNECTIVITY. A WELL-CONNECTED LANDSCAPE MOSAIC, SUCH AS THAT OF THE TASCA D'ALMERITA ESTATES, ALLOWS ORGANISMS TO MOVE BETWEEN NATURAL HABITATS, PROMOTING BIODIVERSITY AND RESILIENCE

# Approfondimento

## Focus

### BIODIVERSITÀ E VALORE ECONOMICO: IL COSTO INVISIBILE DELLA SUA PERDITA

La perdita di biodiversità è spesso percepita come un problema esclusivamente ambientale, ma la ricerca scientifica e le analisi economiche mostrano che si tratta anche di un **rischio economico sistemico**.

Secondo il **World Economic Forum**, oltre il **50% del PIL globale** dipende in modo moderato o elevato dai servizi ecosistemici forniti dalla natura, tra cui fertilità del suolo, impollinazione, regolazione dell'acqua e controllo biologico dei parassiti (WEF, *Global Risks Report*, 2023).

Il **valore economico dei servizi ecosistemici a livello mondiale è stato stimato in oltre 125.000 miliardi di dollari l'anno, una cifra superiore al PIL globale annuo**. La loro progressiva erosione comporta costi economici crescenti, spesso non immediatamente visibili, ma reali e misurabili (Costanza, R. et al. (2014). *Changes in the global value of ecosystem services*. Published in *Global Environmental Change*, 26: 152–158.).

Nel settore agricolo, la perdita di biodiversità si traduce in una **maggiore dipendenza da input esterni (fertilizzanti, irrigazione, fitofarmaci), con un aumento dei costi di produzione e una maggiore esposizione ai rischi climatici**. Si stima che il declino degli impollinatori possa comportare una perdita economica compresa tra **235 e 577 miliardi di dollari all'anno** per l'agricoltura globale, a causa della riduzione delle rese e della qualità delle produzioni (IPBES, 2016).

A livello europeo, la **Commissione Europea** evidenzia che il degrado degli ecosistemi agricoli riduce la produttività nel medio-lungo periodo e aumenta la vulnerabilità delle aziende a eventi estremi, con impatti diretti sulla stabilità dei redditi agricoli (European Commission, *EU Biodiversity Strategy for 2030*). Studi recenti mostrano inoltre che aziende agricole che operano in contesti con elevata biodiversità funzionale presentano una maggiore resilienza economica, grazie a una riduzione dei costi legati alla gestione dei parassiti e al miglioramento dell'efficienza d'uso delle risorse naturali.

Il paradosso è che molti di questi costi emergono solo nel tempo, quando la perdita di biodiversità ha già compromesso i meccanismi naturali di autoregolazione. In questo senso, investire nella biodiversità non rappresenta solo una scelta ambientale, ma una **strategia di mitigazione del rischio economico**.

### BIODIVERSITY AND ECONOMIC VALUE: THE INVISIBLE COST OF ITS LOSS

Biodiversity loss is often perceived as an exclusively environmental problem, but scientific research and economic analysis show that it is also a **systemic economic risk**.

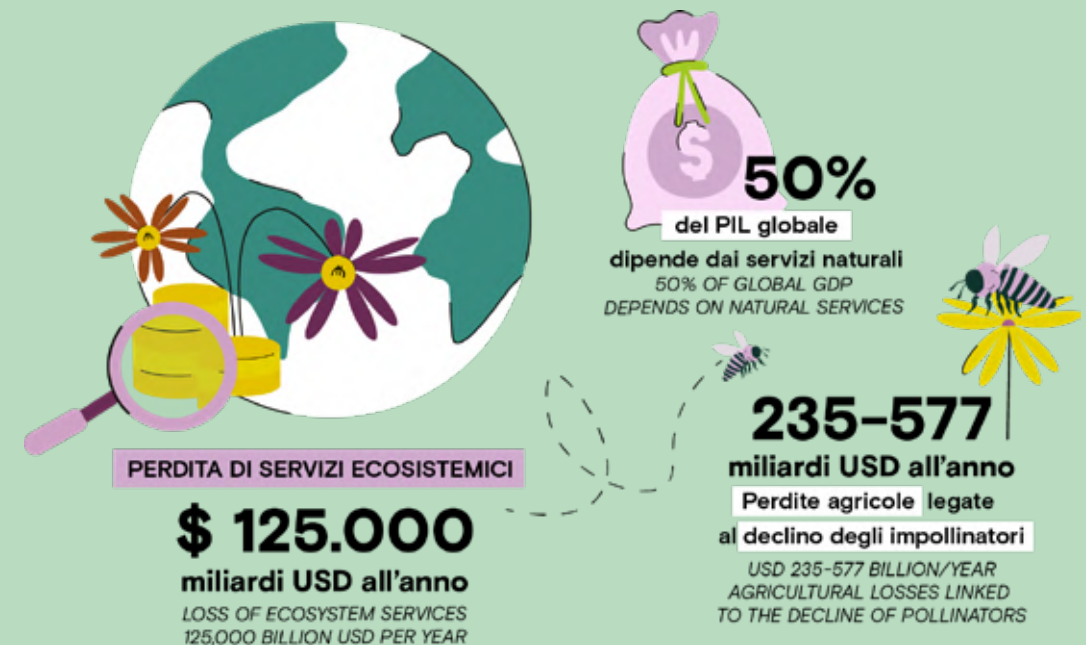
According to the World Economic Forum, over 50% of global GDP depends moderately or highly on ecosystem services provided by nature, including soil fertility, pollination, water regulation and biological pest control (WEF, *Global Risks Report*, 2023).

**The economic value of ecosystem services worldwide has been estimated at over \$125 trillion per year, which is higher than global GDP**. Their progressive erosion entails increasing economic costs, which are often not immediately visible but are real and measurable (Costanza, R. et al. (2014). *Changes in the global value of ecosystem services*. Published in *Global Environmental Change*, 26: 152–158.).

In the agricultural sector, biodiversity loss translates into greater dependence on external inputs (fertilisers, irrigation, pesticides), with **increased production costs and greater exposure to climate risks**. It's estimated that the decline in pollinators could result in an economic loss of between **£235 and £577 billion per year** for global agriculture, due to reduced yields and production quality (IPBES, 2016).

At European level, the European Commission highlights that the degradation of agricultural ecosystems reduces productivity in the medium to long term and increases the vulnerability of farms to extreme events, with direct impacts on the stability of agricultural incomes (European Commission, *EU Biodiversity Strategy for 2030*). Recent studies also show that farms operating in contexts with high functional biodiversity are more economically resilient, thanks to reduced pest management costs and improved efficiency in the use of natural resources.

The paradox is that many of these costs only emerge over time, when biodiversity loss has already compromised natural self-regulating mechanisms. In this sense, investing in biodiversity is not only an environmental choice, but also a **strategy for mitigating economic risk**.



### KEY POINT

#### ITA

La biodiversità non aumenta l'efficienza media dei sistemi viticoli, ma ne riduce il rischio di collasso funzionale; per questo la sua perdita è difficilmente visibile nei bilanci annuali, ma decisiva nella sostenibilità, anche economica, di lungo periodo.

#### ENG

Biodiversity does not increase the average efficiency of viticultural systems, but it reduces the risk of functional collapse; for this reason, its loss is difficult to see in annual financial statements, but it is decisive for long-term sustainability, including economic sustainability.



REQUISITO 03 • REQUIREMENT 03

---

## MISURA E PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ MEASURING AND PROTECTING BIODIVERSITY

---

### RISULTATO REQUISITO REQUIREMENT RESULT

---

#### ITA

Nel 2025 il **13,61%** della superficie totale delle Tenute Tasca d'Almerita, è stato dedicato alle aree naturali e altre colture: ben oltre il benchmark SOStain del 5%.

#### ENG

In 2025, **13.61%** of the total area of the Tasca d'Almerita estates was dedicated to natural areas and other crops: well above the SOStain benchmark of 5%.



## Il vigneto che non voleva più stare solo

*The vineyard that no longer wanted to be alone*

**C'era una volta un vigneto molto ordinato.**  
*Once upon a time, there was a very tidy vineyard.*

**I filari erano tutti uguali, l'erba non cresceva mai dove non doveva, e il terreno era sempre silenzioso.**  
*The rows were all the same, the grass never grew where it shouldn't, and the ground was always silent.*

**Il vigneto era fiero di sé: produceva bene e non aveva tempo da perdere con cespugli, insetti o animali di passaggio.**  
*The vineyard was proud of itself: it produced well and had no time to waste on bushes, insects or passing animals.*

**Un giorno arrivò una coccinella.**  
*One day, a ladybird arrived.*

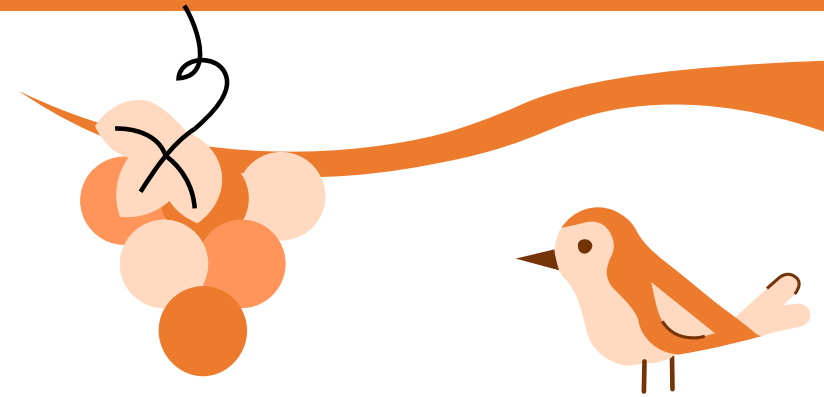
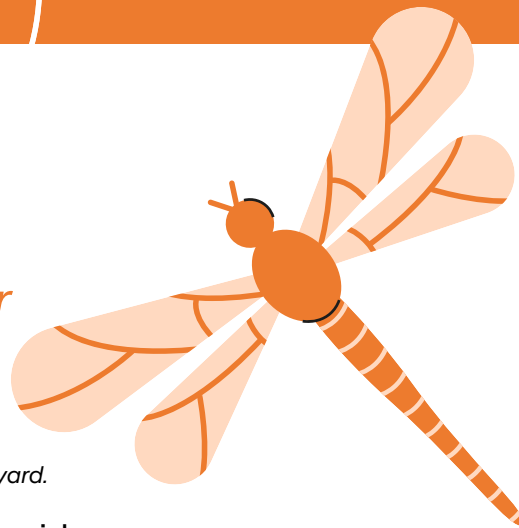
**Cercava un posto dove fermarsi, ma non trovò riparo.**  
*It was looking for a place to stay, but couldn't find any shelter.*

**Poco dopo se ne andò anche il lombrico, perché il suolo era troppo duro.**  
*Shortly afterwards, the earthworm left too, because the soil was too hard.*

**Le api passarono veloci, senza fermarsi, e gli uccelli preferirono altri luoghi dove posarsi.**  
*The bees flew past quickly, without stopping, and the birds preferred other places to rest.*

**Il vigneto continuava a produrre, è vero. Ma ogni estate faceva più fatica.**  
*The vineyard continued to produce, it's true. But every summer it struggled more.*

**Bastava un caldo più intenso o una pioggia improvvisa per metterlo in difficoltà.**  
*Even a little more intense heat or a sudden rain shower was enough to cause it trouble.*



**Così iniziò a chiedersi se forse non stesse affrontando tutto da solo.**  
*So it began to wonder if perhaps the problem was that it was facing everything alone.*

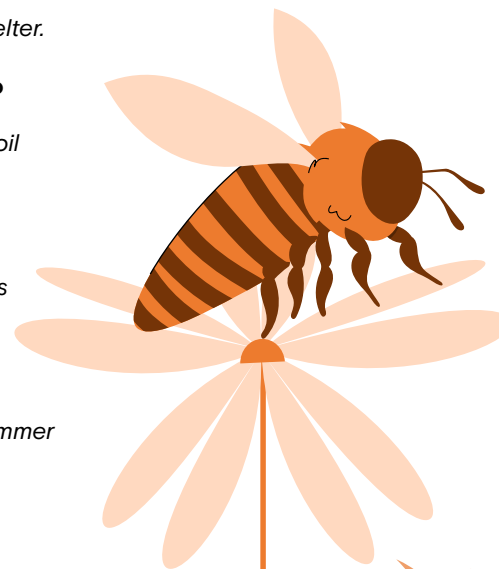
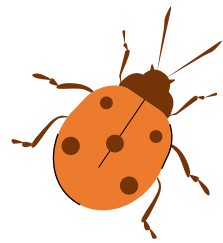
**Col tempo, intorno ai filari tornarono a crescere siepi, erba, alberi.**  
*Over time, hedges, grass and trees began to grow again around the rows of vines.*

**Comparvero zone lasciate in pace, piccoli corridoi, angoli d'acqua.**  
*Areas left untouched appeared, small corridors, corners of water.*

**Le api cominciarono a fermarsi, gli insetti a tornare, il suolo a respirare di nuovo.**  
*The bees began to stop, the insects began to return, and the soil began to breathe again.*

**Il vigneto scoprì allora una cosa semplice: non era diventato più forte perché aveva fatto di più, ma perché non era più solo.**  
*The vineyard then discovered something simple: it had not become stronger because it worked harder, but because it was no longer alone.*

**Da quel giorno capì che la biodiversità non era un ornamento, ma una compagnia silenziosa che lo aiutava a resistere, stagione dopo stagione.**  
*From that day on, it understood that biodiversity was not an ornament, but a silent companion that helped it to resist, season after season.*



# 04



REQUISITO 04 • REQUIREMENT 04

## UTILIZZO DI MATERIALI ECOCOMPATIBILI IN VITICOLTURA *USE OF ECO-FRIENDLY MATERIALS IN THE VINEYARD*

### ITA

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. 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).

È ammesso l'uso di materiali non eco-compatibili se questi sono stati acquistati in anni precedenti all'adesione al presente Programma di sostenibilità. L'uso della plastica, quando esiste una valida alternativa sul mercato, e del cemento non è consentito.

### ENG

All materials that are not recyclable or biodegradable are excluded from the creation of new vineyards.

Eco-friendly materials must be used in the planting and management of new vineyards. Eco-friendly materials are defined as those that can be recycled or are already recycled and/or biodegradable (iron, untreated wood, biodegradable ties, reduction in the use of plastic in the field).

The use of non-eco-friendly materials is permitted if they were purchased in years prior to joining this Sustainability Programme. The use of plastic, when there is a valid alternative on the market, and cement is not permitted.

## MATERIALI E SOSTENIBILITÀ

Nel percorso verso una viticoltura più sostenibile, l'attenzione si concentra spesso sulle pratiche agronomiche e sull'uso degli input chimici, mentre il ruolo dei materiali impiegati nella realizzazione e nella gestione dei vigneti è meno discusso. Tuttavia, **la scelta dei materiali incide in modo significativo sull'impatto ambientale complessivo del sistema viticolo, in termini di consumo di risorse, produzione di rifiuti ed emissioni associate ai processi produttivi.**

A livello globale, la plastica rappresenta una delle principali criticità ambientali. Secondo i dati disponibili, **ogni anno vengono prodotte oltre 360 milioni di tonnellate di plastica, che corrispondono a oltre 36.000 Torri Eiffel in peso** (Fonte: OECD, *Global Plastics Outlook, 2022*; PlasticsEurope, *Plastics – the Facts, 2023*). Secondo la stessa fonte, **circa il 40% della plastica prodotta globalmente è destinata a imballaggi a vita breve**, che diventano rifiuti entro pochi mesi dall'uso.

Anche il settore agricolo contribuisce in modo significativo a questo fenomeno, attraverso l'impiego di film plastici, legacci, tubazioni e materiali di supporto che, una volta giunti a fine vita, risultano difficili da recuperare e possono accumularsi nel suolo.

## MATERIALS AND SUSTAINABILITY

In the move towards more sustainable viticulture, attention is often focused on agronomic practices and the use of chemical inputs, while the role of the materials used in the creation and management of vineyards is less discussed. However, **the choice of materials has a significant impact on the overall environmental impact of the viticultural system in terms of resource consumption, waste production and emissions related to production processes.**

Globally, plastic is one of the main environmental issues. According to available data, **over 360 million tonnes of plastic are produced each year, which corresponds to over 36,000 Eiffel Towers in weight** (Source: OECD, *Global Plastics Outlook, 2022*; PlasticsEurope, *Plastics – the Facts, 2023*). According to the same source, approximately **40% of the plastic produced globally is used for short-life packaging**, which becomes waste within a few months of use.

The agricultural sector also contributes significantly to this phenomenon through the use of plastic films, ties, pipes and support materials which, once they reach the end of their life, are difficult to recover and can accumulate in the soil.

### 360mln

TONNELLATE DI PLASTICA  
PRODOTTE OGNI ANNO  
TONNES OF PLASTIC  
PRODUCED EVERY YEAR

40% DI PLASTICA DESTINATA  
AD IMBALLAGGI A VITA BREVE  
40% OF PLASTIC USED FOR  
SHORT-LIFE PACKAGING



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

Nelle Tenute Tasca d'Almerita, la scelta dei materiali impiegati nelle attività viticole tiene conto delle caratteristiche di durabilità, riciclabilità ed eco-compatibilità. Tutti i nuovi vigneti sono realizzati utilizzando pali in legno o in ferro, mentre l'impiego di materiali plastici è limitato ai casi in cui non siano disponibili alternative tecnicamente o economicamente adeguate.

Nella Tenuta Capofaro, i legacci utilizzati per la legatura della vite sono in materiale biodegradabile, contribuendo a ridurre la presenza di plastica nel suolo. Quando possibile, vengono inoltre utilizzati pali in legno provenienti dai boschi di castagno della Tenuta Tascante, favorendo l'impiego di risorse locali e il riutilizzo di materiale derivante dalla gestione forestale.

In Contrada Sciaranuova, all'interno della Tenuta Tascante e nella Tenuta Regaleali, i pali ottenuti dalla pulizia del bosco di castagno sono stati impiegati nei vigneti; la rafia sintetica è stata sostituita con rafia naturale e, in un impianto a guyot, è stata sperimentata la legatura del capo a frutta mediante rami di ginestra raccolti in loco. Queste soluzioni contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale delle strutture viticole e a rafforzare il legame tra gestione agricola e territorio.

## TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

In the Tasca d'Almerita Estates, the choice of materials used in viticultural activities takes into account the characteristics of durability, recyclability and eco-compatibility. All new vineyards are planted using wooden or iron stakes, while the use of plastic materials is limited to cases where no other technically or economically suitable alternatives are available.

At the Capofaro Estate, the ties used to bind the vines are made of biodegradable material, helping to reduce the presence of plastic in the soil. Where possible, wooden stakes from the chestnut woods of the Tascante Estate are also used, promoting the use of local resources and the reuse of material from forest management.

In Contrada Sciaranuova, within the Tascante Estate and the Regaleali Estate, poles obtained from the cleaning of the chestnut forest have been used in the vineyards; synthetic raffia has been replaced with natural raffia and, in a Guyot system, the use of locally harvested broom branches to tie the fruit has been tested.

These solutions help to reduce the environmental impact of wine-growing structures and strengthen the link between agricultural management and the territory.



# Approfondimento

## Focus

### PLASTICA, SUOLO AGRICOLO E CATENA ALIMENTARE

Negli ultimi anni, la ricerca scientifica ha evidenziato come le microplastiche presenti nell'ambiente possano entrare in modo progressivo nei sistemi biologici terrestri, inclusi quelli agricoli, seguendo percorsi complessi che coinvolgono suolo, piante, animali e, potenzialmente, l'uomo. I suoli agricoli rappresentano uno dei comparti di accumulo di queste particelle, che possono derivare sia da fonti dirette (materiali plastici utilizzati in agricoltura) sia da fonti indirette, come la deposizione atmosferica o il trasporto idrico.

Secondo il **Joint Research Centre della Commissione Europea**, nei suoli agricoli possono essere rilevate concentrazioni di microplastiche che, in alcuni contesti, raggiungono **fino a 4.000 particelle per chilogrammo di suolo** (JRC, *Microplastics in Agricultural Soils*, 2020). Una volta presenti nel terreno, le microplastiche possono interagire con la biologia del suolo e con le radici delle piante. Studi sperimentali indicano che particelle di dimensioni molto ridotte possono aderire alle superfici radicali e, in alcuni casi, essere assorbite dai tessuti vegetali, con effetti ancora oggetto di approfondimento scientifico (de Souza Machado, A. A., et al. 2019/2020. *Microplastics can change soil properties and affect plant performance*. Environmental Science & Technology.).

Il passaggio successivo lungo la catena ecologica riguarda gli animali terrestri. Invertebrati del suolo, come lombrichi e insetti, possono ingerire microplastiche presenti nella frazione edibile del terreno, contribuendo al loro trasferimento all'interno delle reti trofiche. Evidenze sperimentali mostrano che l'ingestione di microplastiche da parte della fauna del suolo può comportare alterazioni fisiologiche e fungere da vettore per il trasporto di altre sostanze assorbite sulla superficie delle particelle (FAO, *Assessment of Agricultural Plastics and their Sustainability*, 2021).



Per quanto riguarda l'uomo, **l'ingestione di microplastiche attraverso gli alimenti** è oggi riconosciuta come una possibile via di esposizione, sebbene i meccanismi e le implicazioni per la salute siano ancora oggetto di studio. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha evidenziato che le principali fonti di esposizione alimentare alle microplastiche includono prodotti ittici (in particolare molluschi), acqua potabile e sale, sottolineando tuttavia l'insufficienza dei dati per stimare con precisione l'esposizione totale della popolazione (EFSA, 2016). Studi successivi hanno stimato che l'ingestione involontaria potrebbe

### PLASTIC, AGRICULTURAL SOIL AND THE FOOD CHAIN

ammontare a diverse **migliaia di particelle all'anno**, a seconda delle abitudini alimentari.

In questo contesto, la gestione responsabile dei materiali plastici in agricoltura assume un valore preventivo lungo l'intera catena agroalimentare. Ridurre l'accumulo di plastica nei suoli significa non solo tutelare la qualità del terreno e la biodiversità, ma anche limitare, alla fonte, un potenziale percorso di esposizione che coinvolge ecosistemi, produzioni agricole e consumatori.

In recent years, scientific research has shown that microplastics in the environment can gradually enter terrestrial biological systems, including agricultural ones, following complex pathways involving soil, plants, animals and, potentially, humans. Agricultural soils are one of the areas where these particles accumulate, which can come from both direct sources (plastic materials used in agriculture) and indirect sources, such as atmospheric deposition or water transport.

According to the **European Commission's Joint Research Centre**, concentrations of microplastics can be detected in agricultural soils, reaching up to **4,000 particles per kilogram of soil** in some contexts (JRC, *Microplastics in Agricultural Soils*, 2020).

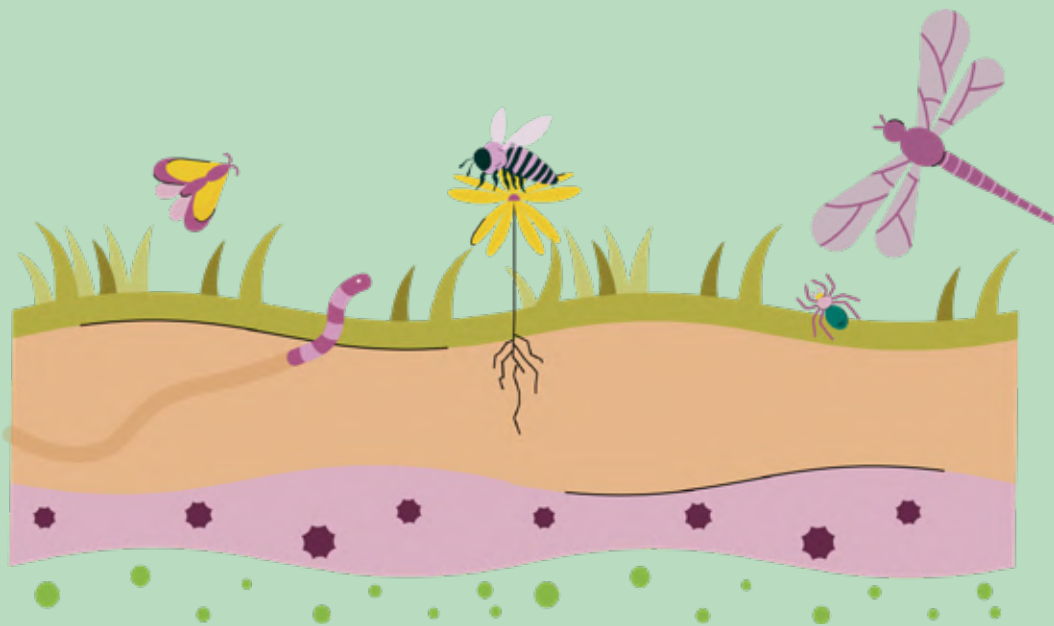
Once present in the soil, microplastics can interact with soil biology and plant roots. Experimental studies indicate that very small particles can adhere to root surfaces and, in some cases, be absorbed by plant tissues, with effects that are still being investigated scientifically (de Souza Machado, A. A., et al. 2019/2020. *Microplastics can change soil properties and affect plant performance*. Environmental Science & Technology.).

The next step in the ecological chain involves terrestrial animals. Soil invertebrates, such as earthworms and insects, can ingest microplastics present in the edible fraction of the soil, contributing to their transfer within food webs. Experimental evidence shows that the ingestion of microplastics by soil fauna can lead to physiological alterations and act as a vector for the transport of other substances adsorbed on the surface of the particles (FAO, *Assessment of Agricultural Plastics and their Sustainability*, 2021).



As far as humans are concerned, the **ingestion of microplastics through food** is now recognised as a possible route of exposure, although the mechanisms and health implications are still being studied. The European Food Safety Authority (EFSA) has highlighted that the main sources of dietary exposure to microplastics include fish products (particularly shellfish), drinking water and salt, while emphasising the lack of data to accurately estimate total population exposure (EFSA, 2016). Subsequent studies have estimated that unintentional ingestion could amount to **several thousand particles per year**, depending on dietary habits.

In this context, the responsible management of plastics in agriculture takes on a preventive value throughout the entire agri-food chain. Reducing the accumulation of plastic in soils means not only protecting soil quality and biodiversity, but also limiting, at source, a potential route of exposure involving ecosystems, agricultural production and consumers.



## KEY POINT

### ITA

Nei sistemi viticoli, l'uso di materiali non riciclabili o non biodegradabili introduce una pressione ambientale a bassa visibilità ma ad alta persistenza: una volta frammentati nel suolo, questi materiali non seguono i cicli naturali di degradazione e possono accumularsi nel tempo, rendendo la prevenzione nella scelta dei materiali più efficace di qualsiasi intervento successivo di mitigazione.

### ENG

In viticultural systems, the use of non-recyclable or non-biodegradable materials introduces low-visibility but highly persistent environmental pressure: once fragmented in the soil, these materials do not follow natural degradation cycles and can accumulate over time, making the prevention in the choice of materials more effective than any subsequent mitigation intervention.



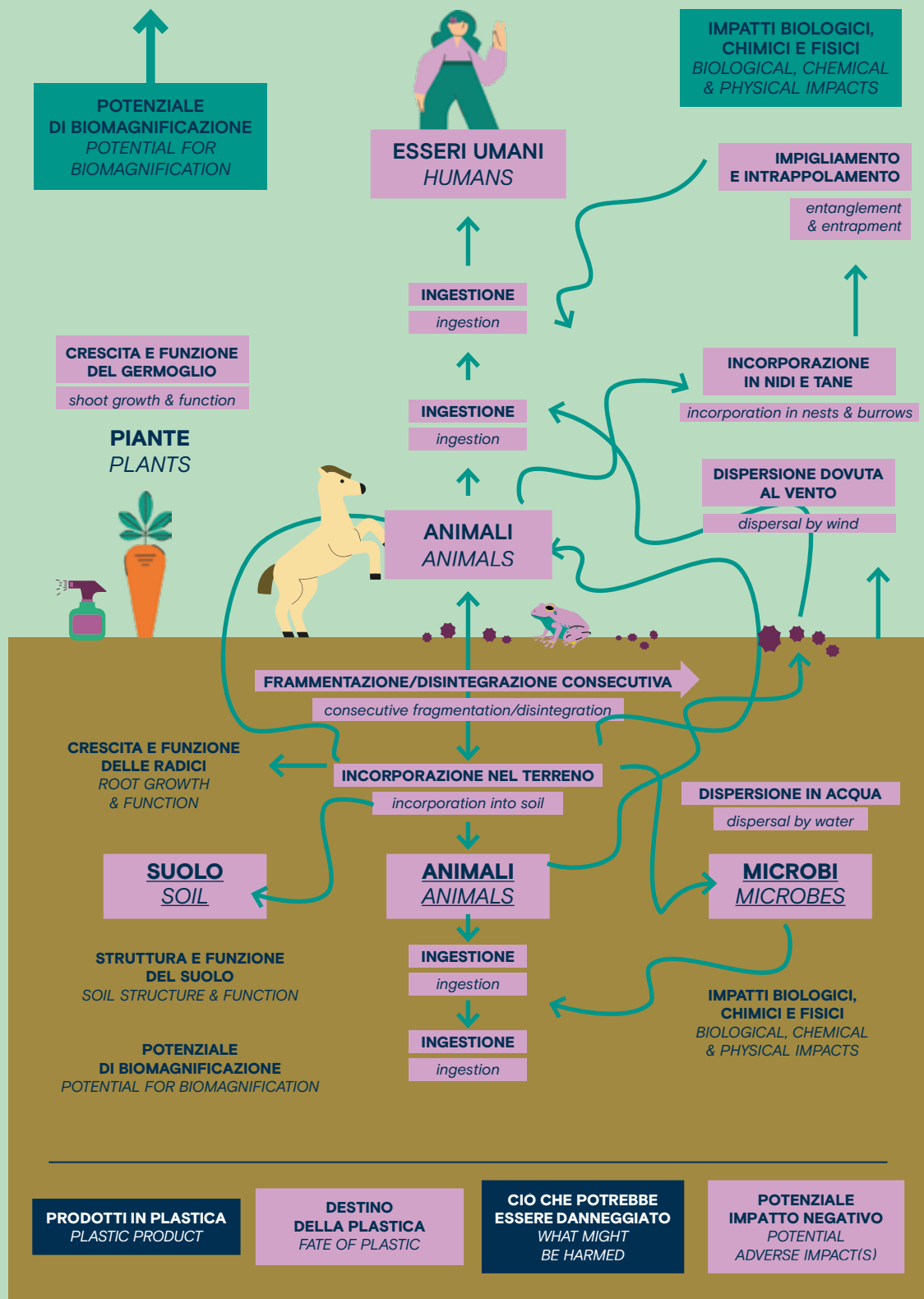


ILLUSTRAZIONE: RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA DEL FLUSSO DELLE MATERIE PLASTICHE NEGLI AMBIENTI TERRESTRI  
ILLUSTRATION: SCHEMATIC REPRESENTATION OF THE FLOW OF PLASTICS IN TERRESTRIAL ENVIRONMENTS

REQUISITO 04 • REQUIREMENT 04

## UTILIZZO DI MATERIALI ECOCOMPATIBILI IN VITICOLTURA USE OF ECO-FRIENDLY MATERIALS IN THE VINEYARD

### RISULTATO REQUISITO REQUIREMENT RESULT

ITA

Nelle Tenute Tasca d'Almerita, la scelta dei materiali impiegati nelle attività viticole tiene conto delle caratteristiche di **durabilità, riciclabilità ed eco-compatibilità**. Tutti i nuovi vigneti sono realizzati utilizzando pali in legno o in ferro, mentre l'impiego di materiali plastici è limitato ai casi in cui non siano disponibili alternative tecnicamente o economicamente adeguate.

ENG

In the Tasca d'Almerita Estates, the choice of materials used in viticultural activities takes into account the characteristics of **durability, recyclability and eco-compatibility**. All new vineyards are planted using wooden or iron stakes, while the use of plastic materials is limited to cases where no other technically or economically suitable alternatives are available.



# 05



REQUISITO 05 • REQUIREMENT 05

## MATERIE PRIME LOCALI LOCAL RAW MATERIALS

### ITA

Il programma SOStain impone il 100% di approvvigionamento locale per tutte le uve e i vini eventualmente acquistati, un principio che promuove l'economia del territorio e la sostenibilità ambientale. L'approvvigionamento di materie prime regionali è una scelta che non solo riduce le emissioni legate ai trasporti, ma sostiene anche l'economia locale, stimolando i settori agricoli e produttivi della regione.

### ENG

The SOStain programme requires 100% local sourcing for all grapes and wines purchased, a principle that promotes the local economy and environmental sustainability. Sourcing regional raw materials is a choice that not only reduces transport-related emissions, but also supports the local economy by stimulating the region's agricultural and manufacturing sectors.

## FILIERE GLOBALI E LOCALI: UNA QUESTIONE DI RISCHIO, NON SOLO DI EMISSIONI

Nei sistemi agricoli contemporanei, la sostenibilità non è più legata soltanto alla riduzione degli impatti ambientali diretti, ma sempre più alla capacità di **gestire l'incertezza**. L'aumento della volatilità climatica, dei costi energetici e delle interruzioni delle catene di approvvigionamento ha evidenziato come la dipendenza da risorse esterne rappresenti un fattore di vulnerabilità strutturale per le aziende agricole.

In questo contesto, **l'utilizzo delle risorse locali assume un significato che va oltre la dimensione ambientale. Integrare materiali, competenze e sottoprodotti disponibili sul territorio consente di ridurre l'esposizione a rischi logistici, economici e operativi, rafforzando la continuità dei processi produttivi.** Numerosi studi in ambito di economia circolare e resilienza dei sistemi produttivi indicano che filiere più corte e territorialmente integrate tendono a essere più robuste di fronte a shock esterni, anche in termini di stabilità dei costi e accesso alle risorse.

In viticoltura, la valorizzazione delle risorse locali si traduce nella capacità di **trasformare ciò che è già presente nel territorio** – materiali, biomassa, infrastrutture e conoscenze – **in elementi funzionali al sistema produttivo.** Questo approccio non coincide con una semplificazione delle pratiche, ma richiede una progettazione consapevole, in grado di coniugare efficienza tecnica, qualità delle produzioni e riduzione delle dipendenze esterne.

## GLOBAL AND LOCAL SUPPLY CHAINS: A MATTER OF RISKS, NOT JUST EMISSIONS

In contemporary agricultural systems, sustainability is no longer linked merely to reducing direct environmental impacts, but more specifically to the ability to **manage uncertainty**. Increased climate volatility, energy costs and supply chain disruptions have highlighted how dependence on external resources represents a structural vulnerability for farms.

In this context, **the use of local resources takes on a significance that goes beyond the environmental dimension. Integrating locally available materials, skills and sub-products reduces exposure to logistical, economic and operational risks, reinforcing the continuity of production processes.** Numerous studies in the field of circular economy and production system resilience indicate that shorter, locally integrated supply chains tend to be more resilient to external shocks, both in terms of cost stability and access to resources.

In viticulture, the promotion of local resources translates into the ability to **transform what is already present in the territory** – materials, biomass, infrastructure and knowledge – **into elements that are functional to the production system.** This approach does not coincide with a simplification of practices, but requires conscious planning, capable of combining technical efficiency, production quality and a reduction in external dependencies.



Negli ultimi anni, le principali organizzazioni internazionali hanno evidenziato come l'elevata dipendenza da filiere globali rappresenti un fattore di rischio crescente per i sistemi agroalimentari. Secondo la **FAO**, oltre il **30% del cibo prodotto a livello globale** dipende da catene di approvvigionamento che attraversano più Paesi, rendendo i sistemi alimentari particolarmente vulnerabili a interruzioni logistiche, instabilità geopolitiche e shock climatici (FAO, *The State of Agricultural Commodity Markets*, 2020).



L'**OECD** sottolinea che **eventi come crisi energetiche, restrizioni commerciali e aumenti improvvisi dei costi di trasporto possono amplificare rapidamente le fragilità delle filiere lunghe, con effetti diretti sulla disponibilità di input agricoli e sulla stabilità dei prezzi** (OECD, *Global Supply Chains*, 2021). Durante le recenti crisi globali, molte aziende agricole hanno sperimentato ritardi nell'approvvigionamento di materiali, incrementi dei costi e difficoltà operative legate a forniture provenienti da contesti lontani dal territorio di produzione.

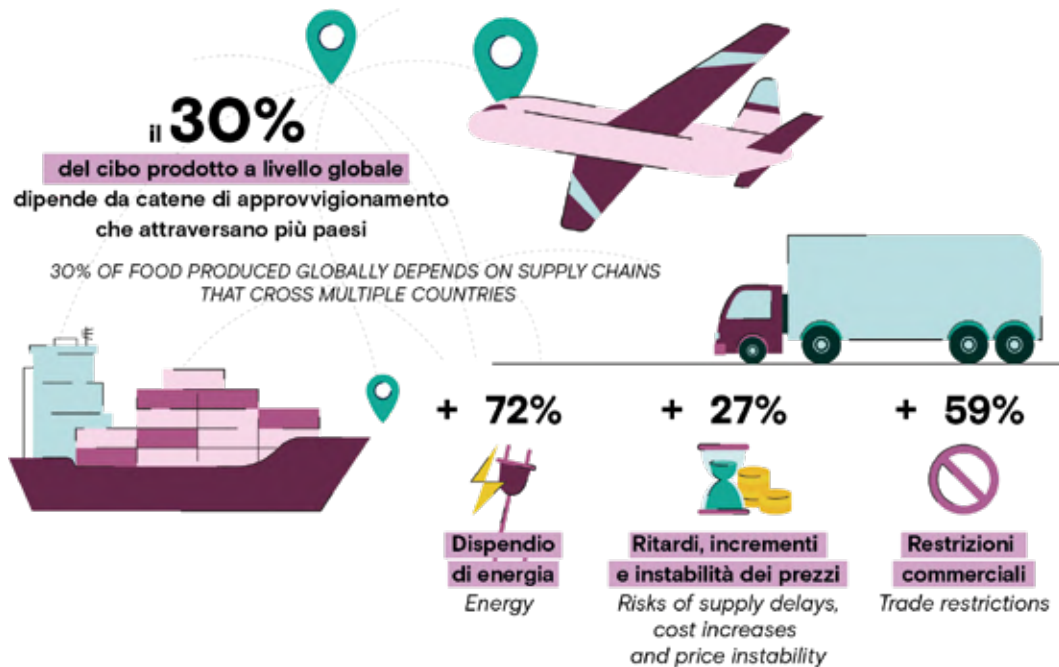
In questo scenario, la valorizzazione delle risorse locali non rappresenta una soluzione alternativa alle filiere globali, ma una **strategia di mitigazione del rischio**. Sistemi produttivi più territorializzati tendono a essere meno esposti a interruzioni improvvise e più capaci di adattarsi a condizioni di incertezza, mantenendo una maggiore continuità operativa. La diversificazione delle fonti di approvvigionamento e il rafforzamento delle filiere locali contribuiscono a migliorare la resilienza complessiva dei sistemi agricoli, senza compromettere l'efficienza produttiva.

In recent years, leading international organisations have highlighted how high dependence on global supply chains represents a growing risk factor for agri-food systems. According to the **FAO**, over **30% of food produced globally** depends on supply chains that cross multiple countries, making food systems particularly vulnerable to logistical disruptions, geopolitical instability and climate shocks (FAO, *The State of Agricultural Commodity Markets*, 2020).

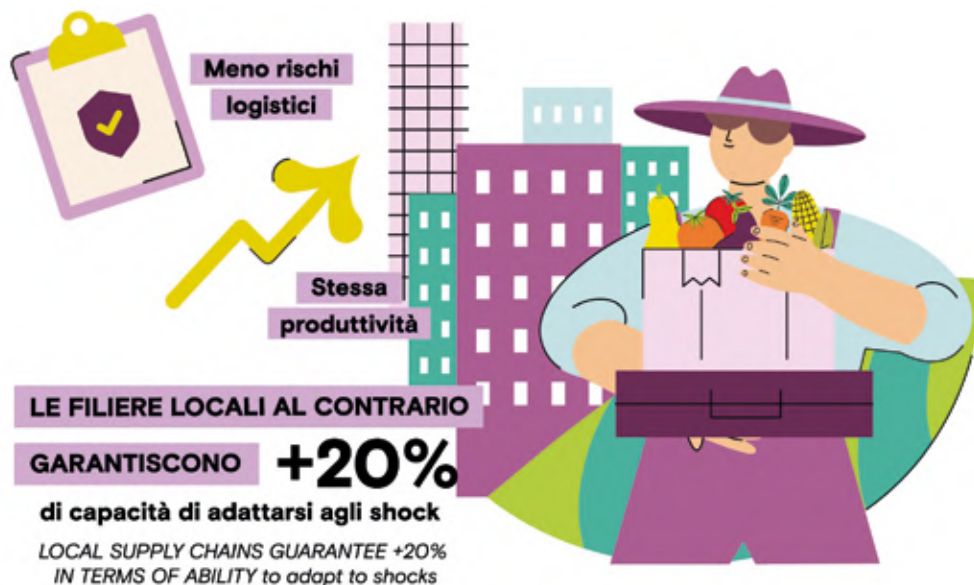
The **OECD** points out that **events such as energy crises, trade restrictions and sudden increases in transport costs can rapidly amplify the fragility of long supply chains, with direct effects on the availability of agricultural inputs and price stability** (OECD, *Global Supply Chains*, 2021). During recent global crises, many farms have experienced delays in the supply of materials, cost increases and operational difficulties related to supplies coming from locations far from the production area.

In this scenario, the use of local resources is not an alternative to global supply chains, but a **risk mitigation strategy**. More localised production systems tend to be less exposed to sudden disruptions and more capable of adapting to uncertain conditions, maintaining greater operational continuity. Diversifying supply sources and strengthening local supply chains contribute to improving the overall resilience of agricultural systems without compromising production efficiency.

DIPENDENZA DALLE FILIERE GLOBALI  
DEPENDENCE ON GLOBAL SUPPLY CHAIN



RESILIENZA DELLE FILIERE LOCALI  
RESILIENCE OF LOCAL SUPPLY CHAIN



FONTE / SOURCES: FAO (2020 - 2021), THE STATE OF AGRICULTURAL COMMODITY MARKETS; OECD (2021), GLOBAL SUPPLY CHAIN

RISULTATI TASCA D'ALMERITA

Tasca d'Almerita interpreta la valorizzazione delle risorse locali come una scelta strategica in grado di generare benefici che vanno oltre l'efficienza operativa dell'azienda, contribuendo anche al rafforzamento del contesto territoriale in cui le Tenute operano. L'integrazione di risorse disponibili in loco – materiali, sottoprodotti agricoli e competenze – consente infatti anche di mantenere valore economico e conoscenze all'interno dei territori.

La valorizzazione delle risorse locali si traduce inoltre nel mantenimento di relazioni stabili con fornitori, professionalità e filiere territoriali, sostenendo economie locali e favorendo una maggiore integrazione tra attività agricola e contesto socio-economico.

La maggior parte dei fornitori di materie prime necessarie alla produzione del vino proviene dalla Sicilia, un dato significativo considerando la difficoltà logistica derivante dall'insularità della regione. Inoltre, solo quando l'annata lo richiede, l'azienda acquista una piccola percentuale di uve da fornitori situati nei territori circostanti.

Inoltre, tutti i 162 operai stagionali che lavorano nelle Tenute provengono dalle aree limitrofe, contribuendo così a stimolare l'economia locale attraverso la creazione di posti di lavoro diretti e indiretti. Questo processo ha un impatto positivo sulle comunità circostanti, migliorando la qualità della vita delle persone e creando nuove opportunità di sviluppo economico, che vanno a beneficio dell'intero territorio.

TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

Tasca d'Almerita views the enhancement of local resources as a strategic choice capable of generating benefits that extend beyond the company's operational efficiency, also contributing to the strengthening of the local context in which the Estates operate. The integration of locally available resources – materials, agricultural by-products, and expertise – also makes it possible to retain economic value and knowledge within the territories.

The enhancement of local resources also results in the maintenance of stable relationships with suppliers, professionals, and local supply chains, supporting local economies and fostering greater integration between agricultural activity and the socio-economic context.

Most of the suppliers of the raw materials needed for wine production are based in Sicily, a significant fact considering the logistical difficulties arising from the island nature of the region. In addition, only when the vintage requires it does the company purchase a small percentage of grapes from suppliers located in the surrounding areas.

Moreover, all 162 seasonal workers employed in the Estates come from nearby areas, thus helping to stimulate the local economy through the creation of direct and indirect jobs. This process has a positive impact on the surrounding communities, improving people's quality of life and creating new opportunities for economic development that benefit the entire territory.

KEY POINT

ITA

In un contesto in cui oltre il 30% del cibo globale dipende da filiere vulnerabili a crisi e interruzioni, l'uso strutturato delle risorse locali emerge non soltanto come scelta identitaria, ma come strategia di riduzione del rischio: nel caso di Tasca d'Almerita, significa trattenere valore economico sul territorio, garantire continuità operativa e trasformare la sostenibilità in un fattore di stabilità per l'azienda e anche per le comunità locali.

ENG

In a context where over 30% of global food depends on supply chains that are vulnerable to crises and disruptions, the structured use of local resources stands out not only as a choice of identity, but also as a risk reduction strategy: in the case of Tasca d'Almerita, this means retaining economic value in the territory, ensuring operational continuity and transforming sustainability into a factor of stability for the company and also for local communities.



REQUISITO 05 • REQUIREMENT 05

---

## **MATERIE PRIME LOCALI** *LOCAL RAW MATERIALS*

---

### **RISULTATO REQUISITO** *REQUIREMENT RESULT*

---

**ITA**

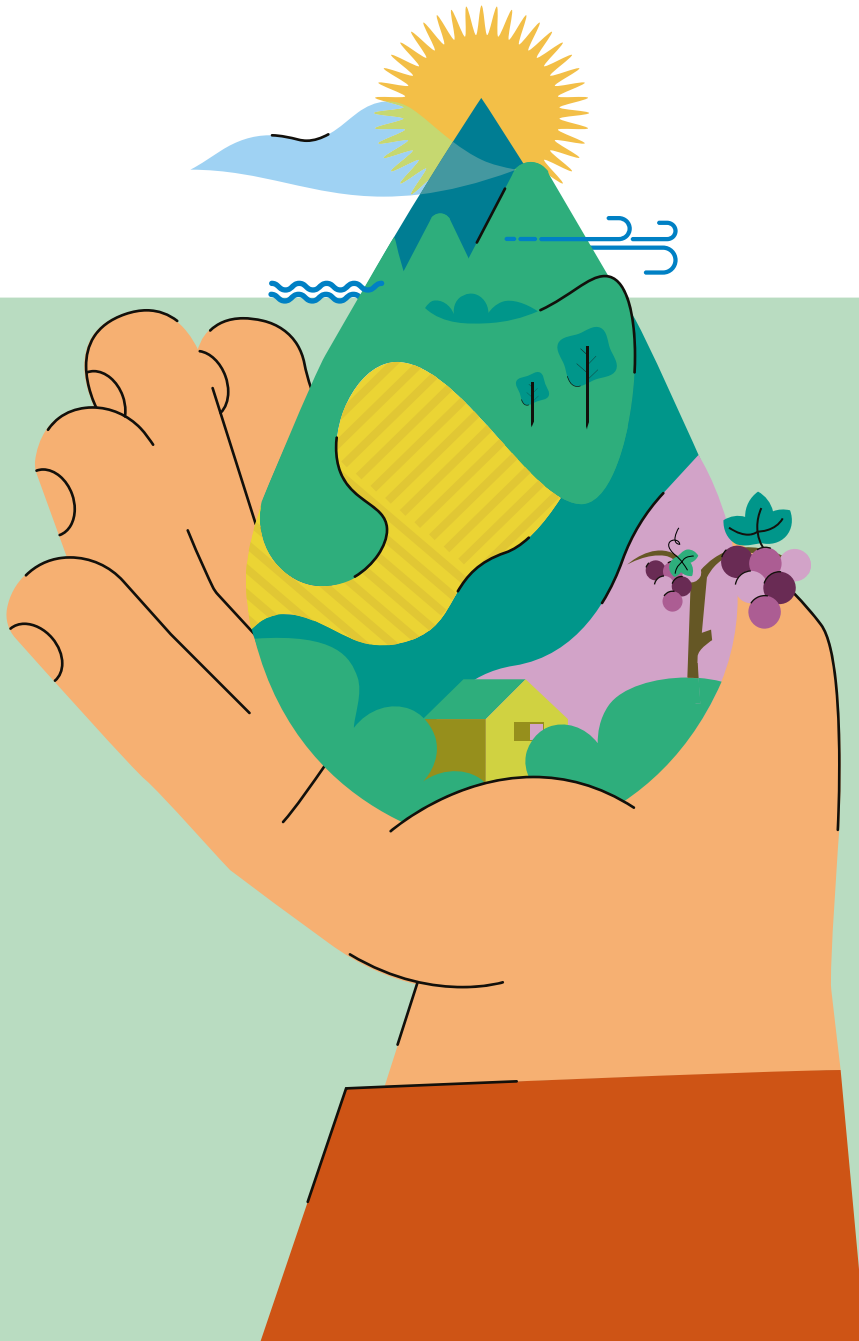
La maggior parte dei fornitori di materie prime necessarie alla produzione del vino proviene dalla Sicilia, un dato significativo considerando la difficoltà logistica derivante dall'insularità della regione. Inoltre, solo quando l'annata lo richiede, l'azienda acquista una piccola percentuale di uve da fornitori situati nei territori circostanti.

**ENG**

The majority of the suppliers of raw materials needed for wine production come from Sicily, a significant figure considering the logistical difficulties arising from the region's insularity.



# 06



REQUISITO 06 - REQUIREMENT 06

## VIVA LA SOSTENIBILITÀ VIVA SUSTAINABILITY

### ITA

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.

### ENG

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

Given the national and international relevance of the VIVA programme, companies participating in SOSTain adopt its certification regulations.

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

## SOSTENIBILITÀ E MISURAZIONE: IL RUOLO DEI DATI NELLA GESTIONE DELLE RISORSE

Parlare di sostenibilità in ambito vitivinicolo significa confrontarsi con un contesto caratterizzato da crescente pressione sulle risorse naturali, maggiore variabilità climatica e aspettative sempre più elevate in termini di trasparenza e credibilità delle performance ambientali. In questo scenario, la sostenibilità non può essere affrontata come un insieme di principi generali, ma richiede **strumenti di misurazione oggettivi**, in grado di quantificare gli impatti e supportare decisioni informate.

La misurazione sistematica delle prestazioni ambientali consente infatti di comprendere dove si concentrano gli impatti principali, di confrontare i risultati nel tempo e di orientare le scelte gestionali verso un uso più efficiente delle risorse.

Questo approccio diventa particolarmente rilevante in contesti di incertezza climatica, come quello sperimentato negli ultimi anni, che ha reso evidente quanto risorse come acqua ed energia siano soggette a forte variabilità e richiedano una gestione sempre più basata su dati.

In questo quadro si inserisce il **Programma VIVA – “La sostenibilità nella viticoltura in Italia”**, promosso dal Ministero dell’Ambiente, che rappresenta **l’unico standard pubblico nazionale dedicato alla misurazione e al miglioramento delle prestazioni di sostenibilità nel settore vitivinicolo**. Il Programma VIVA adotta un approccio scientifico e standardizzato, fondato sulla quantificazione degli impatti lungo l’intero ciclo produttivo, con l’obiettivo di rendere la sostenibilità misurabile, confrontabile e verificabile.

Il sistema di valutazione VIVA si basa su **quattro indicatori chiave**, progettati per rappresentare in modo sintetico ma significativo le principali dimensioni della sostenibilità del vino, e allineati alle norme internazionali **ISO 14064:2018** e **ISO 14046:2014**:

- **ARIA**, che misura l'impronta di carbonio associata alla produzione del vino;
- **ACQUA**, che valuta l'impronta idrica e l'uso della risorsa acqua lungo il processo produttivo;

## GLOBAL AND LOCAL SUPPLY CHAINS: A MATTER OF RISKS, NOT JUST EMISSIONS

Talking about sustainability in the wine industry means dealing with a context characterised by increasing pressure on natural resources, greater climate variability and ever-higher expectations in terms of transparency and credibility of environmental performance. In this scenario, sustainability cannot be addressed as a set of general principles, but requires **objective measurement tools** that can quantify impacts and support informed decisions.

The systematic measurement of environmental performance enables us to understand where the main impacts are concentrated, to compare results over time and to guide management decisions towards a more efficient use of resources.

This approach becomes particularly relevant in contexts of climate uncertainty, such as those experienced in recent years, which have highlighted how resources such as water and energy are subject to significant variability and require increasingly data-driven management.

This is the context for the **VIVA Programme – ‘Sustainability in viticulture in Italy’**, promoted by the Ministry of the Environment, which represents the **only national public standard dedicated to measuring and improving sustainability performance in the wine sector**. The VIVA Programme adopts a scientific and standardised approach, based on the quantification of impacts throughout the entire production cycle, with the aim of making sustainability measurable, comparable and verifiable.

The VIVA assessment system is based on **four key indicators**, designed to represent the main dimensions of wine sustainability in a concise but meaningful way, and aligned with the international standards **ISO 14064:2018** and **ISO 14046:2014**:

- **AIR**, which measures the carbon footprint associated with wine production;
- **WATER**, which assesses the water footprint and use of water resources throughout the production process;
- **VINEYARD**, which analyses the impact of

- **VIGNETO**, che analizza l'impatto della gestione agronomica su suolo e risorse idriche;
- **TERRITORIO**, che considera il rapporto tra l'attività vitivinicola e il contesto territoriale e sociale in cui essa si inserisce.

L'obiettivo dell'analisi condotta attraverso il Programma VIVA non è esclusivamente quello di misurare le prestazioni di sostenibilità, ma di utilizzare i risultati come strumento di supporto alle decisioni aziendali.

agronomic management on soil and water resources;

- **TERRITORY**, which considers the relationship between wine production and the territorial and social context in which it takes place.

The aim of the analysis conducted through the VIVA Programme is not only to measure sustainability performance, but also to use the results as a tool to support business decisions.

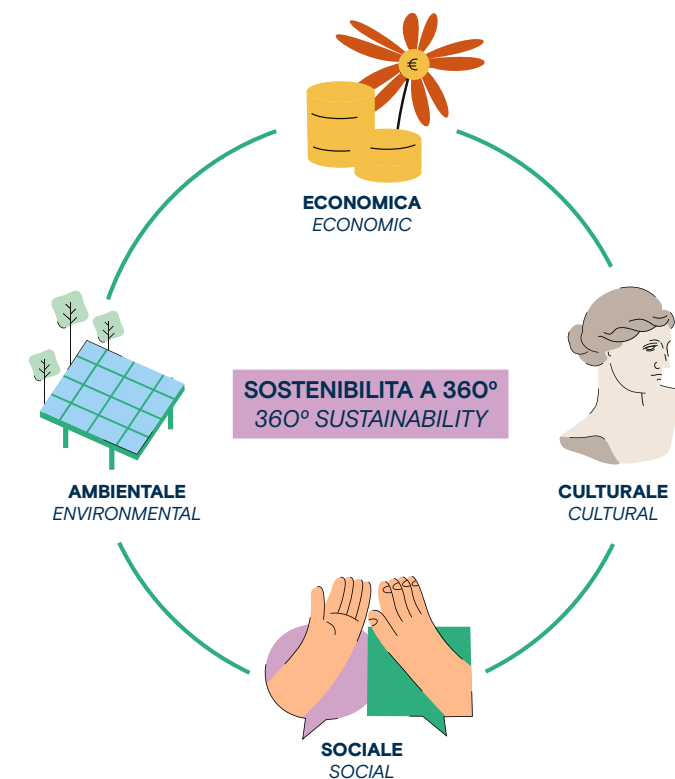


ILLUSTRAZIONE: LA SOSTENIBILITÀ NEL PROGRAMMA VIVA  
ILLUSTRATION: SUSTAINABILITY IN THE VIVA PROGRAMME

# Approfondimento

## Focus

### IL CRUSCOTTO DI NAVIGAZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Ogni attività produttiva si muove dentro una realtà complessa, fatta di risorse, relazioni e conseguenze. Energia, acqua, suolo ed emissioni non sono voci astratte, ma parti di un sistema che reagisce alle scelte quotidiane, spesso in modo silenzioso e non immediatamente visibile.

Per questo **la sostenibilità non può basarsi sull'intuizione o sulle buone intenzioni. Ha bisogno di strumenti che aiutino a orientarsi. Come un cruscotto di navigazione, i dati ambientali permettono di capire dove ci si trova, quali dinamiche sono sotto controllo e quali, invece, richiedono attenzione.**

Misurare non significa giudicare, né semplificare la realtà. Significa renderla leggibile, dare forma a ciò che altrimenti resterebbe invisibile. Gli indicatori ambientali trasformano gli impatti in informazioni utili: mostrano le aree più sensibili, aiutano a riconoscere i miglioramenti reali e distinguono le scelte efficaci da quelle solo apparenti.

In questo processo, il dato non è mai un punto di arrivo. È un invito a fare meglio, con maggiore consapevolezza. Ridurre l'intensità degli impatti ambientali non vuol dire rinunciare alla qualità, ma imparare a usare le risorse in modo più attento, coerente e responsabile, nel rispetto del contesto produttivo e del territorio in cui si opera.

Il cruscotto non indica una rotta obbligata, ma offre gli strumenti per scegliere la direzione.

**La sostenibilità non è una destinazione da raggiungere, ma un percorso da guidare, sulla base di dati oggettivi.**

### THE NAVIGATION DASHBOARD FOR ENVIRONMENTAL IMPACTS

Every production activity operates within a complex reality, made up of resources, relationships and consequences. Energy, water, soil and emissions are not abstract items, but parts of a system that reacts to daily choices, often silently and not immediately visibly.

This is why **sustainability cannot be based on intuition or good intentions. It needs tools to help guide the way. Like a navigation dashboard, environmental data allows us to understand where we are, which dynamics are under control and which ones require attention.**

Measuring does not mean judging or simplifying reality. It means making it readable, giving shape to what would otherwise remain invisible. Environmental indicators transform impacts into useful information: they show the most sensitive areas, help to recognise real improvements and distinguish effective choices from those that are only apparent.

In this process, data is never an end point. It is an invitation to do better, with greater awareness. Reducing the intensity of environmental impacts does not mean sacrificing quality, but learning to use resources in a more careful, consistent and responsible way, respecting the production context and the territory in which we operate.

The dashboard does not indicate a mandatory course, but offers the tools to choose the direction.

**Sustainability is not a destination to be reached, but a path to be driven, based on objective data.**

**INDICATORI AMBIENTALI BEN CALIBRATI AIUTANO A GUIDARE VERSO SCELTE PIÙ SOSTENIBILI**  
*WELL-CALIBRATED ENVIRONMENTAL INDICATORS HELP GUIDE MORE SUSTAINABLE CHOICES*



ILLUSTRAZIONE: IL CRUSCOTTO DI NAVIGAZIONE  
ILLUSTRATION: THE NAVIGATION DASHBOARD



## 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 della zona e dall'uso delle 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

## ORGANISATIONAL VINEYARD INDICATOR

The VINEYARD indicator assesses agronomic management practices: the use of agrochemicals and their impact on water, air and soil; soil management, including fertilisation, organic matter management, erosion and compaction; and other farm activities that may affect biodiversity. The objective of the VINEYARD indicator is to analyse, quantify, understand and verify the environmental impact of the management of the company's vineyards, providing a snapshot of the current situation in order to identify areas where action can be taken to reduce impacts.

All field activities related to the company's production phases (up to the grape harvest) are taken into account when calculating the indicator.

The calculation of the Vineyard indicator allows, in particular, to obtain information and measurements relating to the following aspects:

- **protection:** assesses the potential environmental risk associated with the use of agrochemicals, with the related consequences on water, air and soil;
- **fertilisation:** the indicator assesses the sustainability of fertilisation, depending on the characteristics of the soil, the fertiliser used, the methods of application and the needs of the vineyard;
- **fertility:** the indicator assesses the effect of soil management practices on the evolution of organic matter;
- **tillage:** assesses the influence of the various mechanical operations carried out in the vineyard on soil compaction;
- **Erosion:** this takes into account activities related to the control of surface water runoff and depends, in particular, on soil management, the presence and type of grass cover, the pedoclimatic characteristics of the area and the use of machinery.
- **Landscape:** the indicator takes into account the presence of areas with natural vegetation or planted by the winegrower, present on the estate and/or adjacent to the vineyards, for an indirect assessment of the estate's biodiversity. In addition to this, the indicator also assesses the ratio

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.

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.

between the hours spent managing the vineyard areas and those spent maintaining green areas other than the vineyard, in order to evaluate the commitment to biodiversity protection.

The indicator expresses the overall value on a scale ranging from E (maximum environmental impact) to A (minimum impact), according to the following rating system.

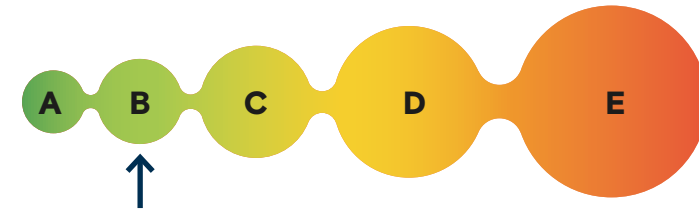
VALORE DI FUZZY FUZZY VALUE	CLASSE DI GIUDIZIO CLASSIFICATION	GIUDIZIO DI SOSTENIBILITÀ SUSTAINABILITY ASSESSMENT
0-0.3	A	Ottimo <i>Excellent</i>
0.31-0.55	B	Buono <i>Good</i>
0.56-0.75	C	Accettabile <i>Acceptable</i>
0.76-0.9	D	Non accettabile <i>Not acceptable</i>
≥0.91	E	Negativo <i>Negative</i>



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

## TASCA D'ALMERITA'S 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**

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:

- **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;
- **L'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 dipende dall'azienda.

**ORGANISATIONAL  
 WATER INDICATOR**

Tasca d'Almerita calculates the VIVA programme's WATER indicator every two years, according to a methodology aligned with the UNI EN ISO 14046: 2016 standard, better known as 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 for its activities and to identify areas where action can be taken to reduce them.

The WATER used can be:

- **blue water from vineyards (irrigation)**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used for vineyard irrigation, which does not return to the same source from which it was taken, or returns but at different times;
- **blue water from vineyards (treatments)**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used to carry out phytosanitary treatments in vineyards. It includes the volume of water needed to dilute or dissolve the formulations and the volume of water used to wash agricultural equipment after treatments;
- **Green vineyard water**, corresponding to the volume of rainwater actually used by the crop for natural evapotranspiration processes, is considered in the calculation of the indicator but is not associated with any impact because it is not dependent on the farm.

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

- **Blue water in the winery**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used for winery activities (winemaking + bottling) that does not return to the same source from which it was taken, or returns but at different times.

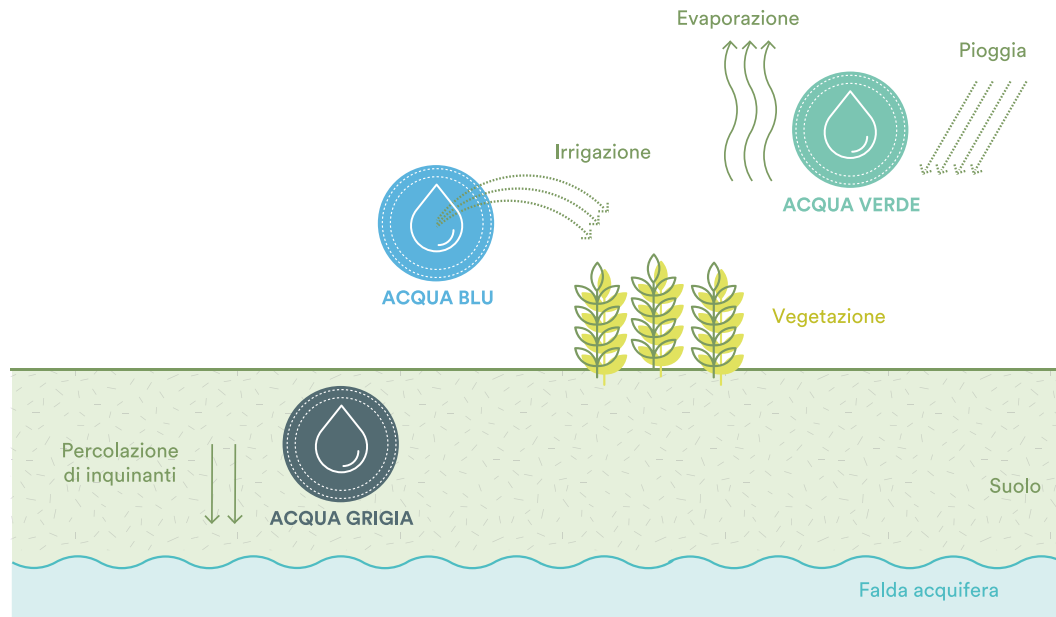


ILLUSTRAZIONE: ACQUA BLU, ACQUA VERDE E ACQUA GRIGIA  
ILLUSTRATION: BLUE WATER, GREEN WATER AND GREY WATER

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

- **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?";
- **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

To define the ORGANISATION WATER indicator, two impact categories have been introduced with their respective indicators:

- **Direct Water Scarcity:** this is a measure of potential water scarcity due to direct consumption of blue water volumes. It answers the question: "What is the potential to deprive another user (human or ecosystem) of available water when consuming water in this area?";
- **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 pollutants (any agrochemicals and fertilisers used in the agricultural phases) so that water quality

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.

remains above defined quality standards (legal and/or ecotoxicological).

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

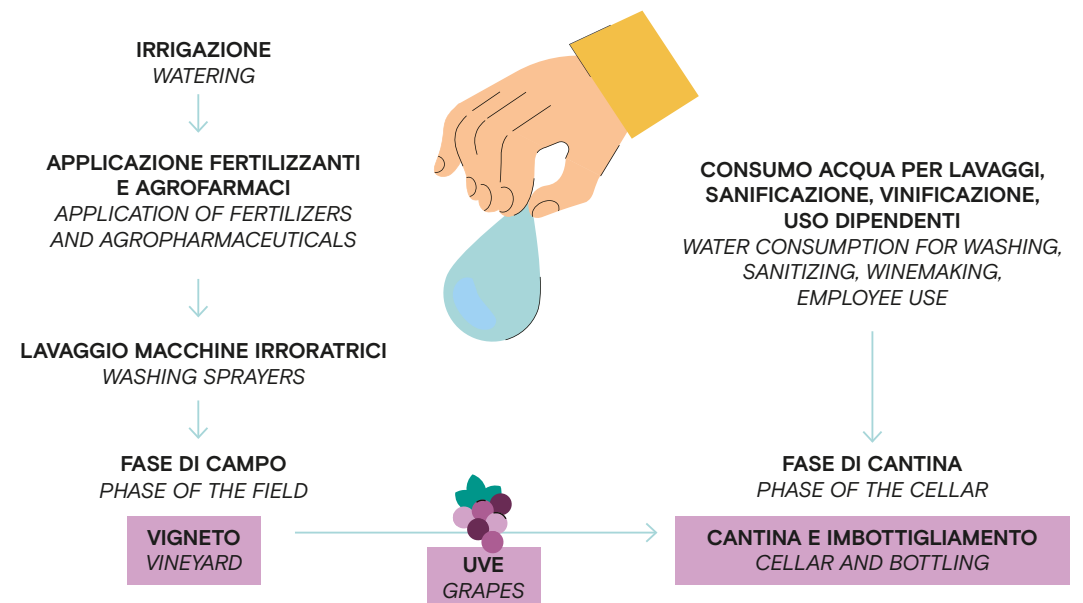
The main standard used as a reference is UNI EN ISO 14046.

## FLUSSI CONSIDERATI PER IL CALCOLO DELLA WATER FOOTPRINT

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:

## FLAWS CONSIDERED FOR THE CALCULATION OF THE WATER FOOTPRINT

For the study in question, the flows considered relate to the field and winery processing stages, up to bottling, as shown in the figure below:



- **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.
- **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.

- **Field stage:** includes irrigation volumes, the accounting of active ingredients and the respective volumes of water needed to dilute them, and the volumes of water used to wash the equipment used in the field and in vineyard management.
- **Cellar phase:** includes water consumption for the production of the total number of litres of wine produced by the company for which the WATER indicator is to be assessed.

# Approfondimento

## Focus

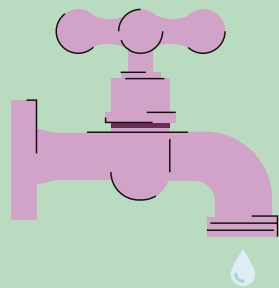
### L'ACQUA CHE NON ARRIVA AI CAMPI: IL PARADOSSO INVISIBILE DELLA CRISI IDRICA

La crisi idrica è spesso ricondotta alla riduzione delle precipitazioni e all'aumento delle temperature legati ai cambiamenti climatici. Tuttavia, una parte rilevante della pressione sulle risorse idriche dipende anche da **inefficienze strutturali nei sistemi di gestione, stoccaggio e distribuzione dell'acqua**.

A livello globale, l'agricoltura rappresenta il principale settore di utilizzo della risorsa idrica, assorbendo **circa il 70% dei prelievi totali di acqua dolce** (FAO, 2020; UNESCO, 2024). La letteratura tecnica evidenzia come una quota significativa dell'acqua prelevata per uso irriguo non venga effettivamente utilizzata dalle colture, a causa di perdite lungo le infrastrutture di adduzione, infiltrazioni, evaporazione e inefficienze gestionali (FAO, 2012; FAO, 2020). Pur in assenza di una stima globale univoca, l'inefficienza distributiva è riconosciuta come una delle principali criticità del settore agricolo.

In Italia, il tema assume una rilevanza particolarmente elevata. Secondo i dati ufficiali dell'ISTAT, nel 2022 il **42,4% dell'acqua immessa nelle reti di distribuzione è andato perso prima di raggiungere gli utenti finali** (ISTAT, 2023). Le perdite risultano ancora più elevate in diverse regioni del Mezzogiorno, dove in alcuni casi superano il 45-50%, evidenziando forti disuguaglianze territoriali nella qualità delle infrastrutture e nella gestione della risorsa idrica (ISTAT, 2023).

Questo quadro mette in luce un paradosso evidente: mentre la disponibilità idrica diminuisce per effetto dei cambiamenti climatici, **una quota rilevante dell'acqua già prelevata viene dispersa prima dell'utilizzo**, aumentando inutilmente la pressione sugli ecosistemi e sulle fonti di approvvigionamento.



A livello internazionale, la World Bank ha sottolineato come la scarsità idrica rappresenti una delle principali minacce allo sviluppo economico e sociale, in particolare nelle regioni soggette a stress idrico cronico, come l'area mediterranea (World Bank, 2016). In questo contesto, la sostenibilità idrica non può essere valutata esclusivamente in termini di disponibilità naturale della risorsa, ma deve includere la capacità dei sistemi infrastrutturali di rendere l'acqua effettivamente disponibile agli utilizzatori finali. In territori vulnerabili come la Sicilia, la distinzione tra carenza reale e inefficienza sistemica diventa centrale per orientare politiche di adattamento e investimenti strutturali lungo l'intera filiera idrica.

### WATER THAT DOES NOT REACH THE FIELDS: THE INVISIBLE PARADOX OF THE WATER CRISIS

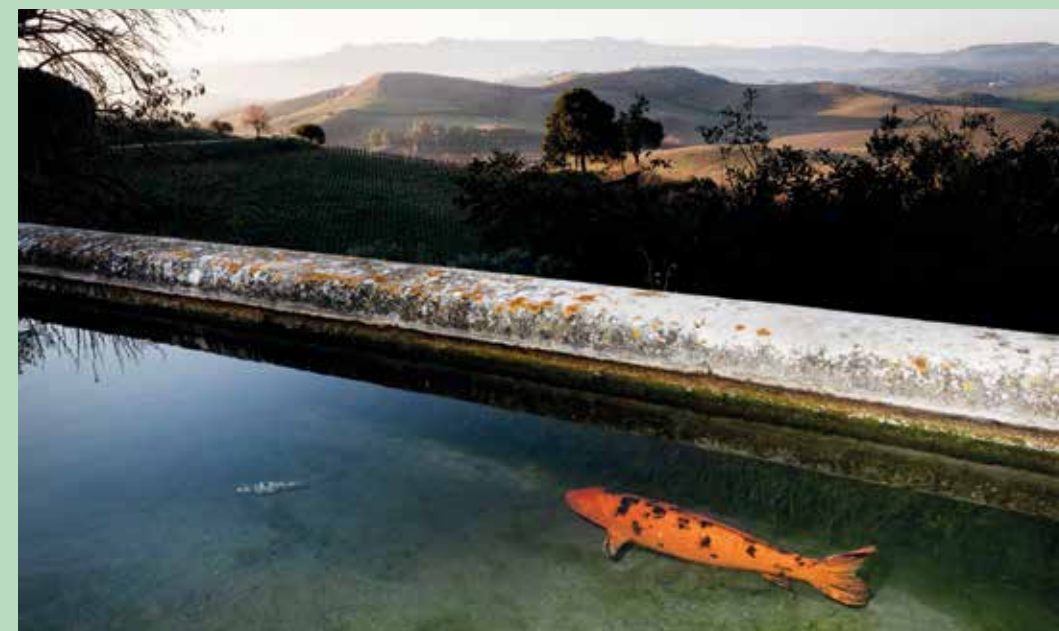
The water crisis is often attributed to reduced rainfall and rising temperatures linked to climate change. However, a significant part of the pressure on water resources also depends on **structural inefficiencies in water management, storage and distribution systems**.

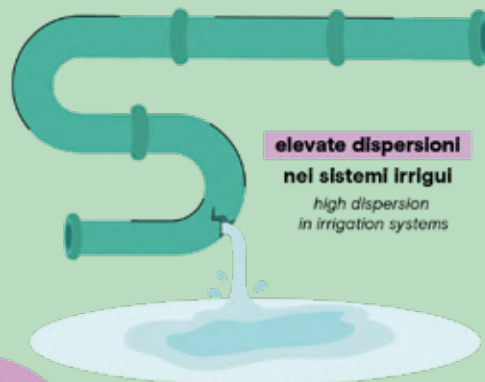
Globally, agriculture is the main sector of water use, accounting for **about 70% of total freshwater withdrawals** (FAO, 2020; UNESCO, 2024). Technical literature highlights that a significant proportion of the water withdrawn for irrigation is not actually used by crops, due to losses along the supply infrastructure, infiltration, evaporation and management inefficiencies (FAO, 2012; FAO, 2020). Although there is no single global estimate, distribution inefficiency is recognised as one of the main critical issues in the agricultural sector.

In Italy, this issue is particularly relevant. According to official ISTAT data, in 2022, **42.4% of the water fed into the distribution networks was lost before reaching end users** (ISTAT, 2023). Losses are even higher in several regions of southern Italy, where in some cases they exceed 45-50%, highlighting significant regional inequalities in the quality of infrastructure and water resource management (ISTAT, 2023).

This situation highlights a clear paradox: while water availability is decreasing as a result of climate change, **a significant proportion of the water already extracted is lost before use**, unnecessarily increasing pressure on ecosystems and supply sources.

At the international level, the World Bank has emphasised that water scarcity is one of the main threats to economic and social development, particularly in regions subject to chronic water stress, such as the Mediterranean area (World Bank, 2016). In this context, water sustainability cannot be assessed solely in terms of the natural availability of the resource, but must include the capacity of infrastructure systems to make water effectively available to end users. In vulnerable areas such as Sicily, the distinction between real scarcity and systemic inefficiency becomes central to guiding adaptation policies and structural investments throughout the entire water supply chain.





**Il 42,4%**  
dell'acqua viene dispersa  
nelle reti idriche in Italia

*42.4% of water lost in  
water networks in Italy*

**e fino al 40/50%**  
delle perdite avviene nel Mezzogiorno

*and up to 45-50% of losses in southern Italy*

**IMPATTI NEGATIVI**

*Negative impacts*



**Stress ecosistemi**

*Stress on ecosystems*



**Costi economici**

*Economic costs*



**Carente  
disponibilità**

*Lack of availability*

**SOLUZIONE STRUTTURALE**

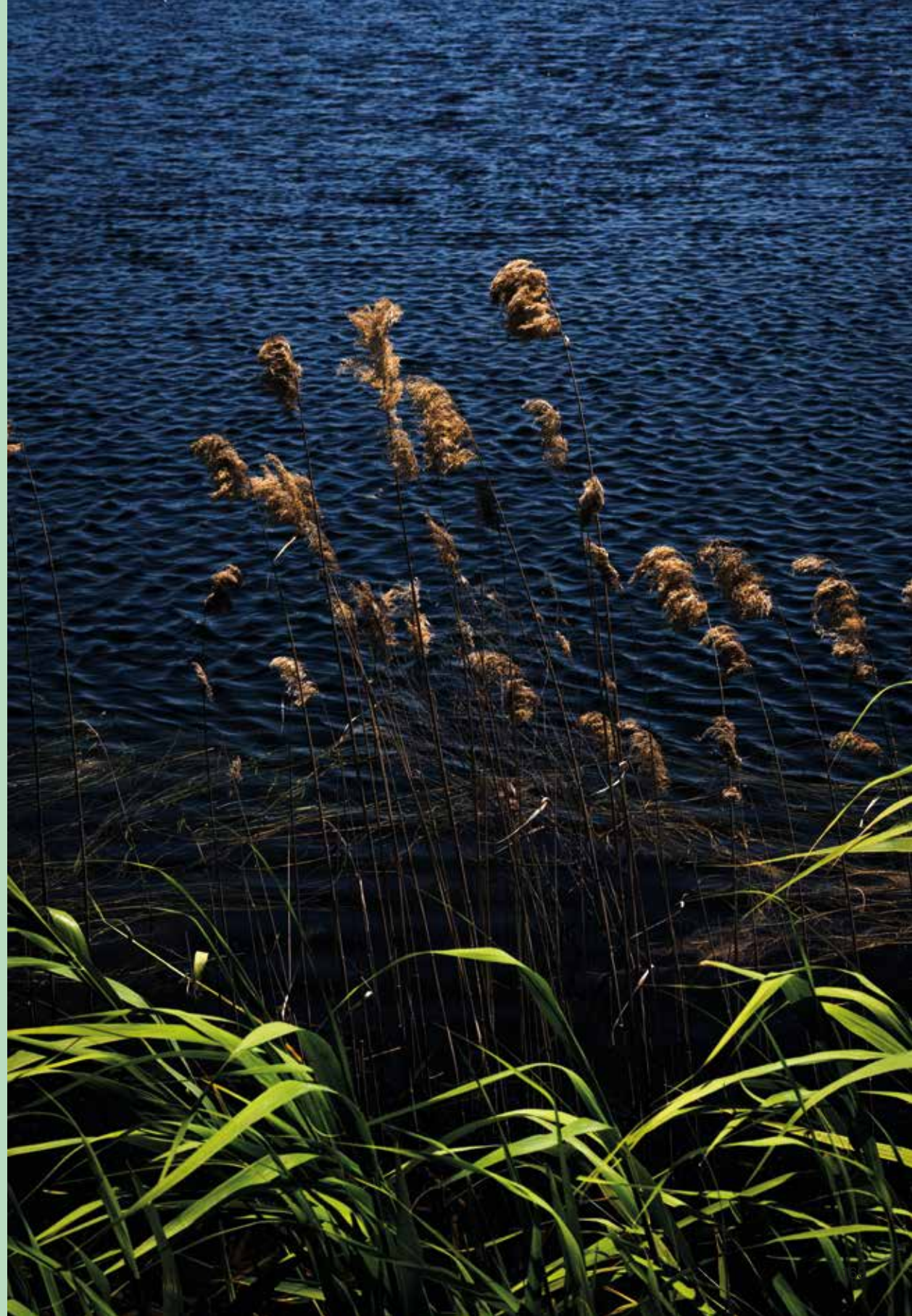
*Structural solution*



**Migliorare gestione  
e distribuzione dell'acqua**

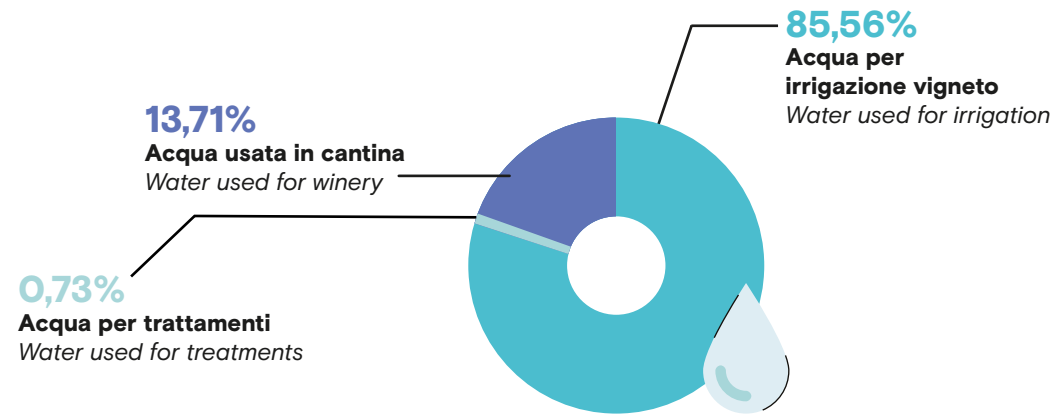
*Improve water management and distribution*

ILLUSTRAZIONE: L'ACQUA CHE NON ARRIVA AI CAMPI  
ILLUSTRATION: WATER THAT DOES NOT REACH THE FIELDS



**RISULTATI TASCA D'ALMERITA**

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).



Ciò significa che a contribuire alla scarsità idrica sono soprattutto le acque utilizzate per l'irrigazione, seguite dalle acque utilizzate in cantina e, in quantità irrisoria, quelle utilizzate per effettuare i trattamenti.

**TASCA D'ALMERITA'S RESULTS**

The following graph shows the contributions of three activities (vineyard irrigation, water needed for treatments, water used in the winery) to the **Direct Water Scarcity Footprint indicator**.

This means that the main contributor to water scarcity is water used for irrigation, followed by water used in the winery and, to a negligible extent, water used for treatments.

**IMPRONTA IDRICA TASCA 2020-2024**  
TASCA'S WATER FOOTPRINT 2020-2024

ANNO YEAR	CONSUMO IDRICO EQUIVALENTE (M³ DI ACQUA ANNUI) EQUIVALENT WATER CONSUMPTION (M³ OF WATER PER YEAR)	PRINCIPALE FONTE DI CONSUMO MAIN SOURCE OF CONSUMPTION	CAUSE CAUSES
2020	274.000 M³	Cantina (93%) Winery (93%)	Anno con bassa pressione idrica e uso irriguo minimo Year with low water pressure and minimal irrigation use
2022	1.690.000 M³	Vigneto/Irrigazione (79%) Vineyard/Irrigation (79%)	Aumento dovuto a maggiore stress idrico Increase due to greater water stress
2024	2.910.000 M³	Vigneto/Irrigazione (86%) Vineyard/Irrigation (86%)	Anno molto siccitoso, maggiore ricorso all'irrigazione Very dry year, greater use of irrigation

L'analisi dell'impronta idrica di Tasca d'Almerita dal 2020 al 2024 mostra come l'uso dell'acqua sia fortemente influenzato dalle condizioni climatiche annuali. Nel 2020, il consumo idrico equivalente è stato pari a circa **274.000 metri cubi di acqua**, con un contributo prevalente legato alle attività di cantina e un ricorso molto limitato all'irrigazione.

Mentre nel 2020 la **Water Scarcity Footprint** era principalmente associata alla **cantina (93,25%)**, nel 2022 e 2024 il contributo dominante diventa il **vigneto/irrigazione (rispettivamente 79,25% e 85,56%)**.

Nello specifico, nel 2022 e nel 2024, anni caratterizzati da condizioni climatiche più siccitose, il consumo idrico equivalente è aumentato rispettivamente a circa **1,69 milioni e 2,91 milioni di metri cubi di acqua**. In questi anni, la quota principale dell'impronta idrica è riconducibile alla gestione del vigneto e all'irrigazione, necessaria per garantire la continuità produttiva in un contesto di maggiore stress idrico.

Questo andamento non indica un peggioramento della gestione dell'acqua, ma riflette l'effetto della crescente variabilità climatica sull'uso delle risorse. La misurazione consente di rendere visibile questa pressione e di individuare con chiarezza dove si concentrano i principali fattori di consumo, fornendo una base oggettiva per orientare le future strategie di adattamento e di miglioramento dell'efficienza idrica.

The analysis of Tasca d'Almerita's water footprint from 2020 to 2024 shows that water use is strongly influenced by annual climatic conditions. In 2020, equivalent water consumption was approximately **274,000 cubic metres of water**, with the majority of this linked to winery activities and very limited use for irrigation.

While in 2020 the **Water Scarcity Footprint** was mainly associated with the **winery (93.25%)**, in 2022 and 2024 the dominant contribution will be from the **vineyard/irrigation (79.25% and 85.56% respectively)**.

Specifically, in 2022 and 2024, years characterised by drier climatic conditions, equivalent water consumption increased to approximately **1.69 million and 2.91 million cubic metres of water** respectively. In these years, the main share of the water footprint is attributable to vineyard management and irrigation, which is necessary to ensure continuity of production in a context of greater water stress.

This trend does not indicate a deterioration in water management, but reflects the effect of increasing climate variability on resource use. Measurement makes this pressure visible and clearly identifies where the main consumption factors are concentrated, providing an objective basis for guiding future strategies for adaptation and improvement of water efficiency.



## LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER IL RISPARMIO E LA QUALITÀ DELLA RISORSA IDRICA

### IL CICLO DELL'ACQUA IN TENUTA REGALEALI

In Tenuta Regaleali, l'acqua è gestita come una risorsa che attraversa diverse fasi all'interno di un ciclo continuo, progettato per ridurre i prelievi e valorizzare il riutilizzo. L'approvvigionamento per le attività di cantina avviene attraverso tre sorgenti di acqua potabile, mentre le strutture ricettive sono servite dall'acquedotto comunale. Le acque reflue generate dalla cantina vengono convogliate verso un impianto di biodepurazione, dove sono sottoposte a trattamento biologico prima di essere reimmesse nell'ambiente in condizioni compatibili con i processi naturali. A queste si aggiungono le acque meteoriche e i deflussi superficiali provenienti dai terreni circostanti, che insieme confluiscono nel torrente Regaleali. Da qui, un sistema di raccolta convoglia le acque verso un pre-lago, dove avviene una prima fase di sedimentazione naturale, fondamentale per migliorare la qualità dell'acqua prima dell'accumulo. Successivamente, l'acqua viene immagazzinata in un bacino artificiale di maggiore capacità, che funge da riserva nei periodi di maggiore fabbisogno idrico. L'acqua accumulata viene infine riutilizzata per l'irrigazione dei vigneti, riducendo la necessità di nuovi prelievi e aumentando la capacità dell'azienda di affrontare periodi di stress idrico. Le soluzioni adottate per la gestione e il riuso della risorsa idrica in Tenuta Regaleali trovano riscontro nella misurazione delle prestazioni ambientali condotta attraverso il Programma VIVA, che consente di leggere in modo strutturato come le pratiche operative si riflettano sugli indicatori di impronta idrica. Come su evidenziato, i risultati VIVA mostrano come, negli anni in cui le condizioni climatiche risultano meno critiche, l'organizzazione sia in grado di contenere la pressione sulla risorsa idrica, grazie anche a una gestione integrata che riduce i prelievi diretti e valorizza l'acqua recuperata e accumulata.

## TASCA D'ALMERITA'S GOOD PRACTICES FOR SAVING AND IMPROVING THE QUALITY OF WATER RESOURCES

### THE WATER CYCLE AT TENUTA REGALEALI

At Tenuta Regaleali, water is managed as a resource that goes through several stages within a continuous cycle, designed to reduce withdrawals and promote reuse. The winery's water supply comes from three sources of drinking water, while the accommodation facilities are served by the municipal aqueduct. Wastewater generated by the winery is conveyed to a biodepuration plant, where it undergoes biological treatment before being returned to the environment in conditions compatible with natural processes. Added to this is rainwater and surface runoff from the surrounding land, which together flow into the Regaleali stream. From here, a collection system conveys the water to a pre-lake, where an initial phase of natural sedimentation takes place, which is essential for improving water quality before storage. The water is then stored in a larger artificial reservoir, which serves as a reserve during periods of increased water demand. The stored water is finally reused for irrigating the vineyards, reducing the need for new withdrawals and increasing the estate's capacity to cope with periods of water stress.

The solutions adopted for water management and reuse at Tenuta Regaleali are reflected in the environmental performance measurements conducted through the VIVA Programme, which provides a structured overview of how operational practices are reflected in water footprint indicators.

As highlighted, the VIVA results show that, in years when climatic conditions are less critical, the organisation is able to limit pressure on water resources, thanks in part to integrated management that reduces direct withdrawals and makes use of recovered and stored water.

Al contrario, negli anni caratterizzati da maggiore stress idrico, come quelli più recenti, la misurazione rende evidente l'aumento della pressione legata soprattutto alla gestione del vigneto e all'irrigazione, necessaria per garantire la continuità produttiva.

Conversely, in years characterised by greater water stress, such as the most recent ones, the measurement highlights the increase in pressure linked above all to vineyard management and irrigation, which is necessary to ensure continuity of production.

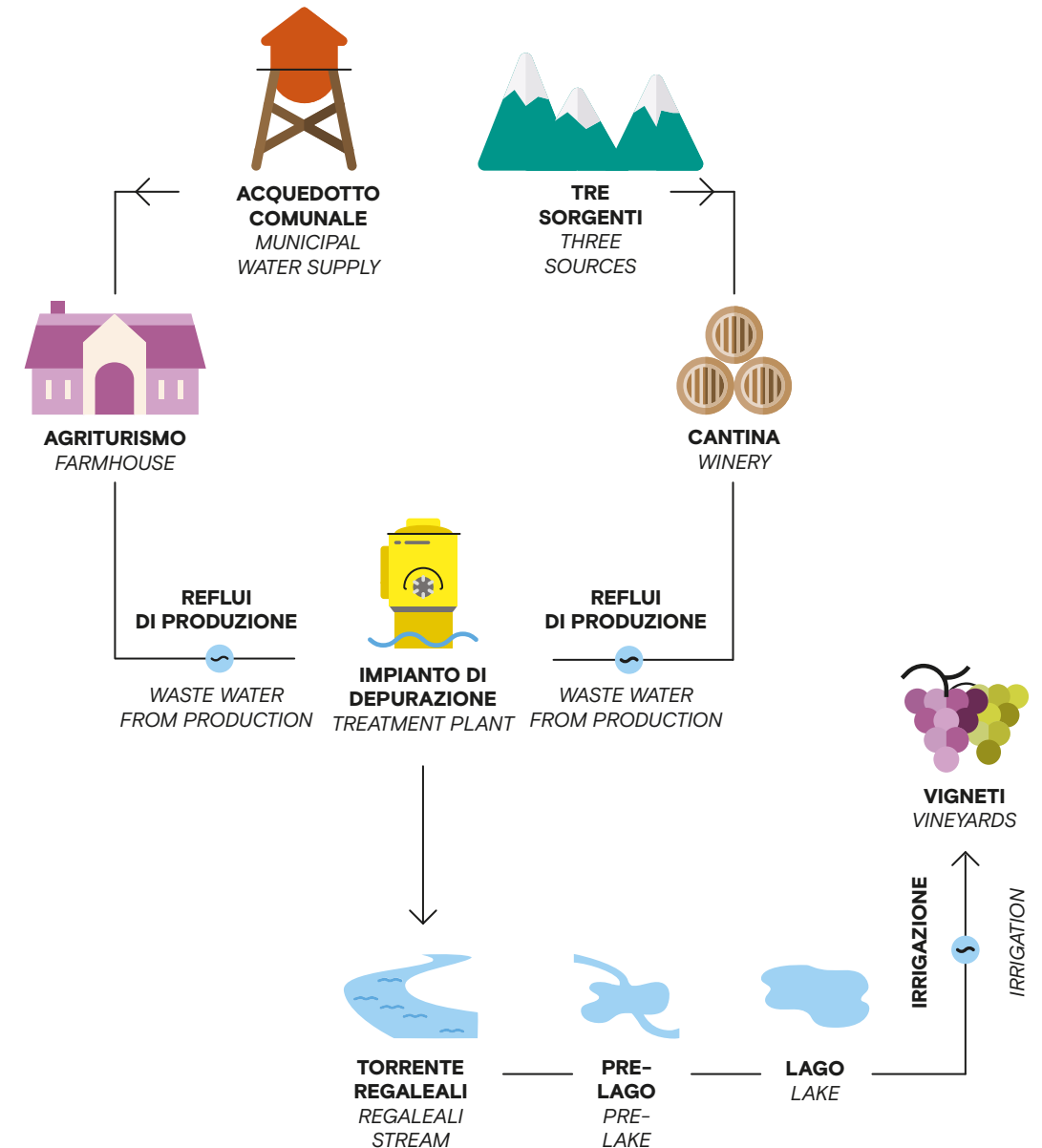


ILLUSTRAZIONE: IL CICLO DELL'ACQUA NELLA TENUTA REGALEALI  
ILLUSTRATION: THE WATER CYCLE AT TENUTA REGALEALI

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

#### IRRIGAZIONE MIRATA E CONTROLLO DELLE PERDITE IDRICHE

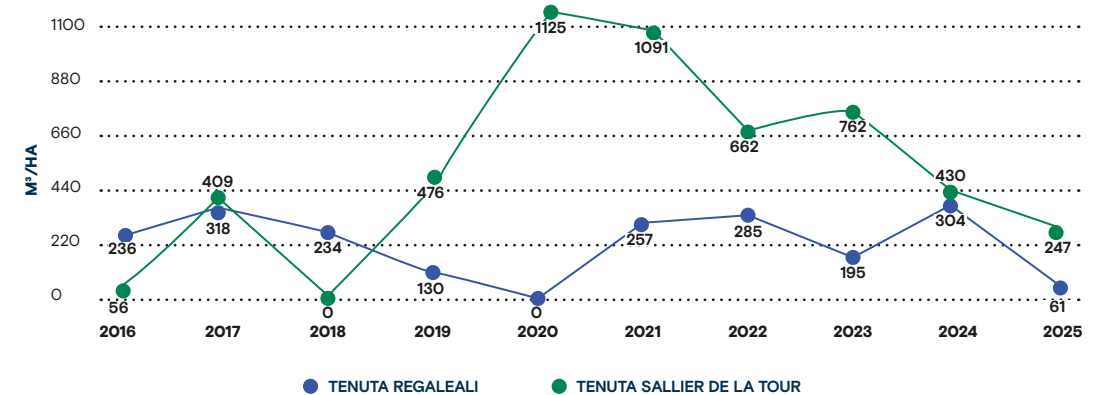
Nei vigneti di Tasca d'Almerita, l'irrigazione è progettata per rispondere in modo puntuale ai fabbisogni idrici della vite, riducendo le perdite e l'uso non necessario della risorsa. L'adozione di sistemi di irrigazione a goccia di ultima generazione consente di rilasciare l'acqua direttamente nella zona radicale, limitando la dispersione per evaporazione e ruscellamento superficiale. Rispetto ai sistemi tradizionali per aspersione o scorrimento, questa modalità permette di aumentare l'efficienza dell'uso dell'acqua, concentrando l'apporto idrico dove è effettivamente assorbito dalla pianta. In un contesto di crescente variabilità climatica, l'irrigazione mirata rappresenta uno strumento fondamentale per mantenere l'equilibrio idrico del vigneto, sostenendo la fisiologia della vite e riducendo la pressione complessiva sulla risorsa.

Among the good practices adopted to preserve water quality and reduce any point source and diffuse pollution from pesticides and fertilisers, the company implements the following.

#### TARGETED IRRIGATION AND WATER LOSS CONTROL

In the Tasca d'Almerita vineyards, irrigation is designed to respond precisely to the water needs of the vines, reducing losses and unnecessary use of the resource. The adoption of latest-generation drip irrigation systems allows water to be released directly into the root zone, limiting dispersion through evaporation and surface runoff. Compared to traditional sprinkler or flood irrigation systems, this method increases water use efficiency by concentrating water supply where it is actually absorbed by the plant. In a context of increasing climate variability, targeted irrigation is a fundamental tool for maintaining the water balance of the vineyard, supporting the physiology of the vines and reducing the overall pressure on the resource.

**CONSUMO IDRICO IRRIGAZIONE (M<sup>3</sup>/HA)**  
IRRIGATION WATER CONSUMPTION (M<sup>3</sup>/HA)



I dati sul consumo idrico per irrigazione evidenziano andamenti differenziati tra le due tenute in cui si irriga, in relazione a contesti pedoclimatici, scelte gestionali e dimensioni differenti. Tenuta Regaleali presenta volumi irrigui complessivamente contenuti e una marcata variabilità interannuale, con valori generalmente inferiori a 320 m<sup>3</sup>/ha e alcuni

Data on water consumption for irrigation show different trends between the two estates where irrigation is used, in relation to soil and climate conditions, management choices and different sizes. Tenuta Regaleali has overall low irrigation volumes and marked interannual variability, with values generally below 320 m<sup>3</sup>/ha and some years characterised by no or very

anni caratterizzati da un ricorso nullo o molto limitato all'irrigazione, indicando un utilizzo prevalentemente di supporto e attivato solo in condizioni di effettiva necessità. Tenuta Sallier de La Tour, che si estende su una superficie più ridotta, mostra invece consumi mediamente più elevati per ettaro e un andamento più dinamico nel tempo, con un incremento significativo tra il 2019 e il 2021, quando i volumi superano i 1.000 m<sup>3</sup>/ha, seguito da una progressiva riduzione negli anni successivi fino ai valori più recenti, inferiori a 300 m<sup>3</sup>/ha. Nel complesso, l'analisi congiunta dei dati evidenzia come la gestione dell'irrigazione all'interno delle Tenute Tasca sia caratterizzata da approcci differenziati e adattivi, calibrati sulle specificità territoriali, dimensionali e climatiche delle singole tenute, e orientati a un uso sempre più efficiente e responsabile della risorsa idrica.



### CONSERVAZIONE DELL'UMIDITÀ DEL SUOLO E RUOLO DELLA COPERTURA VEGETALE

La gestione del suolo gioca un ruolo centrale nella capacità del vigneto di trattenere e rendere disponibile l'acqua nel tempo. L'inerbimento tra i filari, adottato come pratica strutturale, contribuisce a ridurre l'evaporazione dell'umidità dal suolo e a migliorare la sua struttura fisica, favorendo una maggiore infiltrazione delle acque meteoriche. La presenza di una copertura vegetale limita inoltre i fenomeni di erosione, particolarmente rilevanti in condizioni di piogge intense seguite da periodi siccitosi. Dal punto di vista biologico, le radici delle specie erbacee e l'apporto di sostanza organica creano un ambiente favorevole all'attività dei microrganismi del suolo, migliorandone la porosità e la capacità di trattenere l'acqua. In questo modo, la conservazione dell'umidità non dipende solo dall'irrigazione, ma anche dalla capacità del suolo di funzionare come riserva attiva, contribuendo alla stabilità idrica del vigneto nel medio-lungo periodo.

limited use of irrigation, indicating that it is mainly used as a support and only activated when actually necessary. Tenuta Sallier de La Tour, which covers a smaller area, shows higher average consumption per hectare and a more dynamic trend over time, with a significant increase between 2019 and 2021, when volumes exceeded 1,000 m<sup>3</sup>/ha, followed by a gradual reduction in subsequent years to the most recent values, below 300 m<sup>3</sup>/ha. Overall, the joint analysis of the data shows that irrigation management within the Tasca estates is characterised by differentiated and adaptive approaches, calibrated to the specific territorial, dimensional and climatic characteristics of the individual estates, and oriented towards an increasingly efficient and responsible use of water resources.



### SOIL MOISTURE CONSERVATION AND THE ROLE OF VEGETATION COVER

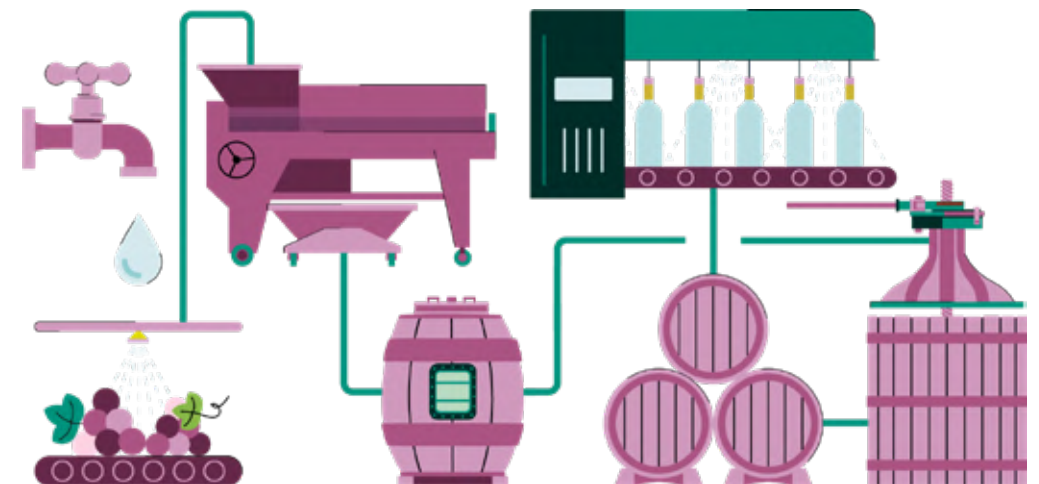
Soil management plays a central role in the vineyard's ability to retain and make water available over time. Grass cover between the rows, adopted as a structural practice, helps to reduce moisture evaporation from the soil and improve its physical structure, promoting greater infiltration of rainwater. The presence of vegetation cover also limits erosion, which is particularly significant in conditions of heavy rainfall followed by periods of drought. From a biological point of view, the roots of herbaceous species and the addition of organic matter create an environment conducive to the activity of soil microorganisms, improving its porosity and water retention capacity. In this way, moisture conservation depends not only on irrigation, but also on the soil's ability to function as an active reserve, contributing to the medium- to long-term water stability of the vineyard.

### IL CONSUMO DI ACQUA IN CANTINA

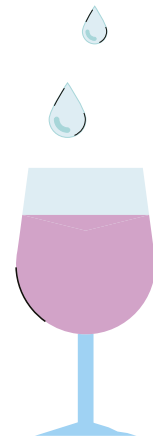
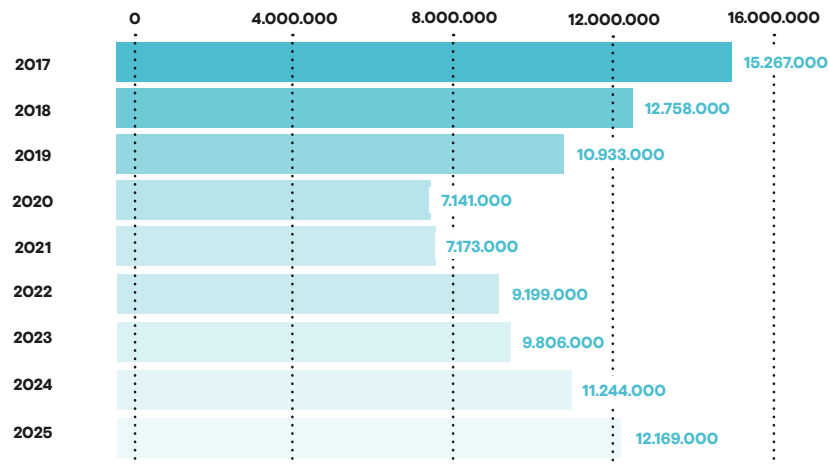
Il consumo di acqua in cantina è influenzato da una pluralità di fattori, tra cui i volumi di uva e vino lavorati, le condizioni climatiche annuali e l'organizzazione dei processi produttivi; per questo motivo, la lettura dei dati richiede un'analisi che tenga conto non solo dei valori assoluti, ma anche del contesto produttivo in cui tali consumi si collocano. Nel periodo compreso tra il 2017 e il 2025, il consumo complessivo di acqua in cantina di Tasca d'Almerita si è ridotto di circa **3,1 milioni di litri**, passando da circa **15,3 milioni a 12 milioni di litri**. Nel corso degli anni, l'andamento dei consumi non è risultato lineare, ma ha mostrato una variabilità riconducibile principalmente alle quantità di vino lavorate e alla distribuzione delle attività tra le diverse tenute, piuttosto che a cambiamenti strutturali isolati nelle pratiche di gestione. Tale variabilità è coerente con quanto riportato in letteratura, che evidenzia come i consumi idrici in cantina possano differire in modo significativo in funzione della scala produttiva, delle tecnologie adottate e dell'intensità delle operazioni di lavaggio e sanificazione, che rappresentano una delle principali voci di utilizzo dell'acqua in questa fase. In questo quadro, la misurazione sistematica dei consumi consente di distinguere tra variazioni legate ai volumi di produzione e margini di miglioramento gestionale, fornendo una base oggettiva per orientare le scelte operative e monitorarne l'evoluzione nel tempo.

### WATER CONSUMPTION IN THE WINERY

Water consumption in the winery is influenced by a variety of factors, including the volumes of grapes and wine processed, annual climatic conditions and the organisation of production processes. For this reason, the data must be analysed taking into account not only the absolute values, but also the production context in which this consumption takes place. Between 2017 and 2025, Tasca d'Almerita's total water consumption in the winery fell by approximately **3.1 million litres**, from around **15.3 million to 12 million litres**. Over the years, consumption trends have not been linear, but have shown variability mainly attributable to the quantities of wine processed and the distribution of activities among the various estates, rather than isolated structural changes in management practices. This variability is consistent with what is reported in the literature, which highlights how water consumption in wineries can differ significantly depending on the scale of production, the technologies adopted and the intensity of washing and sanitising operations, which represent one of the main items of water use at this stage. In this context, systematic measurement of consumption makes it possible to distinguish between variations linked to production volumes and margins for management improvement, providing an objective basis for guiding operational choices and monitoring their evolution over time.



**CONSUMI DI ACQUA IN CANTINA - TUTTE LE TENUTE**  
 WATER CONSUMPTION IN THE WINERY - ALL ESTATES



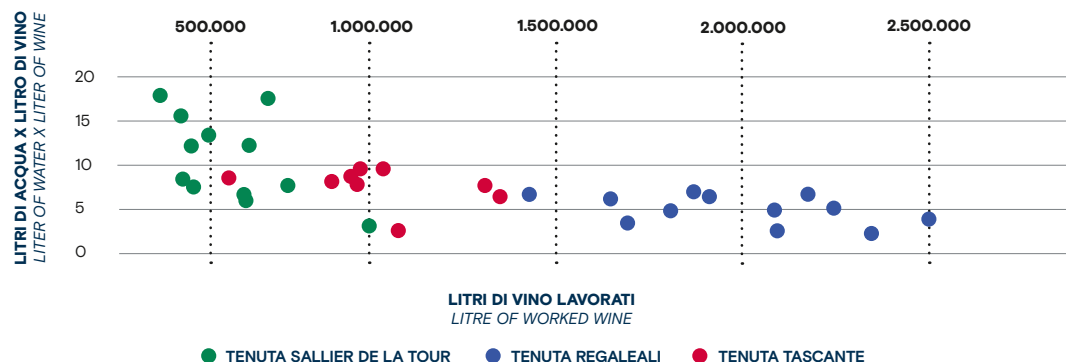
**DAL 2017 AL 2025**  
 FROM 2017 TO 2025

**- 3.098.000**

**LITRI DI ACQUA IN CANTINA**  
 EQUIVALENTE AD UNA PISCINA OLIMPIONICA DI ACQUA RISPARMIATA  
 LITRES OF WATER IN THE CELLAR  
 EQUIVALENT TO AN OLYMPIC SWIMMING POOL OF WATER SAVED

**CONSUMO SPECIFICO VS VOLUME LAVORATO**  
 SPECIFIC CONSUMPTION VS WORKED VOLUME

ANALIZZIAMO IL DETTAGLIO PER TENUTE, PERCHÉ I CONSUMI IDRICI DIPENDONO ANCHE DALLE QUANTITÀ DI VINO LAVORATO. LET'S ANALYSE THE DETAILS FOR EACH ESTATE, BECAUSE WATER CONSUMPTION ALSO DEPENDS ON THE QUANTITY OF WINE PROCESSED.



Il grafico mette in relazione il volume di vino lavorato e il consumo specifico di acqua in cantina, evidenziando un chiaro **effetto scala**. All'aumentare dei volumi lavorati, il rapporto

The graph shows the relationship between the volume of wine processed and the specific water consumption in the winery, highlighting a clear **scale effect**. As the volumes processed

tra acqua utilizzata e vino prodotto tende a ridursi, indicando una maggiore efficienza idrica delle strutture di dimensioni più elevate. Questo andamento è particolarmente evidente per Tenuta Regaleali, che opera su volumi significativamente superiori e mostra valori più contenuti e concentrati del consumo specifico.

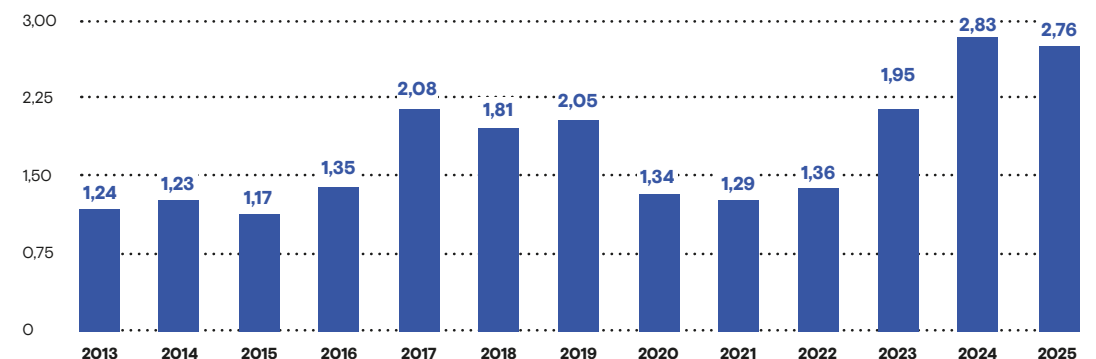
Al contrario, le cantine caratterizzate da volumi di lavorazione più ridotti presentano una maggiore dispersione dei dati, con valori di consumo specifico più variabili. In questi casi, anche variazioni limitate nelle quantità lavorate o nell'organizzazione delle attività di cantina incidono in modo più marcato sul rapporto acqua/vino.

increase, the ratio between water used and wine produced tends to decrease, indicating greater water efficiency in larger facilities. This trend is particularly evident for Tenuta Regaleali, which operates on significantly higher volumes and shows lower and more concentrated specific consumption values.

Conversely, wineries with lower processing volumes show greater data dispersion, with more variable specific consumption values. In these cases, even limited variations in the quantities processed or in the organisation of winery activities have a more marked impact on the water/wine ratio.

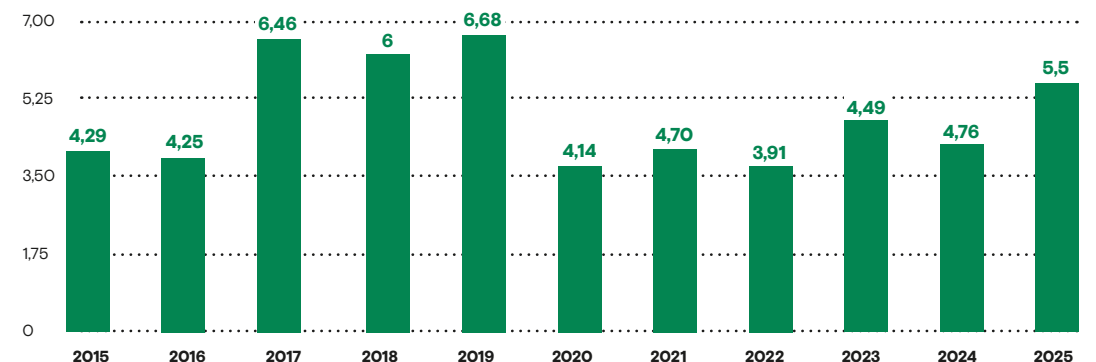
**TENUTA REGALEALI**

**LITRI DI ACQUA PER LITRO DI VINO LAVORATO**  
 LITRES OF WATER PER LITRE OF PROCESSED WINE



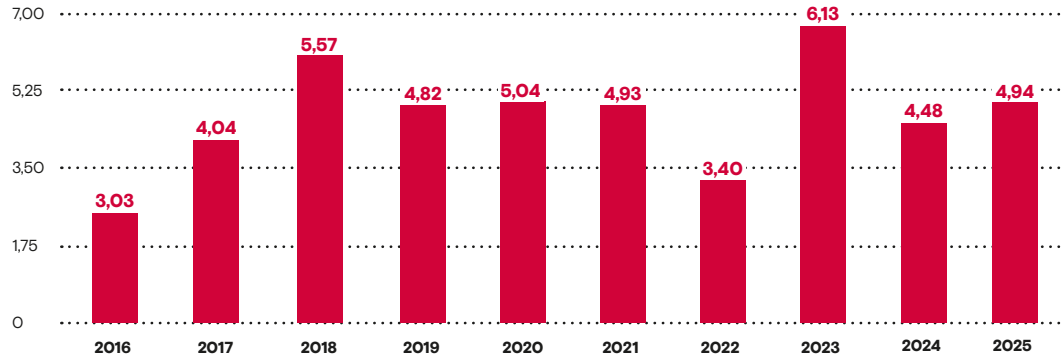
**TENUTA SALLIER DE LA TOUR**

**LITRI DI ACQUA PER LITRO DI VINO LAVORATO**  
 LITRES OF WATER PER LITRE OF PROCESSED WINE



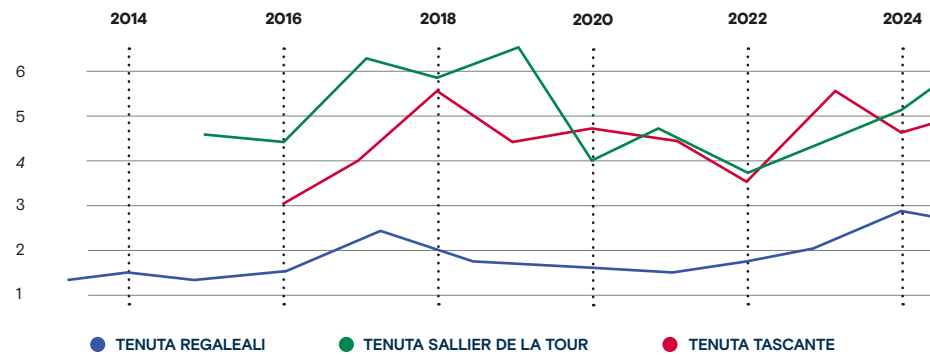
TENUTA TASCANTE

LITRI DI ACQUA PER LITRO DI VINO LAVORATO  
LITRES OF WATER PER LITRE OF PROCESSED WINE



CONSUMO SPECIFICO DI ACQUA IN CANTINA NEL TEMPO  
SPECIFIC WATER CONSUMPTION IN THE CELLAR OVER TIME

LITRI DI ACQUA X LITRO DI VINO LAVORATO  
LITERS OF WATER X LITER OF PROCESSED WINE



Dall'analisi emerge altresì come **Tenuta Regaleali**, caratterizzata da volumi di lavorazione più elevati, presenti nel tempo **valori più stabili** del rapporto acqua/vino. Questa stabilità è riconducibile all'effetto scala, che consente di diluire i consumi fissi su quantità maggiori di prodotto e di mantenere una maggiore continuità operativa. Al contrario, **Tascante** e **Sallier de La Tour**, cantine di dimensioni più contenute, mostrano una maggiore variabilità del consumo specifico nel corso degli anni. In questi casi, anche variazioni limitate nei volumi lavorati o nelle operazioni di cantina possono incidere in modo significativo sul rapporto acqua/vino, determinando oscillazioni più marcate dell'indicatore.

The analysis also shows that **Tenuta Regaleali**, which has higher processing volumes, has **more stable values** for the water/wine ratio over time. This stability is due to the scale effect, which allows fixed consumption to be spread over larger quantities of product and maintains greater operational continuity. On the contrary, **Tascante** and **Sallier de La Tour**, smaller wineries, show greater variability in specific consumption over the years. In these cases, even limited variations in the volumes processed or in winery operations can have a significant impact on the water/wine ratio, leading to more marked fluctuations in the indicator.



## INDICATORE ARIA DI ORGANIZZAZIONE

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 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.

## ORGANISATIONAL AIR INDICATOR

The calculation of the Organization AIR 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 of employees and those deriving from business trips.

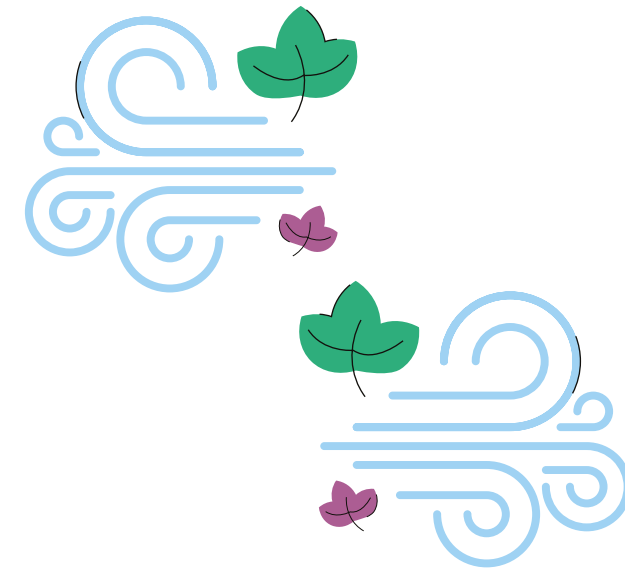
**Category 4 - Indirect greenhouse gas emissions from products purchased by the organisation**, including emissions from the production of grapes, fermented or semi-fermented musts, emissions from the production of other goods purchased by the company and used in the production process, as well as emissions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

### 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).

### 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).



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

**4.088.65 t**  
di CO<sub>2</sub>

Si assiste ad una diminuzione dell'impronta carbonica complessiva dell'azienda (da 4692,51 tonnellate del 2022 a 4088,65 tonnellate del 2024).

### Meno 13% emissioni di CO<sub>2</sub>

Una diminuzione di circa **-13%**, che non è attribuibile a una singola variabile contingente (annata, produzione), ma a **interventi strutturali**, in particolare:

- alleggerimento delle bottiglie,
- razionalizzazione dei materiali acquistati,
- maggiore efficienza energetica nei processi.

L'analisi dell'indicatore ARIA mostra che l'impronta carbonica complessiva non è determinata principalmente dalle emissioni

## TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

**IMPRONTA CARBONICA TOTALE DELL'AZIENDA PER L'ANNO 2024**  
COMPANY'S TOTAL CARBON FOOTPRINT FOR 2024

There has been a decrease in the company's overall carbon footprint (from 4,692.51 tonnes in 2022 to 4,088.65 tonnes in 2024).

### 13% reduction in CO<sub>2</sub> emissions.

A decrease of approximately **-13%**, which is not attributable to a single contingent variable (vintage, production), but to **structural interventions**, in particular:

- lightening of bottles,
- rationalisation of purchased materials,
- greater energy efficiency in processes.

Analysis of the ARIA indicator shows that the overall carbon footprint is not primarily

dirette generate all'interno ddi Tasca d'Almerita, ma in larga parte da emissioni indirette lungo la filiera. In particolare, quasi l'**80% delle emissioni** totali è attribuibile alle **Categorie 3 e 4**, che comprendono rispettivamente i trasporti e la produzione dei beni acquistati, come materiali di confezionamento, bottiglie e altri input produttivi. Le emissioni dirette (Categoria 1), legate ad esempio ai consumi energetici interni, rappresentano invece una quota minoritaria dell'impronta complessiva.

In questo contesto, gli **interventi sul packaging e sui materiali si configurano come leve climatiche ad alta efficacia, capaci di produrre riduzioni significative dell'impronta complessiva.**

La riduzione di pochi grammi nel peso della bottiglia, ad esempio, può produrre un effetto climatico superiore a molti interventi energetici interni, poiché agisce su una componente ad alta intensità emissiva e si moltiplica lungo l'intera filiera, dalla produzione del vetro alla logistica.

Questo risultato è coerente con quanto osservato in numerosi studi sul settore vitivinicolo e sui sistemi agroalimentari complessi, nei quali le fasi a monte e a valle del processo produttivo concentrano la parte più rilevante delle emissioni climateranti. È quindi fondamentale lavorare a **livello di filiera** e non di singola organizzazione.

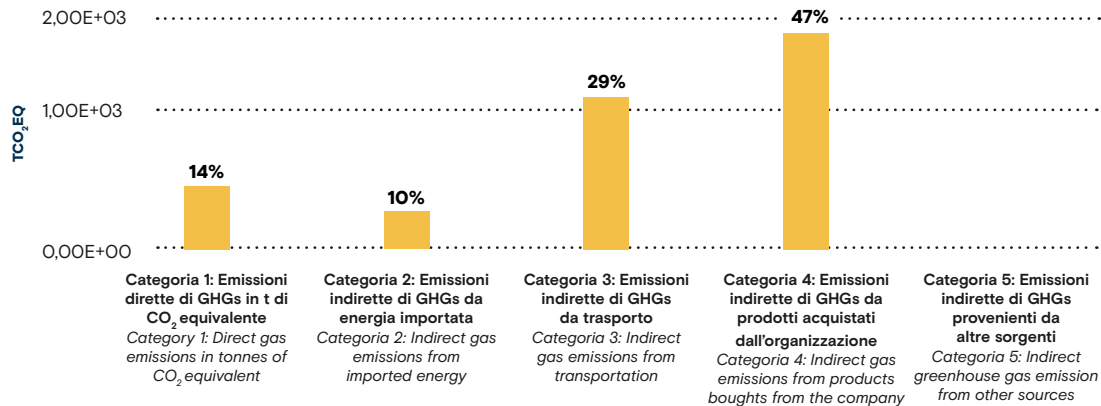
determined by direct emissions generated within Tasca d'Almerita, but largely by indirect emissions along the supply chain. In particular, almost **80% of total emissions** are attributable to **Categories 3 and 4**, which include transport and the production of purchased goods, such as packaging materials, bottles and other production inputs. Direct emissions (Category 1), linked for example to internal energy consumption, represent a minority share of the overall footprint.

In this context, **interventions on packaging and materials are highly effective climate levers, capable of producing significant reductions in the overall footprint.**

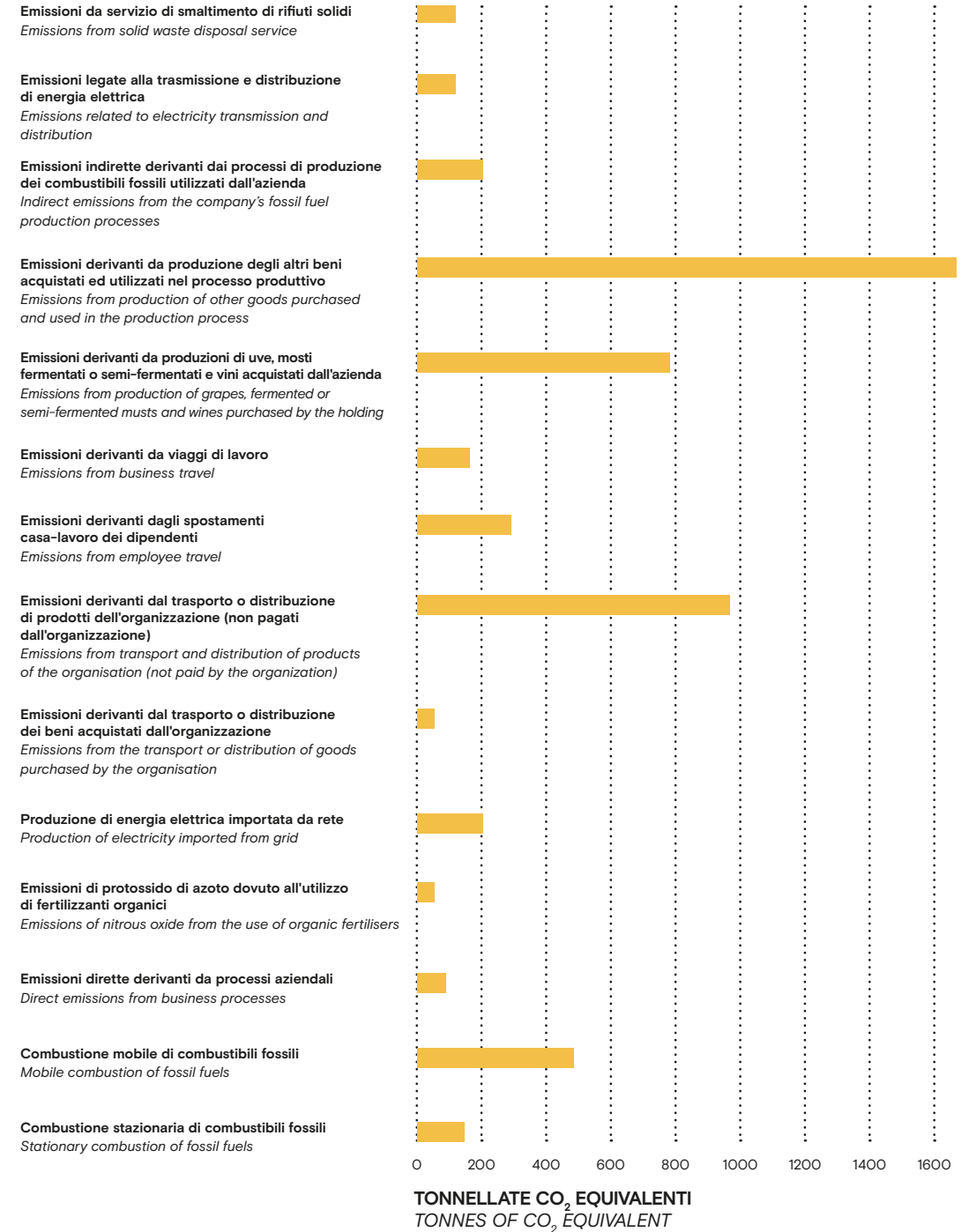
Reducing the weight of a bottle by a few grams, for example, can have a greater climate impact than many internal energy interventions, as it acts on a highly emission-intensive component and is multiplied throughout the entire supply chain, from glass production to logistics.

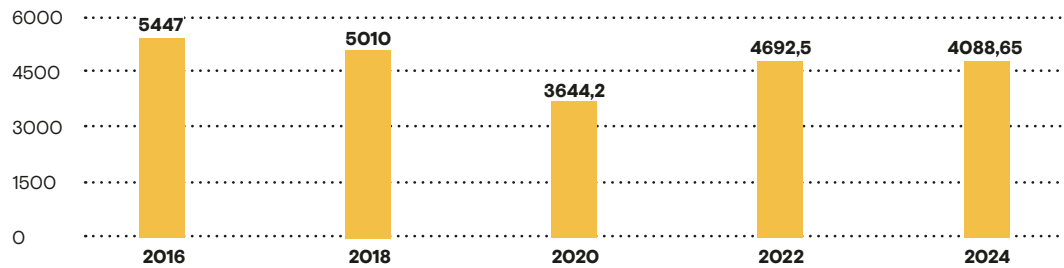
This result is consistent with what has been observed in numerous studies on the wine sector and complex agri-food systems, in which the upstream and downstream stages of the production process account for the most significant part of climate-changing emissions. It is therefore essential to work at the **supply chain level** rather than at the level of individual organisations.

**QUADRO RIEPILOGATIVO - EMISSIONI GHG TCO<sub>2</sub>EQ**  
SUMMARY TABLE - GHG EMISSIONS TCO<sub>2</sub>EQ



**QUADRO DETTAGLIATO**  
DETAILED OVERVIEW

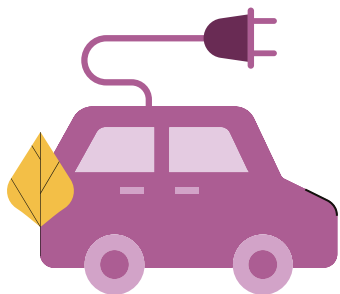


**TONNELLATE CO<sub>2</sub> IMMESSA DA TASCA NEL CORSO DEGLI ANNI**  
*TONNES OF CO<sub>2</sub> INPUT FROM TASCA OVER THE YEARS*

**EFFICIENZA NELL'USO DELLE RISORSE E RIDUZIONE DELLE EMISSIONI INDIRETTE**

Le scelte operative – materiali, mobilità, gestione dei rifiuti – rappresentano una componente essenziale della strategia climatica aziendale, perché incidono sulle emissioni generate lungo l'intero ciclo di attività.

**AUTOMOBILI IBRIDE**

Continua la progressiva sostituzione del parco auto aziendali con automobili ibride, che generano meno emissioni di CO<sub>2</sub>. In particolare, 23 sono le auto aziendali ibride già in uso su un totale di **27 auto aziendali**.



# 27 auto ibride

## in uso in azienda

*HYBRID CARS CURRENTLY IN USE IN THE COMPANY*

**MERCHANDISING RESPONSABILE: MATERIALI SOSTENIBILI E FILIERE CERTIFICATE**

Anche gli oggetti che accompagnano il vino raccontano il modello produttivo da

**EFFICIENT USE OF RESOURCES AND REDUCTION OF INDIRECT EMISSIONS**

Operational choices – materials, mobility, waste management – are an essential component of the company's climate strategy, as they affect emissions generated throughout the entire cycle of activities.

**HYBRID CARS**

The gradual replacement of the company car fleet with hybrid cars, which generate lower CO<sub>2</sub> emissions, continues. Specifically, 23 of the 27 company cars currently in use are hybrids.

**RESPONSIBLE MERCHANDISING: SUSTAINABLE MATERIALS AND CERTIFIED SUPPLY CHAINS**

Even the objects that come with the wine tell the story of the production model from

cui nascono. Per questo Tasca d'Almerita ha progressivamente orientato la scelta dei materiali di merchandising verso soluzioni sostenibili, privilegiando forniture che presentino certificazioni non solo ambientali, ma anche sociali, a garanzia del rispetto del lavoro, della tracciabilità delle filiere e dei diritti umani lungo l'intero processo produttivo.

La selezione dei materiali tiene conto dell'origine delle materie prime, della possibilità di riuso o riciclo e delle condizioni di produzione, con l'obiettivo di ridurre l'impatto complessivo e allo stesso tempo sostenere realtà artigianali e manifatturiere che operano secondo standard etici verificabili.

In quest'ottica, anche gli articoli realizzati su misura – come i secchielli in legno prodotti artigianalmente a Valledolmo, nei pressi della Tenuta Regaleali – rappresentano non solo una scelta di materiali naturali e durevoli, ma anche un sostegno concreto all'economia locale e al saper fare del territorio.

Parallelamente, negli spazi aziendali sono stati eliminati gli articoli monouso in plastica, sostituiti con alternative compostabili, in coerenza con un approccio che considera ogni elemento, anche il più quotidiano, parte integrante della responsabilità ambientale e sociale dell'impresa.

**GESTIONE DEI RIFIUTI: UN MODELLO ORIENTATO AL RECUPERO DI MATERIA**

La tabella mostra come la gestione dei rifiuti aziendali sia impostata secondo una logica di recupero piuttosto che di smaltimento. Nel periodo analizzato, **circa il 99% dei rifiuti prodotti è stato destinato a operazioni di riciclo o recupero**, mentre solo una quota residuale è stata avviata a smaltimento finale.

Questo risultato è reso possibile da un sistema organizzato di separazione per tipologia, conferimento a filiere autorizzate e tracciabilità dei flussi, che consente di valorizzare materiali come vetro, carta, plastica, metalli e altre frazioni derivanti dalle attività agricole, di cantina e di confezionamento.

Nel settore vitivinicolo la produzione di rifiuti è in parte inevitabile perché connessa ai cicli produttivi e logistici; ciò che determina l'impatto ambientale non è tanto la quantità generata, quanto la capacità di reinserire tali materiali in nuovi cicli produttivi. Privilegiare il recupero significa infatti:

which they originate. For this reason, Tasca d'Almerita has gradually oriented its choice of merchandising materials towards sustainable solutions, favouring suppliers that have not only environmental but also social certifications, guaranteeing respect for labour, traceability of supply chains and human rights throughout the entire production process.

The selection of materials takes into account the origin of the raw materials, the possibility of reuse or recycling, and the conditions of production, with the aim of reducing the overall impact while supporting artisan and manufacturing businesses that operate according to verifiable ethical standards.

With this in mind, even custom-made items – such as the wooden buckets handcrafted in Valledolmo, near the Regaleali Estate – represent not only a choice of natural and durable materials, but also concrete support for the local economy and the know-how of the territory.

At the same time, single-use plastic items have been eliminated from the company's premises and replaced with compostable alternatives, in line with an approach that considers every element, even the most everyday ones, an integral part of the company's environmental and social responsibility.

**WASTE MANAGEMENT: A MODEL GEARED TOWARDS MATERIAL RECOVERY**

The table shows how the company's waste management is based on a logic of recovery rather than disposal. During the period analysed, **approximately 99% of the waste produced was sent for recycling or recovery**, while only a residual amount was sent for final disposal.

This result is made possible by an organised system of separation by type, delivery to authorised supply chains and traceability of flows, which allows materials such as glass, paper, plastic, metals and other fractions deriving from agricultural, winery and packaging activities to be valorised.

In the wine sector, waste production is partly unavoidable because it is linked to production and logistics cycles; what determines the environmental impact is not so much the quantity generated as the ability to reintroduce these materials into new production cycles. Prioritising recovery means:

- ridurre il ricorso alla discarica, in linea con la gerarchia europea dei rifiuti;
  - diminuire il consumo di materie prime vergini lungo la filiera;
  - contribuire indirettamente alla riduzione delle emissioni associate alla produzione di nuovi materiali;
  - rafforzare un modello operativo coerente con i principi dell'economia circolare.
- reducing the use of landfills, in line with the European waste hierarchy;
  - decreasing the consumption of virgin raw materials along the supply chain;
  - indirectly contributing to the reduction of emissions associated with the production of new materials;
  - strengthening an operating model consistent with the principles of the circular economy.

La gestione dei rifiuti diventa quindi parte integrante della strategia climatica e dell'approccio rigenerativo adottato dall'azienda: non un'attività accessoria, ma una leva concreta per migliorare l'efficienza nell'uso delle risorse e limitare gli impatti lungo l'intero ciclo produttivo.

Waste management thus becomes an integral part of the company's climate strategy and regenerative approach: not an ancillary activity, but a concrete lever for improving resource efficiency and limiting impacts throughout the entire production cycle.

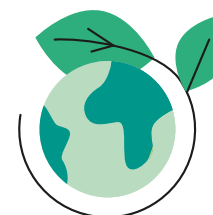
	2019		2020		2021		2022		2023		2024		2025	
	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%
<b>Totale rifiuti da attività produttiva</b> <i>Total waste from production activities</i>	44.886		26.238		47.635		56.396		24.440		33.240		31.392	
<b>Rifiuti non pericolosi</b> <i>Non-hazardous waste</i>	43.142	96,1	26.005	99,1	46.378	97	53.012	94	23.110	95%	32.820	99%	31.042	99%
<b>Rifiuti pericolosi</b> <i>Hazardous waste</i>	1.744	3,9	233	0,9	1.257	3	3.384	6	1.330	5%	420	1%	350	1%
<b>Rifiuti destinati a riciclo</b> <i>Waste recovered for recycling</i>	44.262	98,6	25.990	99,1	47.375	99	55.229	98	20.730	85%	32.710	98%	31.080	99%
<b>Rifiuti destinati a smaltimento</b> <i>Waste for disposal</i>	624	1,4	248	0,9	260	1	1.167	2	3.710	15%	530	2%	312	1%

### INDICATORE TERRITORIO DI ORGANIZZAZIONE VIVA

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:

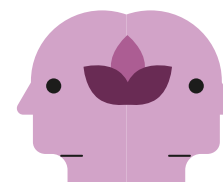
### VIVA ORGANISATION TERRITORY INDICATOR

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.*



**TASCA D'ALMERITA HA SODDISFATTO TUTTI I REQUISITI DELL'INDICATORE TERRITORIO.**  
*TASCA D'ALMERITA HAS MET ALL THE REQUIREMENTS OF THE TERRITORY INDICATOR.*



REQUISITO 06 • REQUIREMENT 06

---

**VIVA LA SOSTENIBILITÀ**  
*VIVA SUSTAINABILITY*

---

**RISULTATO REQUISITO**  
*REQUIREMENT RESULT*

---

ITA

Tasca d'Almerita **ha soddisfatto tutti i requisiti previsti dal Disciplinare VIVA.**

ENG

Tasca d'Almerita **satisfied all the requirements of the Viva Programme.**



## La cantina che voleva perdere peso

### *The winery that wanted to lose weight*

**C'era una volta una cantina che voleva diventare più leggera. Non più grande, non più bella: semplicemente più leggera sul territorio che la ospitava.**

*Once upon a time, there was a winery that wanted to become lighter. Not bigger, not more beautiful: simply lighter on the land that hosted it.*

**La cantina sapeva di usare acqua, energia, lavoro, suolo. Ma non sapeva quanto.**

*The winery knew it used water, energy, labour and soil. But it didn't know how much.*

**Così un giorno disse: "Da domani farò tutto meglio".**

*So one day it said, "From tomorrow, I'll do everything better".*

**Cominciò a cambiare abitudini: un po' meno acqua qui, un po' più attenzione là.**

*It began to change its habits: a little less water here, a little more attention there.*

**Ma dopo un po' si accorse che qualcosa non tornava. Faceva sforzi, ma non sapeva se stava davvero migliorando.**

*But after a while, it realised that something was wrong. It was making an effort, but it didn't know if it was really improving.*

**Un vecchio contatore, appeso a un muro, le disse allora:**

**"È come voler fare una dieta senza mai salire su una bilancia".**

*An old meter hanging on the wall said to it: "It's like wanting to go on a diet without ever stepping on the scales."*

**La cantina capì.**

*The winery understood.*

**Prima di decidere cosa cambiare, doveva misurare. Capire quanto "pesava" sull'aria, sull'acqua, sul vigneto e sul territorio.**

*Before deciding what to change, it had to measure. It had to understand how much it "weighed" on the air, water, vineyard and land.*

**Così iniziò a misurare.**

*So it began to measure.*

**Non per giudicarsi, ma per conoscersi.**

*Not to judge itself, but to get to know itself.*

**Scoprì dove pesava di più e dove, invece, era già leggera.**

*It discovered where it weighed most and where, on the other hand, it was already light.*

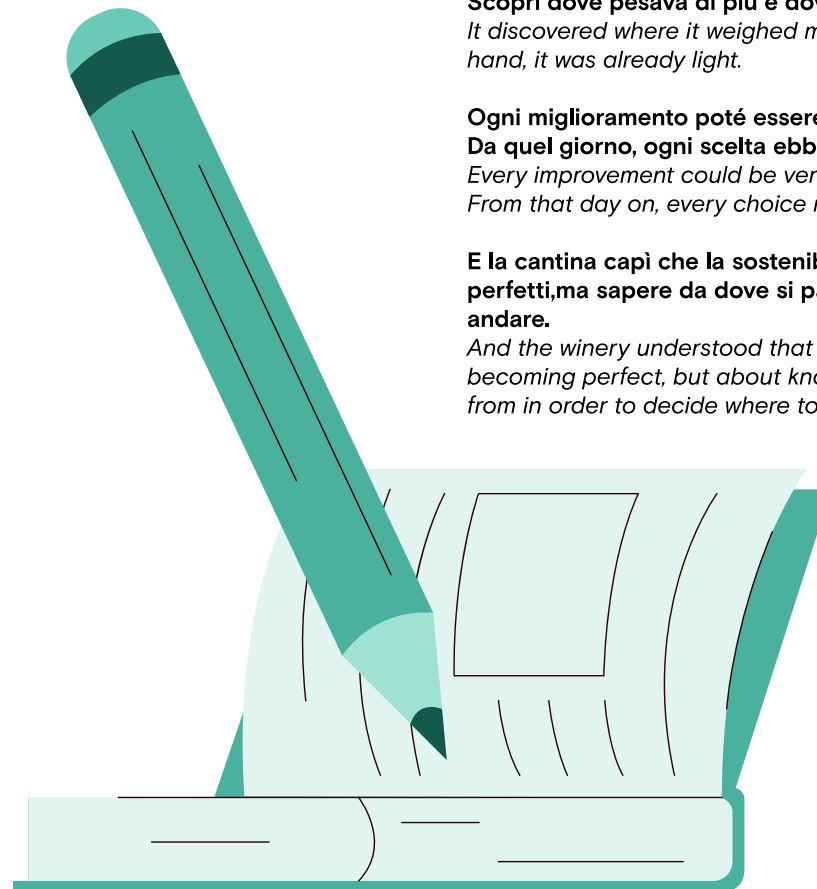
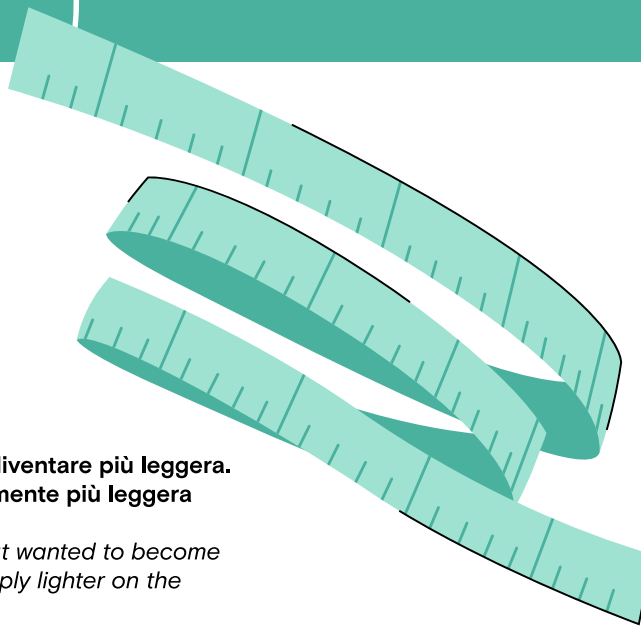
**Ogni miglioramento poté essere verificato.**

**Da quel giorno, ogni scelta ebbe un senso.**

*Every improvement could be verified. From that day on, every choice made sense.*

**E la cantina capì che la sostenibilità non è diventare perfetti, ma sapere da dove si parte per decidere dove andare.**

*And the winery understood that sustainability is not about becoming perfect, but about knowing where you are starting from in order to decide where to go.*



# 07



REQUISITO 07 - REQUIREMENT 07

## SOLO L'ENERGIA CHE SERVE ONLY THE ENERGY NEEDED

### ITA

il Programma SOStain individua come indicatore chiave il consumo specifico di energia per litro di vino vinificato, fissando un **benchmark massimo pari a 0,70 kWh/l**, calcolato sull'energia acquistata.

Il Requisito 07 non misura quindi "quanta energia si consuma", ma come l'energia viene utilizzata: la capacità dell'azienda di mantenere processi efficienti anche in condizioni climatiche sempre più sfidanti, attraverso il controllo dei consumi, l'ottimizzazione degli impianti e l'integrazione di fonti rinnovabili.

### ENG

the SOStain Programme identifies specific energy consumption per litre of wine produced as a key indicator, setting a **maximum benchmark of 0.70 kWh/l**, calculated on the basis of purchased energy.

Requirement 07 therefore does not measure "how much energy is consumed", but how energy is used: the company's ability to maintain efficient processes even in increasingly challenging climatic conditions, through consumption control, plant optimisation and the integration of renewable sources.

## NOTA METODOLOGICA

1. Il consumo energetico specifico è calcolato come rapporto tra l'energia elettrica acquistata per le attività di cantina e i litri di vino vinificati nello stesso periodo. L'indicatore non include l'energia autoprodotta da fonti rinnovabili e non considera i consumi relativi ad attività diverse dalla vinificazione (uffici, ospitalità, magazzini). Le analisi per Tenuta tengono conto delle differenze dimensionali e della distribuzione dei volume nel tempo.
2. Nel Report di Sostenibilità 2025 l'azienda ha aggiornato la metodologia di calcolo delle emissioni evitate adottando il fattore di emissione della rete elettrica nazionale pubblicato da ISPRA, pari a 198,9 g CO<sub>2</sub>/kWh, sostituendo il valore precedentemente utilizzato (0,40 kg CO<sub>2</sub>/kWh) perché non più rappresentativo dell'attuale mix energetico italiano, progressivamente decarbonizzato grazie alla crescente diffusione delle fonti rinnovabili. Il nuovo fattore, derivato dall'inventario nazionale ufficiale delle emissioni, consente una stima più aderente alla realtà del sistema elettrico e pienamente verificabile. Il calcolo delle emissioni evitate si basa sul principio di sostituzione energetica: ogni kWh prodotto dagli impianti fotovoltaici equivale a un kWh che, in assenza degli stessi, sarebbe stato prelevato dalla rete nazionale; la quantità di CO<sub>2</sub> evitata è quindi determinata moltiplicando l'energia prodotta per il fattore di emissione ISPRA e convertendo il risultato in tonnellate. I dati di produzione energetica derivano dai sistemi di monitoraggio degli impianti e dai riepiloghi energetici aziendali, senza modifiche rispetto alle registrazioni originarie; l'aggiornamento ha riguardato esclusivamente il parametro emissivo, applicato in modo omogeneo all'intera serie storica per garantire coerenza metodologica, confrontabilità temporale e trasparenza dei risultati, in linea con le indicazioni del GHG Protocol (metodo location-based).

## METHODOLOGICAL NOTES

1. Specific energy consumption is calculated as the ratio between the electricity purchased for winery activities and the litres of wine produced in the same period. The indicator does not include self-produced energy from renewable sources and does not consider consumption related to activities other than winemaking (offices, hospitality, warehouses). The analyses for each estate take into account differences in size and the distribution of volumes over time.
2. In the 2025 Sustainability Report, the company updated its methodology for calculating avoided emissions by adopting the national electricity grid emission factor published by ISPRA, equal to 198.9 g CO<sub>2</sub>/kWh, replacing the value previously used (0.40 kg CO<sub>2</sub>/ kWh) because it no longer represents the current Italian energy mix, which has been progressively decarbonised thanks to the growing use of renewable sources. The new factor, derived from the official national emissions inventory, allows for a more realistic and fully verifiable estimate of the electricity system. The calculation of avoided emissions is based on the principle of energy substitution: each kWh produced by photovoltaic systems is equivalent to a kWh that, in the absence of these systems, would have been drawn from the national grid; the amount of CO<sub>2</sub> avoided is therefore determined by multiplying the energy produced by the ISPRA emission factor and converting the result into tonnes. The energy production data are derived from the plant monitoring systems and company energy summaries, without any changes to the original records; the update concerned only the emission parameter, applied uniformly to the entire historical series to ensure methodological consistency, temporal comparability and transparency of results, in line with the GHG Protocol (location-based method).

## SOLO L'ENERGIA CHE SERVE

Nel settore vitivinicolo, il consumo di energia rappresenta una delle principali variabili ambientali da governare, soprattutto in cantina, dove il controllo termico dei processi è essenziale per garantire la qualità e la stabilità del vino. Raffreddamento delle uve, gestione delle fermentazioni, stabilizzazione e conservazione richiedono un apporto energetico continuo, fortemente influenzato dalle condizioni climatiche esterne.

Negli ultimi anni, l'aumento delle temperature medie e la maggiore frequenza di ondate di calore hanno modificato in modo strutturale il fabbisogno energetico delle cantine, in particolare nelle aree a clima caldo come la Sicilia. Conferimenti con uve a temperature più elevate, fermentazioni più rapide e una maggiore esigenza di raffrescamento rendono l'energia una risorsa sempre più critica dal punto di vista ambientale ed economico.

In questo contesto, l'efficienza energetica non può essere valutata esclusivamente in termini di riduzione dei consumi assoluti, ma deve essere letta in relazione al volume di vino prodotto e alle condizioni operative in cui la produzione avviene.

## ONLY THE ENERGY NEEDED

In the wine sector, energy consumption is one of the main environmental variables to be managed, especially in the cellar, where temperature control of processes is essential to ensure the quality and stability of the wine. Cooling the grapes, managing fermentation, stabilisation and storage require a continuous supply of energy, which is strongly influenced by external climatic conditions.

In recent years, rising average temperatures and more frequent heat waves have structurally changed the energy requirements of wineries, particularly in hot climates such as Sicily. Higher grape temperatures, faster fermentation and greater cooling requirements make energy an increasingly critical resource from an environmental and economic point of view.

In this context, energy efficiency cannot be assessed solely in terms of absolute consumption reduction, but must be considered in relation to the volume of wine produced and the operating conditions in which production takes place.



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

L'andamento del consumo specifico di energia elettrica per litro di vino vinificato evidenzia come, **nel periodo 2018–2025, Tasca d'Almerita mantenga valori sistematicamente inferiori al benchmark SOSTain di 0,70 kWh/l**. Anche negli anni caratterizzati da condizioni climatiche particolarmente critiche, che hanno comportato un maggiore fabbisogno di raffreddamento in cantina, l'azienda è riuscita a contenere i consumi specifici attraverso un controllo strutturale dei processi.

**Il picco registrato nel 2024, pari a 0,64 kWh/l, va interpretato alla luce delle elevate temperature e della conseguente intensificazione delle esigenze di gestione termica del vino. Il valore rimane comunque al di sotto della soglia di riferimento SOSTain e viene seguito, nel 2025, da una riduzione significativa fino a 0,41 kWh/l, a conferma dell'efficacia delle strategie di efficientamento adottate.**

Nel complesso, il dato evidenzia come l'efficienza energetica di Tasca d'Almerita non sia il risultato di interventi episodici, ma di un approccio consolidato che consente di governare l'energia come variabile critica anche in un contesto di cambiamento climatico sempre più impattante.

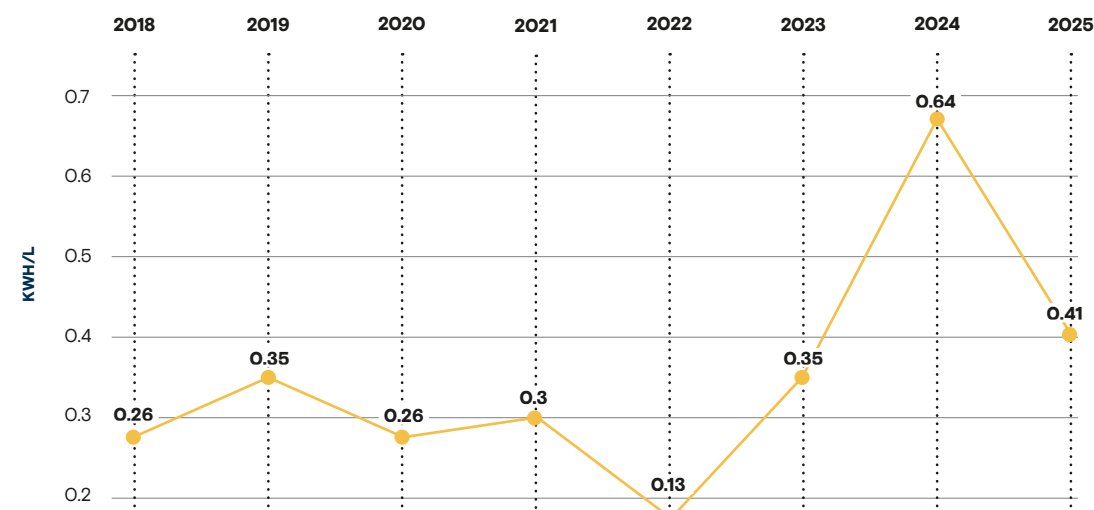
## TASCA D'ALMERITA'S RESULTS

The trend in specific electricity consumption per litre of wine produced shows that, **in the period 2018–2025, Tasca d'Almerita maintains values systematically below the SOSTain benchmark of 0.70 kWh/l**. Even in years characterised by particularly critical climatic conditions, which led to a greater need for cooling in the cellar, the company managed to contain specific consumption through structural control of processes.

**The peak recorded in 2024, equal to 0.64 kWh/l, should be interpreted in light of the high temperatures and the consequent intensification of wine temperature management requirements. However, the value remains below the SOSTain reference threshold and is followed, in 2025, by a significant reduction to 0.41 kWh/l, confirming the effectiveness of the efficiency strategies adopted.**

Overall, the data shows that Tasca d'Almerita's energy efficiency is not the result of isolated interventions, but of a consolidated approach that allows energy to be managed as a critical variable even in a context of increasingly impactful climate change.

**CONSUMO SPECIFICO DI ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO (KWH/L)**  
SPECIFIC ELECTRICITY CONSUMPTION PER LITRE OF WINE PRODUCED (KWH/L)



L'analisi del consumo specifico di energia elettrica per litro di vino vinificato, articolata per Tenuta, evidenzia una variabilità legata alle diverse condizioni produttive, climatiche e dimensionali dei singoli contesti.

**Nel 2025, Tenuta Regaleali presenta un valore pari a 0,35 kWh/l, mentre Tenuta Sallier de La Tour si attesta a 0,60 kWh/l, riflettendo assetti produttivi e volumi vinificati differenti. Tenuta Tascante registra un valore più elevato, pari a 1,04 kWh/l, riconducibile alle specificità del contesto di produzione, caratterizzato da volumi vinificati più contenuti, che incidono in modo significativo sul valore dell'indicatore specifico.**

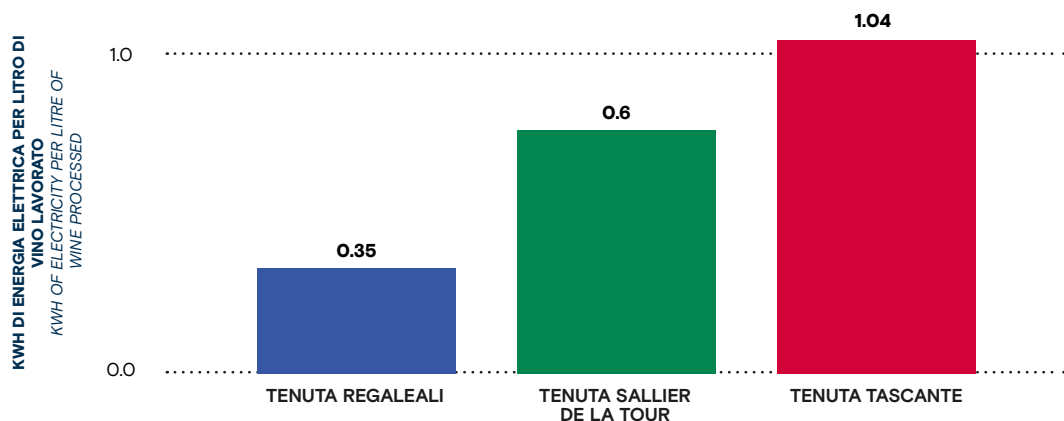
Nel loro insieme, i dati confermano che il consumo energetico in cantina non è una variabile uniforme, ma dipende da fattori strutturali e territoriali. La lettura per Tenuta consente quindi di interpretare correttamente le differenze osservate, all'interno di una strategia aziendale orientata al controllo e all'ottimizzazione dei processi energetici.

The analysis of specific electricity consumption per litre of wine produced, broken down by estate, shows variability linked to the different production, climatic and dimensional conditions of the individual contexts.

**In 2025, Tenuta Regaleali will have a value of 0.35 kWh/l, while Tenuta Sallier de La Tour will have a value of 0.60 kWh/l, reflecting different production structures and volumes of wine produced. Tenuta Tascante records a higher value of 1.04 kWh/l, attributable to the specific nature of the production context, characterised by lower volumes of wine produced, which have a significant impact on the value of the specific indicator.**

Taken together, the data confirm that energy consumption in the winery is not a uniform variable, but depends on structural and territorial factors. The reading for each estate therefore allows for a correct interpretation of the differences observed, within a business strategy geared towards the control and optimisation of energy processes.

**CONSUMO SPECIFICO DI ENERGIA ELETTRICA LITRO DI VINO LAVORATO PER TENUTA (2025)**  
SPECIFIC ELECTRICITY CONSUMPTION PER LITRE OF WINE PROCESSED PER ESTATE (2025)



Una parte dei consumi energetici di cantina è indipendente dai volumi di vino lavorati (raffreddamento degli ambienti, funzionamento degli impianti, gestione dei processi).

Quando i volumi vinificati sono più contenuti, questa quota "fissa" incide in modo proporzionalmente maggiore sul litro di vino, determinando valori di consumo specifico più elevati.

Part of the winery's energy consumption is independent of the volumes of wine processed (cooling of the premises, operation of the systems, management of the processes).

When the volumes of wine produced are lower, this "fixed" share has a proportionally greater impact on the litre of wine, resulting in higher specific consumption values.

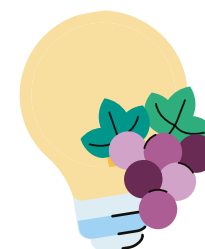
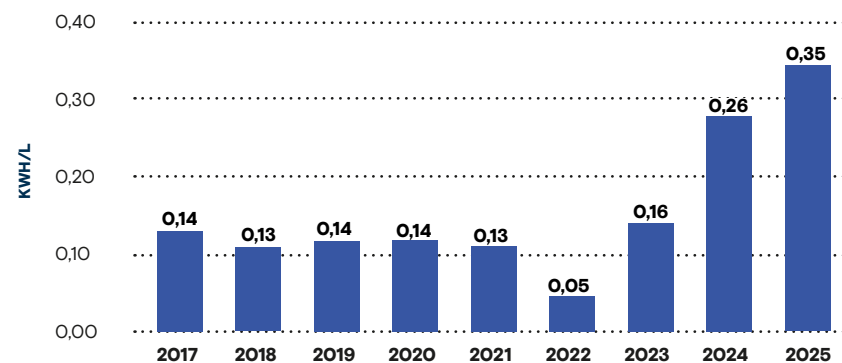
**Per questo motivo, il confronto tra Tenute tiene conto della scala produttiva e della distribuzione dei volumi nel tempo.**

Nel periodo 2017–2021, Regaleali presenta valori particolarmente contenuti e stabili, compresi tra 0,13 e 0,14 kWh/l, a testimonianza di un'elevata efficienza energetica in relazione ai volumi vinificati. Il valore minimo del 2022 (0,05 kWh/l) è riconducibile a un'annata caratterizzata da specifiche condizioni produttive. A partire dal 2023 si osserva un incremento progressivo dei consumi specifici, che raggiungono 0,35 kWh/l nel 2025, in linea con l'aumento delle esigenze di raffreddamento e con una diversa distribuzione dei volumi lavorati.

**For this reason, the comparison between estates takes into account the scale of production and the distribution of volumes over time.**

In the period 2017–2021, Regaleali presents particularly low and stable values, between 0.13 and 0.14 kWh/l, reflecting high energy efficiency in relation to the volumes of wine produced. The minimum value for 2022 (0.05 kWh/l) is attributable to a vintage characterised by specific production conditions. Starting in 2023, there is a gradual increase in specific consumption, reaching 0.35 kWh/l in 2025, in line with the increase in cooling requirements and a different distribution of volumes processed.

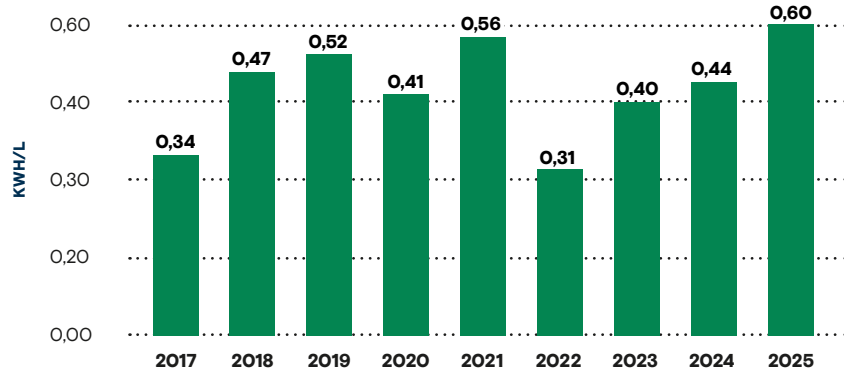
**ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO LAVORATO IN TENUTA REGALEALI (KWH/L)**  
ELECTRICITY PER LITRE OF WINE PROCESSED IN THE REGALEALI ESTATE (KWH/L)



La Tenuta Sallier de La Tour mostra una variabilità più marcata lungo l'intero arco temporale, con valori compresi tra 0,34 e 0,56 kWh/l fino al 2021. Dopo una riduzione significativa nel 2022 (0,31 kWh/l), i consumi specifici tornano a crescere progressivamente, attestandosi a 0,60 kWh/l nel 2025. L'andamento evidenzia come, in contesti con volumi più contenuti rispetto a Regaleali, il consumo specifico sia maggiormente sensibile alle variazioni operative e alla concentrazione temporale delle attività di cantina.

The Sallier de La Tour estate shows more marked variability over the entire period, with values ranging from 0.34 to 0.56 kWh/l until 2021. After a significant reduction in 2022 (0.31 kWh/l), specific consumption returns to gradual growth, reaching 0.60 kWh/l in 2025. The trend shows that, in contexts with lower volumes than Regaleali, specific consumption is more sensitive to operational variations and the temporal concentration of winery activities.

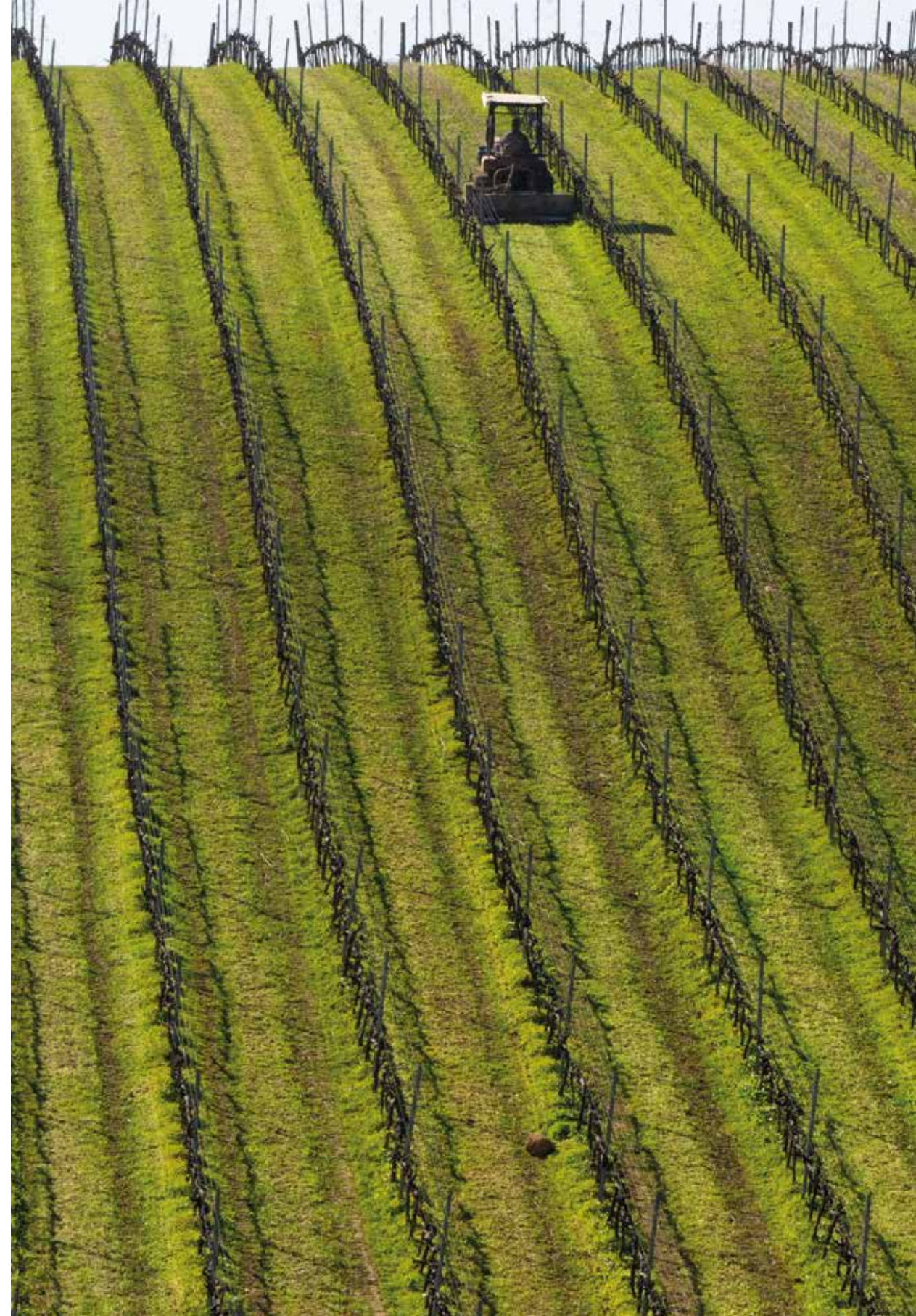
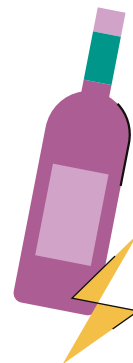
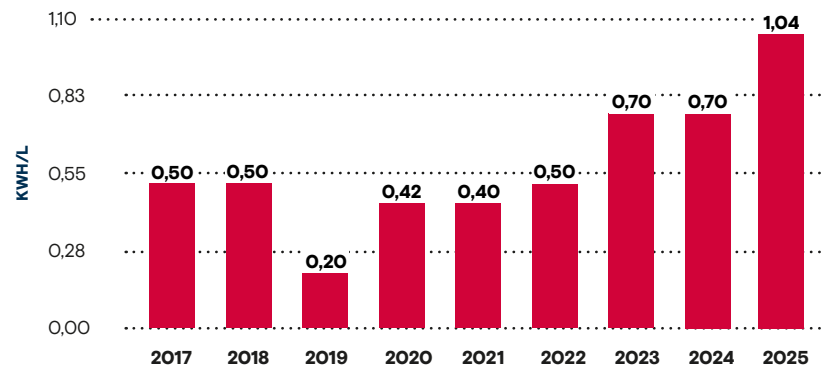
**ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO LAVORATO IN TENUTA SALLIER DE LA TOUR (KWH/L)**  
 ELECTRICITY PER LITRE OF WINE PROCESSED AT THE SALLIER DE LA TOUR ESTATE (KWH/L)



La serie storica di **Tascante** evidenzia i valori più elevati e la maggiore variabilità tra le Tenute analizzate. Dopo un minimo nel 2019 (0,20 kWh/l), il consumo specifico cresce progressivamente fino a 1,04 kWh/l nel 2025. Questo andamento non è riconducibile a condizioni climatiche critiche — la Tenuta si trova sull'Etna, in un contesto caratterizzato da temperature più miti — ma è principalmente legato ai volumi vinificati più ridotti, che amplificano l'incidenza dei consumi energetici strutturali sul singolo litro di vino lavorato. In questo contesto, il dato riflette un effetto dimensionale piuttosto che una minore efficienza dei processi.

The historical series for **Tascante** shows the highest values and the greatest variability among the estates analysed. After a low in 2019 (0.20 kWh/l), specific consumption will gradually increase to 1.04 kWh/l in 2025. This trend is not attributable to critical climatic conditions — the estate is located on Mount Etna, in an area characterised by milder temperatures — but is mainly linked to lower vinification volumes, which amplify the incidence of structural energy consumption per litre of wine processed. In this context, the data reflects a dimensional effect rather than lower process efficiency.

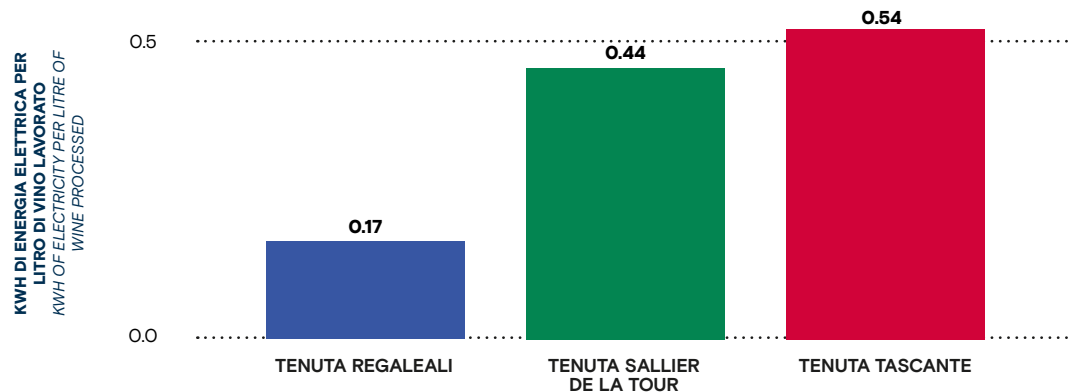
**ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO LAVORATO IN TENUTA TASCANTE (KWH/L)**  
 ELECTRICITY PER LITRE OF WINE PROCESSED AT THE TASCANTE ESTATE (KWH/L)



Al fine di ridurre l'effetto delle singole annate e di interpretare le differenze in chiave strutturale, evidenziando il ruolo della scala produttiva (volumi vinificati), presentiamo di seguito il calcolo della media pluriennale di energia elettrica per litro di vino vinificato, differenziato per Tenute.

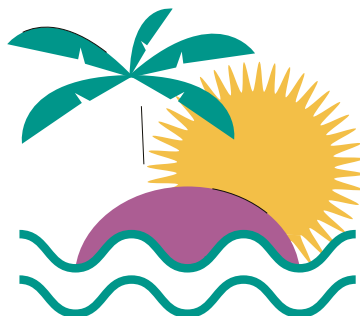
In order to reduce the effect of individual vintages and interpret the differences in structural terms, highlighting the role of production scale (volumes vinified), we present below the calculation of the multi-year average of electricity per litre of wine vinified, differentiated by Estate.

**CONSUMO SPECIFICO MEDIO DI ENERGIA ELETTRICA PER TENUTA (2017-2025)**  
*AVERAGE SPECIFIC ELECTRICITY CONSUMPTION PER ESTATE (2017-2025)*



I dati evidenziano come i consumi specifici siano influenzati soprattutto dai volumi vinificati e dalla dimensione degli impianti, più che da variazioni puntuali dell'efficienza dei processi.

The data show that specific consumption is influenced above all by the volumes vinified and the size of the facilities, rather than by specific variations in process efficiency.

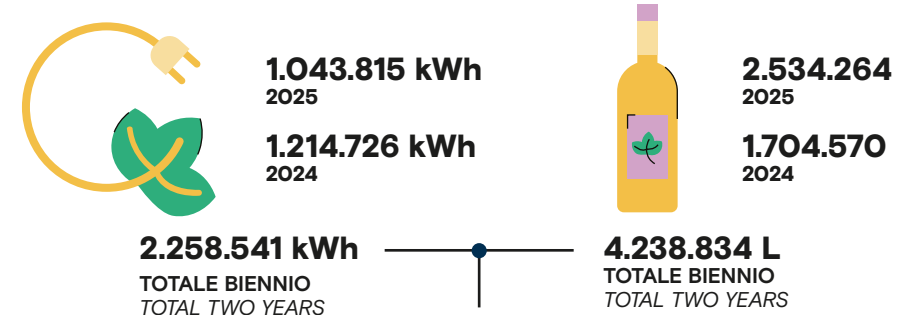


Se rapportiamo i consumi di energia elettrica di cantina in tutte le Tenute ai litri di vino vinificato, questi i consumi registrati nell'ultimo biennio:

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)*



**0,53 KWH**

**ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO**  
*ELECTRICITY CONSUMPTION PER LITRE OF WINE PRODUCED*  
 2025 - 2024

BENCHMARK SOStain

**0,70 KWH**

**ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO**  
*ELECTRICITY CONSUMPTION PER LITRE OF WINE PRODUCED*

**L'ENERGIA RINNOVABILE**

La produzione di energia fotovoltaica non modifica il fabbisogno energetico dei processi aziendali, ma consente di coprire una quota mediante energia rinnovabile autoprodotta, riducendo il ricorso a elettricità prelevata dalla rete nazionale e le relative emissioni indirette.

La produzione di energia da fonte fotovoltaica rappresenta da oltre un decennio una leva strutturale della strategia aziendale di riduzione delle emissioni climalteranti. Dal 2011 al 2024 gli impianti hanno generato complessivamente quasi 7 GWh di energia rinnovabile, evitando l'emissione di oltre 1.300 tonnellate di CO<sub>2</sub>. Nel 2025 l'energia autoconsumata nei siti di Regaleali e Palermo continua a contribuire direttamente alla riduzione dell'impronta carbonica operativa, mentre la produzione

**RENEWABLE ENERGY**

The production of photovoltaic energy does not change the energy requirements of the company's processes, but it does allow a portion of these requirements to be met by self-produced renewable energy, reducing the use of electricity from the national grid and the related indirect emissions.

For over a decade, photovoltaic energy production has been a structural lever in the company's strategy to reduce climate-changing emissions. From 2011 to 2024, the plants generated a total of almost 7 GWh of renewable energy, avoiding the emission of over 1,300 tonnes of CO<sub>2</sub>. In 2025, the energy consumed at the Regaleali and Palermo sites will continue to contribute directly to reducing the operational carbon footprint, while the

REQUISITO 07 • REQUIREMENT 07

complessiva degli impianti rafforza il contributo aziendale alla transizione energetica del sistema elettrico nazionale.

overall production of the plants will strengthen the company's contribution to the energy transition of the national electricity system.

Ambito Scope	Energia da fotovoltaico Energy from photovoltaics (kWh)	CO <sub>2</sub> evitata (t)* CO <sub>2</sub> avoided (t)*	Km equivalenti evitati in auto a benzina** Equivalent kilometres avoided in petrol cars**	Giri della Terra equivalenti*** Equivalent revolutions of the Earth***
Produzione cumulata 2011-2025 Cumulative production 2011-2025	6.945.344	1.381,4	5.558.000	138,7
Autoconsumo FV 2025 - Regaleali PV self-consumption 2025 - Regaleali	198.306	39,4	158.700	4,0
Autoconsumo FV 2025 - Palermo (uffici e magazzini) PV self-consumption 2025 - Palermo (offices and warehouses)	19.208	3,8	15.400	0,4
Autoconsumo FV totale 2025 Total PV self-consumption 2025	217.514	43,3	174.100	4,3
Produzione FV totale 2025**** Total PV production 2025****	481.959	95,9	385.700	9,6

FONTE DEI FATTORI UTILIZZATI / SOURCES OF FACTORS USED

\* ISPRA (2025) - LE EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> NEL SETTORE ELETTRICO NAZIONALE E REGIONALE, RAPPORTO N. 413/2025. FATTORE UTILIZZATO: 198,9 G CO<sub>2</sub>/KWH (CONSUMI ELETTRICI NAZIONALI, DATO PRELIMINARE 2024).  
CO<sub>2</sub> EMISSIONS IN THE NATIONAL AND REGIONAL ELECTRICITY SECTOR, REPORT NO. 413/2025. FACTOR USED: 198.9 G CO<sub>2</sub>/KWH (NATIONAL ELECTRICITY CONSUMPTION, PRELIMINARY DATA FOR 2024).

\*\* U.S. ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (EPA) - GREENHOUSE GAS EMISSIONS FROM A TYPICAL PASSENGER VEHICLE, 2023. FATTORE UTILIZZATO: 400 G CO<sub>2</sub> PER MIGLIO PERCORSO, EQUIVALENTE A 0,2485 KG CO<sub>2</sub>/KM.  
FACTOR USED: 400 G CO<sub>2</sub> PER MILE TRAVELLED, EQUIVALENT TO 0.2485 KG CO<sub>2</sub>/KM.

\*\*\*NASA - EARTH FACT SHEET (DATI GEOFISICI STANDARD DEL PIANETA TERRA). CIRCONFERENZA TERRESTRE UTILIZZATA: 40.075 KM.  
NASA - EARTH FACT SHEET (STANDARD GEOPHYSICAL DATA FOR PLANET EARTH). EARTH'S CIRCUMFERENCE USED: 40,075 KM.

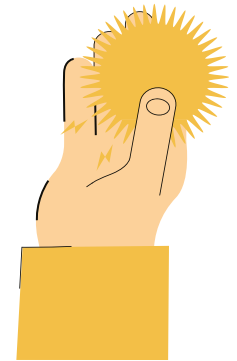
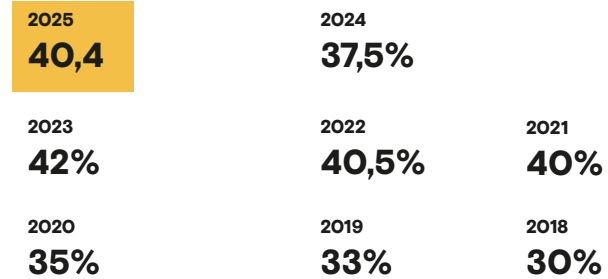
\*\*\*\* LA PRODUZIONE FOTOVOLTAICA TOTALE INCLUDE ANCHE L'ENERGIA IMMESA IN RETE E RAPPRESENTA IL CONTRIBUTO COMPLESSIVO ALLA GENERAZIONE RINNOVABILE; L'AUTOCONSUMO IDENTIFICA INVECE LA QUOTA CHE RIDUCE DIRETTAMENTE LE EMISSIONI INDIRETTE AZIENDALI (SCOPE 2). I DUE INDICATORI NON SONO CUMULABILI.  
TOTAL PHOTOVOLTAIC PRODUCTION ALSO INCLUDES ENERGY FED INTO THE GRID AND REPRESENTS THE OVERALL CONTRIBUTION TO RENEWABLE GENERATION; SELF-CONSUMPTION, ON THE OTHER HAND, IDENTIFIES THE SHARE THAT DIRECTLY REDUCES INDIRECT CORPORATE EMISSIONS (SCOPE 2). THE TWO INDICATORS CANNOT BE COMBINED

REQUISITO 07 • REQUIREMENT 07

2025

ENERGIA DA FOTOVOLTAICO  
SUI CONSUMI ENERGETICI TOTALI

TOTAL ENERGY CONSUMPTION FROM  
PHOTOVOLTAIC ENERGY



L'indicatore di incidenza dell'energia rinnovabile sui consumi totali è calcolato considerando l'intera produzione fotovoltaica degli impianti, in quanto misura il contributo complessivo della capacità installata alla generazione di energia rinnovabile. Tale indicatore ha finalità energetiche e descrive il grado di copertura potenziale dei fabbisogni aziendali, mentre la riduzione delle emissioni è calcolata esclusivamente sulla quota di energia autoconsumata, che sostituisce direttamente l'elettricità prelevata dalla rete.

The indicator of the incidence of renewable energy on total consumption is calculated by considering the entire photovoltaic production of the plants, as it measures the overall contribution of installed capacity to renewable energy generation. This indicator has energy purposes and describes the degree of potential coverage of company needs, while the reduction in emissions is calculated exclusively on the share of self-consumed energy, which directly replaces the electricity drawn from the grid.



# Approfondimento

## Focus

### ENERGIA IN CANTINA: PERCHÉ L'EFFICIENZA NON COINCIDE SEMPRE CON LA RIDUZIONE DEI CONSUMI

L'andamento dei consumi energetici osservato negli ultimi anni si inserisce in un contesto più ampio, comune al settore vitivinicolo, in cui l'aumento delle temperature e la crescente complessità dei processi rendono il controllo termico una variabile strutturale del consumo energetico in cantina.

Nel settore vitivinicolo, l'energia rappresenta una componente strutturale dei processi di cantina. A differenza di altre attività agricole, una parte rilevante del consumo energetico è legata al controllo delle condizioni operative necessarie a garantire la qualità, la stabilità e la sicurezza del vino, in particolare durante la fermentazione e la conservazione.

La letteratura tecnica evidenzia che la maggior parte dell'energia elettrica utilizzata in cantina è assorbita dai sistemi di refrigerazione per il controllo dei processi. In specifici contesti produttivi, tali sistemi possono rappresentare fino a circa il 90% dell'elettricità complessivamente utilizzata. All'interno di questa quota, **il solo controllo della temperatura durante la fermentazione può incidere fino a circa il 45% della domanda energetica totale**, confermando il ruolo centrale della gestione termica nella vinificazione moderna (OIV, *Guidelines for Sustainable Vitiviniculture*, 2016; OIV, *Climate Change and Vitiviniculture*, 2021).

Il processo di fermentazione avviene a temperatura controllata per ragioni qualitative: il vino deve essere raffreddato all'inizio della fermentazione e mantenuto entro un intervallo termico definito per tutta la durata del processo; inoltre, la reazione fermentativa genera calore che deve essere costantemente rimosso.

Negli ultimi anni, il **cambiamento climatico** ha ulteriormente accentuato questa dinamica. Secondo il Copernicus Climate Change Service e il World Meteorological Organization (WMO), l'aumento delle temperature medie e la maggiore frequenza di ondate di calore sono ormai fenomeni consolidati su scala globale (WMO, *State of the Global Climate*, 2023; Copernicus, *Global Climate Highlights*, 2023). Nel settore vitivinicolo, ciò si traduce in **uve conferite in cantina a temperature più elevate e in fermentazioni più rapide e difficili da controllare, che richiedono un maggiore apporto energetico per mantenere le condizioni operative ottimali**.

### ENERGY IN THE WINERY: WHY EFFICIENCY DOES NOT ALWAYS COINCIDE WITH REDUCED CONSUMPTION

The trend in energy consumption observed in recent years is part of a broader context, common to the wine sector, in which rising temperatures and the increasing complexity of processes make temperature control a structural variable in energy consumption in the winery.

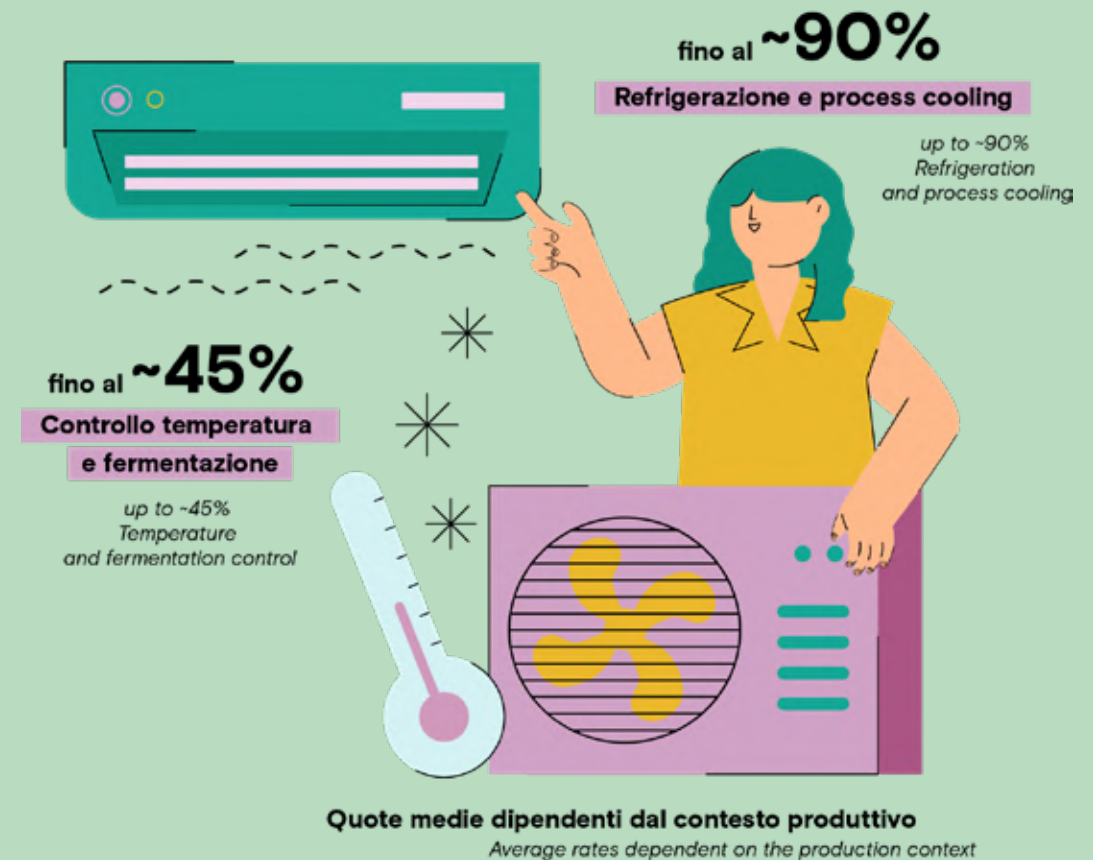
In the wine sector, energy is a structural component of winery processes. Unlike other agricultural activities, a significant part of energy consumption is linked to the control of the operating conditions necessary to guarantee the quality, stability and safety of wine, particularly during fermentation and storage.

Technical literature highlights that most of the electricity used in wineries is absorbed by refrigeration systems for process control. In specific production contexts, these systems can account for up to approximately 90% of the total electricity used. Within this share, **temperature control**

during fermentation alone can account for up to approximately 45% of total energy demand, confirming the central role of thermal management in modern winemaking (OIV, *Guidelines for Sustainable Vitiviniculture*, 2016; OIV, *Climate Change and Vitiviniculture*, 2021).

The fermentation process takes place at a controlled temperature for quality reasons: the wine must be cooled at the start of fermentation and kept within a defined temperature range throughout the process; in addition, the fermentation reaction generates heat that must be constantly removed.

In recent years, **climate change** has further accentuated this dynamic. According to the Copernicus Climate Change Service and the World Meteorological Organisation (WMO), rising average temperatures and more frequent heat waves are now established phenomena on a global scale (WMO, *State of the Global Climate*, 2023; Copernicus, *Global Climate Highlights*, 2023). **In the wine sector, this translates into grapes arriving at the winery at higher temperatures and faster, more difficult-to-control fermentations, requiring more energy to maintain optimal operating conditions.**



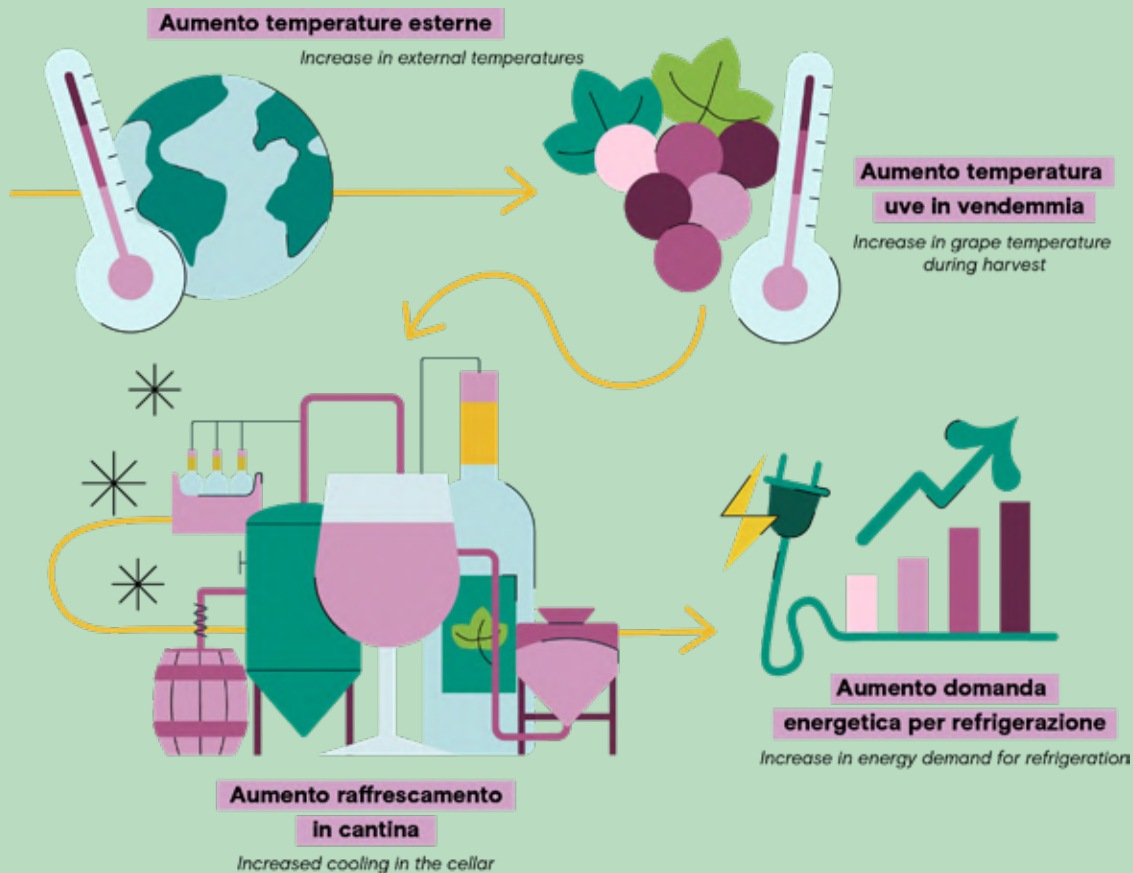
In questo contesto, l'Agenzia Internazionale dell'Energia (IEA) sottolinea come, nei sistemi produttivi, **i miglioramenti in termini di efficienza energetica tendano sempre più spesso a compensare solo parzialmente l'aumento della domanda dovuto a condizioni operative più severe** (IEA, *Energy Efficiency* 2023).

**Ne deriva un apparente paradosso: anche in presenza di impianti più efficienti, i consumi energetici complessivi possono aumentare o rimanere stabili, perché cresce il fabbisogno necessario a garantire il corretto funzionamento dei processi.**

Alla luce di queste evidenze, l'efficienza energetica in cantina non può essere valutata esclusivamente attraverso la riduzione dei consumi assoluti. Come evidenziato anche dalla FAO nei suoi studi sui sistemi agroalimentari, la trasformazione delle materie prime richiede una quantità di energia proporzionata alla complessità del processo e agli standard qualitativi richiesti, soprattutto in un contesto di crescente pressione climatica (FAO, *Energy-Smart Food Systems*, 2021).

Per questo motivo, indicatori normalizzati, come il consumo energetico per unità di prodotto, assumono un ruolo centrale nella valutazione delle performance ambientali. Essi consentono di distinguere tra l'aumento dei consumi legato a fattori esterni e strutturali e la capacità dell'azienda di governare l'energia in modo efficiente e proporzionato rispetto ai volumi lavorati.

Nel settore vitivinicolo contemporaneo, la sostenibilità energetica non coincide quindi con una riduzione indiscriminata dei consumi, ma con la capacità di utilizzare l'energia in modo mirato, controllato e coerente con le esigenze tecniche del processo, mantenendo sotto controllo l'intensità energetica nel tempo.



In this context, the International Energy Agency (IEA) points out that, in production systems, **improvements in energy efficiency increasingly tend to only partially offset the increase in demand due to more severe operating conditions** (IEA, *Energy Efficiency 2023*).

**This results in an apparent paradox: even with more efficient plants, overall energy consumption may increase or remain stable because the requirements necessary to ensure the proper functioning of processes are growing.**

In light of this evidence, energy efficiency in wineries cannot be assessed solely on the basis of absolute consumption reductions. As also highlighted by the FAO in its studies on agri-food systems, the processing of raw materials requires an amount of energy proportional to the complexity of the process and the quality standards required, especially in a context of increasing climate pressure (FAO, *Energy-Smart Food Systems*, 2021).

For this reason, standardised indicators, such as energy consumption per unit of product, play a central role in assessing environmental performance. They make it possible to distinguish between increases in consumption linked to external and structural factors and the company's ability to manage energy efficiently and in proportion to the volumes processed.

In the contemporary wine sector, energy sustainability does not therefore coincide with an indiscriminate reduction in consumption, but with the ability to use energy in a targeted, controlled manner consistent with the technical requirements of the process, while keeping energy intensity under control over time.

## KEY POINT

### ITA

In un contesto di crescente pressione climatica e di maggiore complessità dei processi di vinificazione, l'efficienza energetica non si misura nella sola riduzione dei consumi assoluti, ma nella capacità di governare l'energia in modo proporzionato, trasparente e coerente con i volumi prodotti. I risultati di Tasca d'Almerita confermano un controllo strutturale dei consumi energetici, supportato da indicatori normalizzati e da un progressivo ricorso a fonti rinnovabili.

### ENG

In a context of increasing climate pressure and greater complexity in winemaking processes, energy efficiency is not measured solely in terms of absolute consumption reduction, but in the ability to manage energy in a proportionate, transparent and consistent manner with the volumes produced. Tasca d'Almerita's results confirm structural control of energy consumption, supported by standardised indicators and a progressive shift towards renewable sources.

---

**SOLO L'ENERGIA CHE SERVE**  
*ONLY THE ENERGY NEEDED*

---

**RISULTATO REQUISITO**  
*REQUIREMENT RESULT*

---

**ITA**

Il consumo medio negli ultimi due anni di energia elettrica di cantina per litro di vino di tutte le Tenute nell'ultimo biennio è risultato pari a **0,53 kWh**, quindi inferiore al benchmark SOStain (0,70 kWh per litro di vino vinificato).

**ENG**

The average consumption of electricity in the last two years, in all the Estates' wineries per litre of wine is equal to **0,53 kWh**, below the SOStain benchmark of 0,70 kWh per litre of vinified wine.



# 08



REQUISITO 08 • REQUIREMENT 08

## **BOTTIGLIE LEGGERE ANCHE PER L'ARIA** *WEIGHTLESS BOTTLES ARE ALSO GOOD FOR THE AIR*

### ITA

Il Disciplinare SOStain stabilisce che **il peso medio delle bottiglie di vino fermo da 0,75 litri utilizzate nel corso di due anni debba essere inferiore o uguale a 550 grammi.**

Il requisito introduce una soglia chiara e misurabile, finalizzata a incentivare l'adozione di soluzioni di packaging a minore impatto ambientale, mantenendo al contempo la piena funzionalità tecnica del contenitore.

Questo approccio è coerente con il Programma VIVA che include il packaging tra gli elementi chiave nella valutazione dell'impronta ambientale dei prodotti vitivinicoli.

### ENG

The SOStain regulations stipulate that **the average weight of 0.75 litre bottles of still wine used over a two-year period must be less than or equal to 550 grams.**

This requirement introduces a clear and measurable threshold, aimed at encouraging the adoption of packaging solutions with a lower environmental impact, while maintaining the full technical functionality of the container.

This approach is consistent with the VIVA Programme, which includes packaging among the key elements in assessing the environmental footprint of wine products.

## BOTTIGLIE LEGGERE ANCHE PER L'ARIA

L'analisi dell'impatto ambientale del vino attraverso studi di **Life Cycle Assessment (LCA)** evidenzia come il **packaging rappresenti uno dei principali fattori di emissione di gas a effetto serra** lungo il ciclo di vita del prodotto. In particolare, la **bottiglia di vetro** costituisce un elemento determinante dell'impronta carbonica complessiva, a causa dell'elevato fabbisogno energetico richiesto per la produzione del vetro e del peso che incide sulle emissioni associate alle fasi di trasporto e distribuzione.

Uno studio LCA applicato specificamente al settore vitivinicolo (Hirlam et al., 2023) mostra che il **trasporto e l'imballaggio in vetro possono rappresentare complessivamente circa il 74% dell'impronta carbonica totale di una bottiglia di vino**, mentre le fasi di **viticoltura e vinificazione contribuiscono ciascuna per circa il 13%**. Questo dato, ampiamente utilizzato in ambito tecnico-scientifico, evidenzia come le scelte legate al contenitore primario abbiano un peso ambientale spesso superiore a quello delle fasi agricole e di cantina.

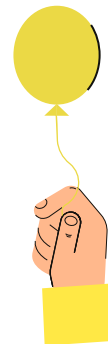
Indicazioni coerenti emergono anche dalle Product Environmental Footprint Category Rules (PEFCR) per il vino, elaborate dal Joint Research Centre della Commissione Europea, che individuano nel **peso della bottiglia**, nel **contenuto di vetro riciclato** e nelle **distanze di trasporto** alcuni dei principali hotspot emissivi del comparto vitivinicolo. In questo contesto, la riduzione del peso delle bottiglie è riconosciuta come una delle leve più efficaci per la diminuzione dell'impronta carbonica del vino confezionato.

## LIGHTWEIGHT BOTTLES ARE ALSO GOOD FOR THE AIR

Analysis of the environmental impact of wine through **Life Cycle Assessment (LCA)** studies shows that **packaging is one of the main factors contributing to greenhouse gas emissions** throughout the product's life cycle. In particular, **glass bottles** are a key factor in the overall carbon footprint, due to the high energy requirements for glass production and the weight that affects emissions associated with transport and distribution.

An LCA study specifically applied to the wine sector (Hirlam et al., 2023) shows that **transport and glass packaging can account for approximately 74% of the total carbon footprint of a bottle of wine**, while **viticulture and vinification each contribute approximately 13%**. This data, widely used in technical and scientific contexts, highlights how the choices made regarding the primary packaging often have a greater environmental impact than the agricultural and winemaking processes.

Consistent indications also emerge from the Product Environmental Footprint Category Rules (PEFCR) for wine, developed by the European Commission's Joint Research Centre, which identify the **weight of the bottle**, the **content of recycled glass** and **transport distances** as some of the main emission hotspots in the wine sector. In this context, reducing the weight of bottles is recognised as one of the most effective levers for reducing the carbon footprint of packaged wine.



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

Nel 2025, il **peso medio delle bottiglie da 0,75 litri utilizzate da Tasca d'Almerita** (spumanti esclusi) è risultato pari a **518 grammi**, confermandosi **al di sotto del benchmark previsto dal Disciplinare SOSTain (550 g/0,75 l)**.

Rispetto all'anno precedente, il lieve incremento del peso medio delle bottiglie è riconducibile a specifiche scelte di posizionamento e valorizzazione del prodotto, che hanno condotto, per alcune referenze, alla **personalizzazione della bottiglia con il logo Tasca in rilievo**. Tali soluzioni, adottate per rafforzare l'identità del marchio e la riconoscibilità sui mercati, comportano requisiti tecnici che incidono sul peso del contenitore e riflettono un equilibrio consapevole tra sostenibilità ambientale, esigenze qualitative e strategia di marca.

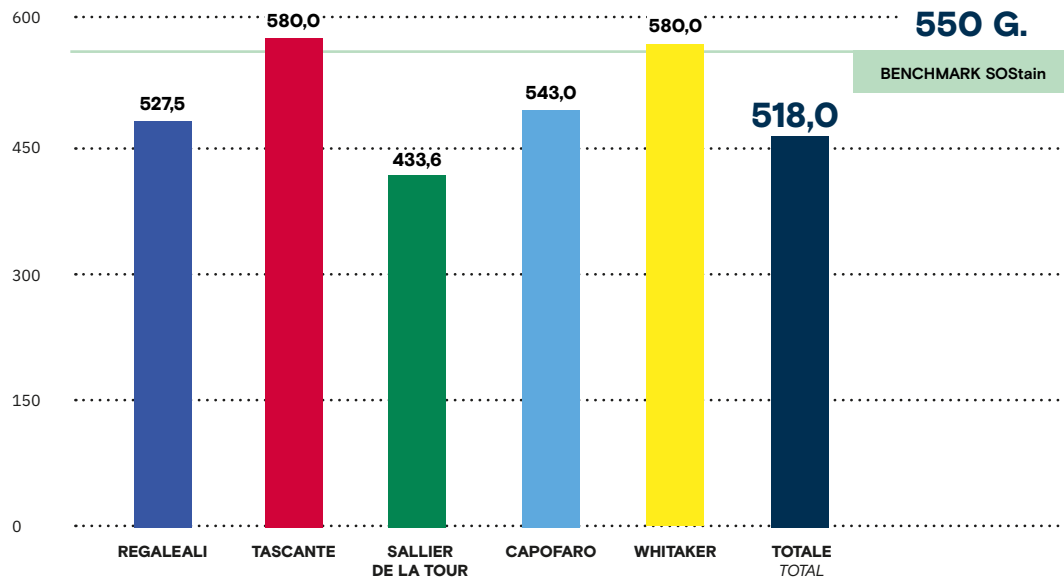
## TASCA D'ALMERITA RESULTS

In 2025, the **average weight of 0.75-litre bottles used by Tasca d'Almerita** (excluding sparkling wines) was **518 grams**, confirming that it was **below the benchmark set by the SOSTain regulations (550 g/0.75 l)**.

Compared to the previous year, the slight increase in the average weight of the bottles is attributable to specific choices regarding product positioning and enhancement, which led, for some references, to the **customisation of the bottle with the Tasca logo in relief**.

These solutions, adopted to strengthen the brand's identity and recognition in the markets, involve technical requirements that affect the weight of the container and reflect a conscious balance between environmental sustainability, quality requirements and brand strategy.





Il risultato complessivo rimane pienamente coerente con gli obiettivi del Requisito 8 e dimostra come la gestione del packaging in Tasca d'Almerita non sia orientata a una riduzione del peso fine a sé stessa, ma inserita in una valutazione sistemica del prodotto, che considera contemporaneamente impatto ambientale, funzionalità tecnica e posizionamento commerciale.

L'analisi del peso medio per Tenuta evidenzia differenze legate principalmente:

- al mix di referenze prodotte;
- alle caratteristiche tecniche richieste dai diversi vini;
- ai mercati di destinazione e ai relativi canali distributivi.

Tali differenze non rappresentano disomogeneità nell'approccio alla sostenibilità, ma riflettono la complessità del portafoglio e la diversificazione delle scelte produttive.

Questo risultato è stato reso anche possibile grazie all'utilizzo della bottiglia "Centopercento" Sicilia nata da una collaborazione con O-I e Sarco, con il successivo coinvolgimento dell'Anci. Questa bottiglia, già in uso per alcuni vini a marchio SOSTain, ha un peso di appena 360 grammi (per il formato da 0,75 litri la media nelle aziende italiane certificate VIVA si attesta a 590 grammi) ed è ottenuta al 90% da vetro riciclato, raccolto per intero sul territorio siciliano.

The overall result remains fully consistent with the objectives set out in Requirement 8 and shows that Tasca d'Almerita's packaging management is not aimed at reducing weight for its own sake, but is part of a systemic assessment of the product that simultaneously considers environmental impact, technical functionality and commercial positioning.

The analysis of the average weight per estate highlights differences mainly related to:

- the mix of products produced;
- the technical characteristics required by the different wines;
- the target markets and related distribution channels.

These differences do not represent inconsistencies in the approach to sustainability, but reflect the complexity of the product range and the diversification of production choices.

This result was also made possible by the use of the "Centopercento" Sicilia bottle, created in collaboration with O-I and Sarco, with the subsequent involvement of ANCI. This bottle, already in use for some SOSTain-branded wines, weighs just 360 grams (for the 0.75 litre format, the average for VIVA-certified Italian companies is 590 grams) and is made from 90% recycled glass, collected entirely in Sicily.

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%).

All bottles are made from 70-80% recycled glass, with the exception of white glass, which has a negligible recycling rate (less than 3%).



#### TASCA D'ALMERITA INOLTRE PER MOLTE BOTTIGLIE UTILIZZA I CON TAPPI SELECT GREEN TECNOLOGIA PLANTCORC

Tappi che derivano da materie prime sostenibili e rinnovabili a base di canna da zucchero. Totalmente riciclabili, i tappi Select Green - Plantcork sono certificati e riducono sostanzialmente l'impronta di carbonio.

#### TASCA D'ALMERITA ALSO USES SELECT GREEN PLANTCORC TECHNOLOGY CORKS FOR MANY OF ITS BOTTLES

These caps are made from sustainable and renewable raw materials derived from sugar cane. Select Green - Plantcork caps are fully recyclable, certified and substantially reduce the carbon footprint.

# Approfondimento

## Focus

### PERCHÉ LA BOTTIGLIA LEGGERA A VOLTE È PENALIZZATA (E PERCHÉ QUESTO STA CAMBIANDO)

La percezione della qualità di un vino non dipende esclusivamente dal suo contenuto, ma anche da una serie di segnali esterni che il consumatore utilizza prima dell'assaggio. La letteratura scientifica in ambito di psicologia dei consumi e scienze sensoriali definisce questi segnali come *extrinsic cues*: elementi come l'etichetta, la forma del contenitore e, in particolare, il **peso della bottiglia**, che possono influenzare le aspettative di qualità e valore.

Diversi studi sperimentali in passato hanno dimostrato che il **peso percepito di una bottiglia può influenzare il giudizio soggettivo**. In un lavoro pubblicato su Food Quality and Preference, Piqueras-Fiszman e Spence (2012) mostrano che, **a parità di contenuto, bottiglie più pesanti tendono a essere associate a una qualità percepita superiore**, suggerendo che il peso funzioni come segnale simbolico di valore. Questo effetto è coerente con risultati più generali sulla percezione multisensoriale: come descritto da Spence (2013) sulla rivista Flavour, il peso di un oggetto può influenzare le valutazioni cognitive, portando i consumatori ad associare maggiore "importanza" o "pregio" a ciò che risulta più pesante.

Queste evidenze aiutano a spiegare perché, per lungo tempo, le **bottiglie più leggere siano state talvolta penalizzate**, soprattutto nei segmenti di mercato in cui il peso del vetro è stato utilizzato come segnale implicito di premiumizzazione.

Tuttavia, la ricerca più recente suggerisce che questo meccanismo percettivo si sta modificando, anche alla luce della crescente sensibilità ambientale in numerosi mercati, soprattutto quelli nord-europei e americani.

Studi recenti presentati in ambito scientifico vitivinicolo indicano che, sebbene il peso della bottiglia possa influenzare le valutazioni iniziali, **questo effetto tende a ridursi o a scomparire quando i consumatori si trovano in contesti di scelta realistici** e quando l'esperienza di consumo (assaggio, informazioni sul prodotto) entra in gioco.

In particolare, una ricerca presentata nel 2025 nell'ambito delle conferenze IVES (International Viticulture and Enology Society) evidenzia che la percezione di qualità associata a bottiglie più pesanti **non si traduce necessariamente in una preferenza di acquisto o in una migliore valutazione sensoriale**, suggerendo che il peso del vetro non è un fattore decisivo una volta superata la fase puramente visiva o tattile (Santamaría-López et al., 2025, IVES Open Science).

Questa evoluzione è coerente con i risultati della ricerca applicata promossa direttamente dal settore. La Sustainable Wine Roundtable, nell'ambito del Bottle Weight Accord, riporta che le analisi condotte sui comportamenti di consumo non evidenziano un ruolo determinante del peso della bottiglia nelle decisioni di acquisto, mettendo in discussione l'idea che il mercato richieda necessariamente bottiglie più pesanti per comunicare qualità (Sustainable Wine Roundtable, Bottle Weight Accord).

**Parallelamente, le ricerche di mercato mostrano una crescente attenzione dei consumatori verso la sostenibilità del packaging**. Il Wine Market Council, nel Consumer Survey Report del 2022, evidenzia che una quota significativa di consumatori dichiara di considerare positivamente soluzioni di packaging più sostenibili, inclusi materiali più leggeri o riciclati, a condizione che la qualità del vino sia percepita come invariata e che la comunicazione ambientale sia chiara e credibile.

### WHY THE LIGHT BOTTLE IS OFTEN PENALISED (AND WHY THIS IS CHANGING)

Nel complesso, le evidenze scientifiche e di mercato indicano che, sebbene il peso della bottiglia abbia storicamente rappresentato un segnale di valore per alcuni consumatori, questo paradigma sta evolvendo.

In questo scenario, il peso della bottiglia perde progressivamente il ruolo di segnale implicito di qualità e diventa una scelta progettuale, da valutare insieme ad altri fattori ambientali, sensoriali e informativi.

The perception of a wine's quality does not depend solely on its content, but also on a series of external indicators that consumers use before tasting it. Scientific literature in the field of consumer psychology and sensory sciences defines these indicators as *extrinsic cues*: elements such as the label, the shape of the container and, in particular, the **weight of the bottle**, which can influence expectations of quality and value.

Several experimental studies in the past have shown that **the perceived weight of a bottle can influence subjective judgement**. In a paper published in Food Quality and Preference, Piqueras-Fiszman and Spence (2012) show that, for the same content, heavier bottles tend to be associated with higher perceived quality, suggesting that weight functions as a symbolic signal of value. This effect is consistent with more general findings on multisensory perception: as described by Spence (2013) in the journal Flavour, the weight of an object can influence cognitive evaluations, leading consumers to associate greater "importance" or "value" with what is heavier.

This evidence helps explain why, for a long time, **lighter bottles have sometimes been disadvantaged**, especially in market segments where glass weight has been used as an implicit signal of premiumisation.

However, more recent research suggests that this perceptual mechanism is changing, partly in light of growing environmental awareness in many markets, especially in Northern Europe and America.

Recent studies presented in the field of wine science indicate that, although bottle weight may influence initial evaluations, **this effect tends to diminish or disappear when consumers are in realistic choice contexts** and when the consumption experience (tasting, product information) comes into play.

In particular, research presented in 2025 at the IVES (International Viticulture and Enology Society) conferences highlights that the perception of quality associated with heavier bottles **does not necessarily translate into a purchasing preference or a better sensory evaluation**, suggesting that the weight of the glass is not a decisive factor once the purely visual or tactile phase has been overcome. (Santamaría-López et al., 2025, IVES Open Science).

This evolution is consistent with the results of applied research promoted directly by the sector. The Sustainable Wine Roundtable, as part of the Bottle Weight Accord, reports that analyses conducted on consumer behaviour do not show a decisive role for bottle weight in purchasing decisions, questioning the idea that the market necessarily requires heavier bottles to communicate quality (Sustainable Wine Roundtable, Bottle Weight Accord).

**At the same time, market research shows that consumers are paying increasing attention to the sustainability of packaging**. The Wine Market Council, in its 2022 Consumer Survey Report, highlights that **a significant proportion of consumers say they view more sustainable packaging solutions positively, including lighter or recycled materials, on condition that the quality of the wine is perceived to be unchanged and that environmental communication is clear and credible**.



Overall, scientific and market evidence indicates that, although bottle weight has historically been a sign of value for some consumers, this paradigm is evolving.

In this scenario, bottle weight is gradually losing its role as an implicit sign of quality and becoming a design choice to be evaluated alongside other environmental, sensory and informational factors.

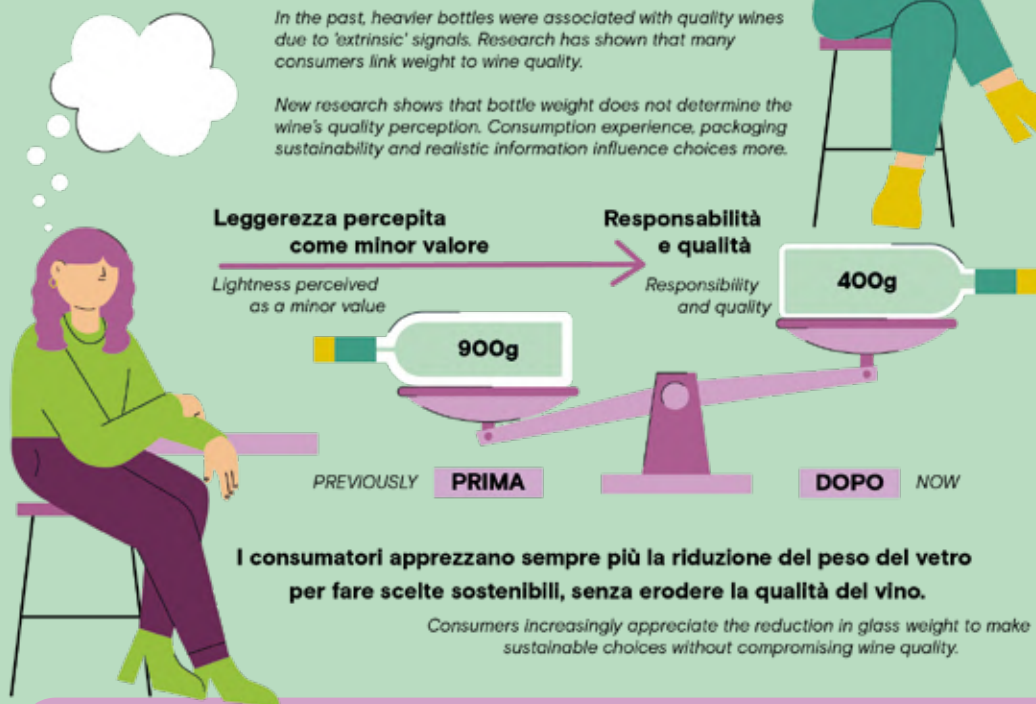
Nel passato, bottiglie più pesanti sono state associate a vini di qualità per segnali estrinseci. Ricerche hanno dimostrato che molti consumatori legano il peso alla qualità del vino.

Nuove ricerche dimostrano che il peso della bottiglia non influenza la percezione di qualità del vino. Esperienza di consumo, sostenibilità del packaging e informazioni realistiche influenzano le scelte più del peso.



*In the past, heavier bottles were associated with quality wines due to 'extrinsic' signals. Research has shown that many consumers link weight to wine quality.*

*New research shows that bottle weight does not determine the wine's quality perception. Consumption experience, packaging sustainability and realistic information influence choices more.*



## KEY POINT

### ITA

Il packaging è la principale fonte di emissioni di CO<sub>2</sub> del vino: ridurre il peso delle bottiglie è quindi una leva ambientale decisiva, che non compromette la qualità del prodotto. Nel 2025 il peso medio delle bottiglie di Tasca d'Almerita si conferma al di sotto del benchmark SOStain.

### ENG

Packaging is the main source of CO<sub>2</sub> emissions in wine: reducing the weight of bottles is therefore a decisive environmental lever that does not compromise product quality. In 2025, the average weight of Tasca d'Almerita bottles will remain below the SOStain benchmark.

## REQUISITO 08 • REQUIREMENT 08

# BOTTIGLIE LEGGERE ANCHE PER L'ARIA WEIGHTLESS BOTTLES ARE ALSO GOOD FOR THE AIR

## RISULTATO REQUISITO REQUIREMENT RESULT

### ITA

In riferimento all'ultimo anno, 2025, il peso medio delle bottiglie da 0,75 l (spumanti esclusi) è risultato pari a **518 grammi**, quindi al di sotto del benchmark SOStain (550g/0,75 l).

### ENG

With reference to last year, 2025, the average weight of 0.75 ml bottles (excluding sparkling wines) was **518 grams** therefore below the SOStain benchmark (550g/0.75 l).



## La bottiglia che faceva respirare l'aria

*The bottle that  
breathed air*

**Su uno scaffale di un negozio vivevano due bottiglie. Una era pesante, con il vetro spesso e il fondo largo. L'altra era leggera, sottile e discreta.**

*Two bottles lived on a shop shelf.  
One was heavy, with thick glass and a wide bottom.  
The other was light, thin and subtle.*

**Ogni giorno le persone passavano davanti allo scaffale. Guardavano, prendevano in mano le bottiglie, e quasi sempre sceglievano quella pesante.**

*Every day, people walked past the shelf. They looked, picked up the bottles, and almost always chose the heavy one.*

**“È più seria”, dicevano, “se pesa di più, il vino sarà migliore.”**  
*“It's more serious”, they said, “if it weighs more, the wine will be better.”*

**La bottiglia pesante si sentiva importante. Veniva scelta spesso e partiva per lunghi viaggi.**

*The heavy bottle felt important. It was chosen often and went on long journeys.*

**Attraversava strade, porti, magazzini. Ma ogni volta che si muoveva, l'aria diventava un po' più stanca.**

*It travelled along roads, through ports and into warehouses.  
But every time it moved, the air became a little more tired.*

**I camion facevano più fatica, il cielo si riempiva di cose che non si vedono ma restano.**

*The lorries struggled more, the sky became filled with things that cannot be seen but persist.*

**La bottiglia leggera, invece, restava sullo scaffale.**

*The light bottle, on the other hand, remained on the shelf.*

**Non era meno buona, ma nessuno lo sapeva.**

**E un po' era triste, perché nessuno le dava fiducia.**

*It was no less good, but no one knew that.  
And it was a little sad because no one trusted it.*

**Avrebbe voluto dire che era forte anche se leggera, che proteggeva il vino senza chiedere nulla in cambio, che nei viaggi sarebbe stata più gentile con l'aria.**

*It would have liked to say that it was strong even though it was light, that it protected the wine without asking for anything in return, that it would be kinder to the air on its journeys.*

**Ma le bottiglie non parlano.**

**E così restava in silenzio, aspettando.**

*But bottles don't talk. And so it remained silent, waiting.*

**Un giorno, però, successe qualcosa. Le persone iniziarono a guardare le bottiglie con occhi diversi.**

*One day, however, something happened. People began to look at the bottles with different eyes.*

**Lessero parole nuove, sentirono storie di aria, di viaggi, di peso.**

*They read new words, heard stories of air, travel and weight.*

**Qualcuno prese in mano la bottiglia leggera.**

**La girò, la osservò e sorrise. “Il vino è buono lo stesso”, disse, “e fa respirare meglio l'aria.”**

*Someone picked up the lightweight bottle. They turned it over, looked at it and smiled. “The wine is just as good,” they said, “and it lets the air breathe better.”*

**Da quel giorno, la bottiglia leggera cominciò a partire.**

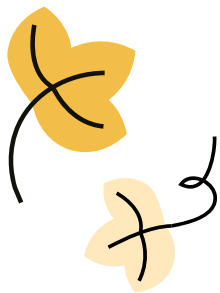
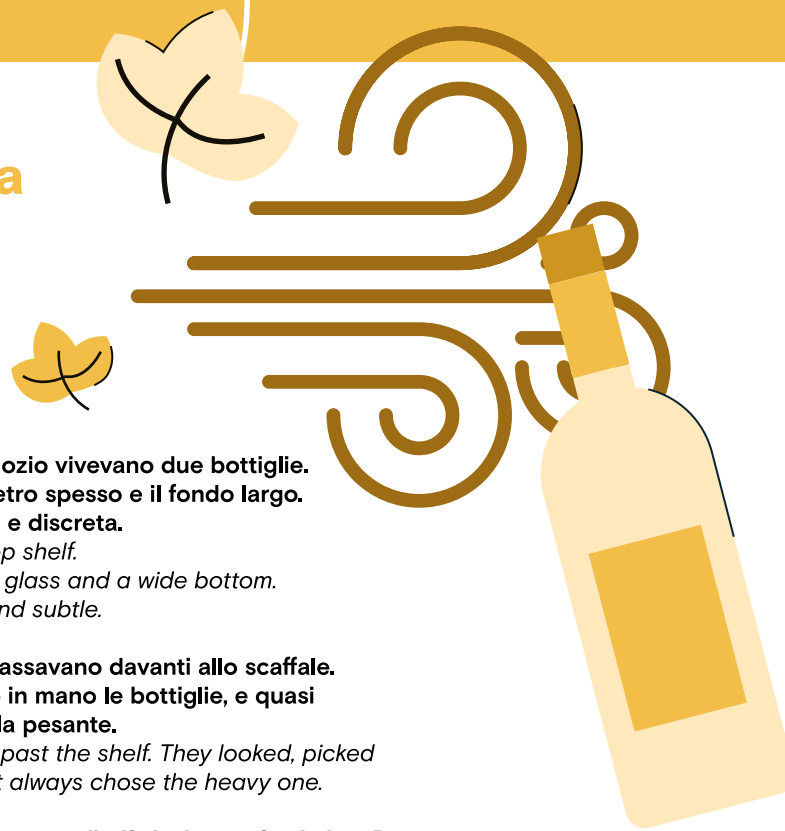
**Non perché fosse più pesante, ma perché essere leggeri può essere una scelta di cura.**

*From that day on, the light bottle began to sell too.*

*Not because it was heavier, but because being light can be a choice of care.*

**E sullo scaffale rimase una nuova idea: il valore non sempre pesa di più.**

*And a new idea was left on the shelf: value does not always weigh more.*





## NON SOLO UN BOLLINO *NOT JUST A STICKER*

**ITA**

### **Parole e numeri raccontano un impegno.**

Il programma SOSTain richiede alle aziende di pubblicare annualmente un report di sostenibilità che documenti non solo le pratiche messe in atto, ma anche i risultati ottenuti e gli obiettivi di miglioramento per il futuro.

Questo report non è solo un adempimento burocratico, ma rappresenta un'opportunità per l'azienda di fare il punto sulla propria evoluzione e di tracciare una rotta chiara per i prossimi anni, confermando l'impegno verso una crescita sostenibile e responsabile.

**ENG**

### **Words and numbers tell a story of commitment.**

The SOSTain programme requires companies to publish an annual sustainability report documenting not only the practices implemented, but also the results achieved and the improvement objectives for the future.

This report is not just a bureaucratic requirement, but an opportunity for the company to take stock of its progress and chart a clear course for the coming years, confirming its commitment to sustainable and responsible growth.

## TRASPARENZA TRA GREENWASHING E GREENHUSHING

Nel percorso verso la sostenibilità, la trasparenza viene spesso richiamata semplicemente come un valore. **Nel Programma SOSTain, invece, la trasparenza è una condizione operativa,** strettamente legata alla misurazione degli impatti e alla rendicontazione dei risultati.

Pubblicare annualmente un report di sostenibilità non serve a rafforzare una narrazione aziendale, ma a rendere **visibili, confrontabili e verificabili nel tempo** le conseguenze delle decisioni prese. **È un esercizio che introduce un vincolo: una volta che un dato viene misurato, dichiarato e reso pubblico, non può più essere ignorato né rimosso dal processo decisionale.**

Negli ultimi anni, il dibattito sulla sostenibilità si è confrontato sempre più spesso con il tema del greenwashing, ovvero la comunicazione ambientale non supportata da dati solidi, misurabili e verificabili. In risposta a questo rischio, si è affermata una tendenza opposta, definita come **greenhushing: la scelta di alcune aziende di ridurre o evitare del tutto la comunicazione sulla sostenibilità, anche in presenza di pratiche e risultati concreti, per timore di critiche, contestazioni o esposizione reputazionale.**

Se il greenwashing rischia di svuotare la sostenibilità di credibilità, il greenhushing comporta un rischio diverso ma altrettanto rilevante: sottrarre trasparenza al dibattito e rendere meno leggibili gli sforzi reali, ostacolando il confronto tra modelli produttivi e percorsi di miglioramento.

Il Programma SOSTain si colloca in modo esplicito al di fuori di entrambe queste derive. Attraverso il Requisito 9, la pubblicazione annuale del report di sostenibilità diventa un **obbligo metodologico**, non una scelta discrezionale. I dati non sono utilizzati come strumenti promozionali, ma come elementi di responsabilità e di verifica, che consentono di leggere l'evoluzione delle performance nel tempo e di valutare con maggiore consapevolezza le scelte aziendali.

## TRANSPARENCY BETWEEN GREENWASHING AND GREENHUSHING

On the path to sustainability, transparency is often simply referred to as a value. **In the SOSTain Programme, however, transparency is an operational requirement,** closely linked to impact measurement and reporting of results.

Publishing an annual sustainability report does not serve to reinforce a corporate narrative, but to make the consequences of decisions taken **visible, comparable and verifiable over time. It is an exercise that introduces a constraint: once data has been measured, declared and made public, it can no longer be ignored or removed from the decision-making process.**

In recent years, the debate on sustainability has increasingly confronted the issue of **greenwashing**, i.e. environmental communication that is not supported by solid, measurable and verifiable data. In response to this risk, an opposite trend has emerged, defined as **greenhushing: the choice of some companies to reduce or avoid communication on sustainability altogether, even in the presence of concrete practices and results, for fear of criticism, disputes or reputational exposure.**

While greenwashing risks undermining the credibility of sustainability, greenhushing poses a different but equally significant risk: it reduces the transparency of the debate and makes real efforts less visible, hindering the comparison of production models and improvement paths.

The SOSTain Programme explicitly positions itself outside both of these tendencies. Through Requirement 9, the annual publication of the sustainability report becomes a **methodological obligation**, not a voluntary choice. The data is not used as a promotional tool, but as an element of accountability and verification, allowing the reading of performance evolution over time and a more informed assessment of corporate choices.



## RISULTATI TASCA D'ALMERITA

Nel 2025 Tasca d'Almerita pubblica il **quindicesimo Report di Sostenibilità**, confermando la continuità di un percorso avviato quando la rendicontazione ambientale e sociale non rappresentava ancora una pratica diffusa nel settore vitivinicolo.

Nel tempo, il report è diventato parte integrante del sistema di gestione aziendale, mantenendo costanti alcuni principi fondamentali:

- utilizzo di indicatori misurabili e verificabili;
- coerenza con i requisiti del Disciplinare SOSTain e con il Programma VIVA;
- possibilità di confronto dei dati nel tempo;
- accessibilità pubblica delle informazioni.

In un contesto in cui alcune aziende scelgono il silenzio come forma di tutela reputazionale, Tasca d'Almerita conferma invece una strategia di rendicontazione continuativa, basata sulla pubblicazione regolare dei propri dati di sostenibilità, anche quando questi richiedono interpretazione, spiegazione o evidenziano complessità.

## TASCA D'ALMERITA RESULTS

In 2025, Tasca d'Almerita published its **fifteenth Sustainability Report**, confirming the continuity of a path started when environmental and social reporting was not yet a widespread practice in the wine sector.

Over time, the report has become an integral part of the company's management system, maintaining certain fundamental principles:

- use of measurable and verifiable indicators;
- consistency with the requirements of the SOSTain Regulations and the VIVA Programme;
- the possibility of comparing data over time;
- public accessibility of information.

In a context where some companies choose silence as a form of reputational protection, Tasca d'Almerita instead confirms a strategy of continuous reporting, based on the regular publication of its sustainability data, even when these require interpretation, explanation or highlight complexities.



## KEY POINT

### ITA

Tra greenwashing e greenhushing, la trasparenza misurabile resta l'unica strada credibile: Tasca d'Almerita sceglie di rendicontare da 15 anni dati verificabili, rendendo la sostenibilità un impegno osservabile nel tempo.

### ENG

Between greenwashing and greenhushing, measurable transparency remains the only credible path: Tasca d'Almerita has chosen to report verifiable data for 15 years, making sustainability an observable commitment over time.

## NON SOLO UN BOLLINO NOT JUST A STICKER

### RISULTATO REQUISITO REQUIREMENT RESULT

#### ITA

Nel 2025 Tasca d'Almerita pubblica il quindicesimo Report di Sostenibilità, confermando la continuità di un percorso avviato quando la rendicontazione ambientale e sociale non rappresentava ancora una pratica diffusa nel settore vitivinicolo.

#### ENG

In 2025, Tasca d'Almerita published its fifteenth Sustainability Report, confirming the continuity of a path started when environmental and social reporting was not yet a widespread practice in the wine sector.





## VINI SICURI SAFE WINES

### ITA

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.

### ENG

The SOStain programme stipulates that laboratory analyses must be carried out each year on a sample of at least 25% of the products sold in order to verify compliance with current regulations on pesticide residues in wines.\*

Therefore, over a four-year period, all products marketed by the company will be analysed. The analysis will also aim to verify the absence of residues and materials that are toxic and harmful to human health (ochratoxins, heavy metals, etc.), in order to minimise the impact not only on the environment but also to fully protect consumer health.

\* Il campione deve essere individuato in maniera casuale e deve essere specificato il lotto di riferimento.

\*The sample must be chosen at random and the reference batch must be specified.

## QUAL È IL RUOLO DEI SOLFITI NEL VINO?

Nel processo di vinificazione, la sicurezza del prodotto finale è il risultato di un equilibrio tra pratiche agronomiche, scelte enologiche e controlli analitici lungo tutta la filiera. In questo contesto, la gestione dei solfiti rappresenta uno degli aspetti più rilevanti dal punto di vista tecnico, normativo e qualitativo.

I solfiti sono composti naturalmente presenti nel vino come conseguenza della fermentazione alcolica e svolgono una funzione fondamentale nella stabilità del prodotto. **L'anidride solforosa, in particolare, contribuisce a proteggere il vino dai fenomeni ossidativi e microbiologici, consentendo di preservarne le caratteristiche nel tempo e di garantirne la corretta evoluzione dalla cantina al consumatore.**

Il loro impiego non è quindi un elemento accessorio, ma una leva che deve essere gestita in modo consapevole e proporzionato.

Il contenuto finale di solforosa in un vino dipende da molteplici fattori: lo stato sanitario delle uve, le condizioni pedoclimatiche, le pratiche di cantina, la tipologia di vino e la sua destinazione commerciale. Una materia prima di elevata qualità e una conduzione attenta dei processi consentono di limitare l'apporto di solfiti aggiunti, mantenendo al contempo adeguati livelli di stabilità e sicurezza.

La normativa europea stabilisce limiti massimi ben definiti per il contenuto totale di solfiti nei vini, prevedendo soglie ancora più restrittive per i vini certificati biologici. Tali limiti rappresentano un riferimento tecnico utile per valutare l'approccio produttivo adottato dalle aziende, senza che ciò implichi automaticamente una classificazione di natura qualitativa o salutistica.

## WHAT ROLE DO SULPHITES PLAY IN WINE?

In the winemaking process, the safety of the final product is the result of a balance between agronomic practices, oenological choices and analytical controls throughout the supply chain. In this context, the management of sulphites is one of the most important aspects from a technical, regulatory and quality point of view.

Sulphites are compounds naturally present in wine as a result of alcoholic fermentation and play a fundamental role in the stability of the product. **Sulphur dioxide, in particular, helps to protect wine from oxidative and microbiological phenomena, allowing it to preserve its characteristics over time and ensuring its correct evolution from the cellar to the consumer.**

Their use is therefore not an accessory element, but a lever that must be managed in a conscious and proportionate manner.

The final sulphur dioxide content in a wine depends on many factors: the health of the grapes, the soil and climate conditions, the winery practices, the type of wine and its commercial destination. High-quality raw materials and careful management of the processes make it possible to limit the addition of sulphites while maintaining adequate levels of stability and safety.

European legislation sets clear maximum limits for the total sulphite content in wines, with even more restrictive thresholds for certified organic wines. These limits are a useful technical reference for evaluating the production approach adopted by companies, without automatically implying a classification of quality or health.

### LIMITI NELL'USO DEI SOLFITI LIMITS IN THE USE OF SULPHITES

vino tradizionale  
traditional wine



vino biologico  
organic wine



In questo quadro, il confronto tra i livelli di solforosa effettivamente presenti nei vini e i limiti normativi – inclusi quelli previsti dal regolamento del vino biologico – consente di leggere in modo oggettivo le scelte agronomiche ed enologiche adottate e il grado di controllo esercitato lungo il processo produttivo.

**Le analisi di laboratorio condotte sui vini di Tasca d'Almerita evidenziano una sistematica collocazione dei livelli di solforosa totale al di sotto dei limiti previsti dal regolamento del vino biologico, utilizzato in questo contesto come riferimento normativo particolarmente restrittivo.**

Questo risultato non è riconducibile a interventi puntuali, ma riflette un approccio strutturale alla gestione della solfitazione, basato sulla qualità delle uve, sul controllo dei processi fermentativi e su scelte enologiche orientate alla stabilità del vino con un apporto limitatissimo di additivi.

L'analisi per Tenuta mette in evidenza come questo approccio sia applicato in modo coerente in contesti produttivi differenti, caratterizzati da condizioni pedoclimatiche, varietali e stilistiche diverse.

In this context, comparing the levels of sulphur dioxide actually present in wines with regulatory limits – including those set out in the organic wine regulation – provides an objective view of the agronomic and oenological choices made and the degree of control exercised throughout the production process.

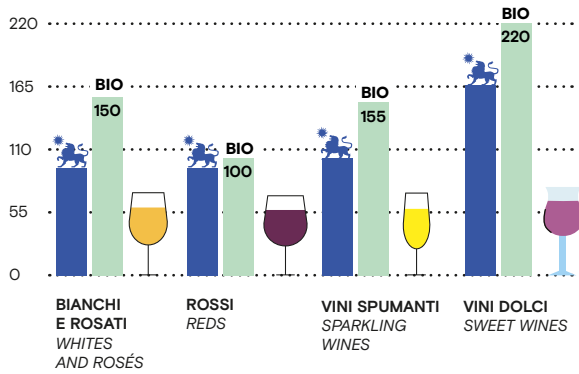
**Laboratory analyses conducted on Tasca d'Almerita wines show that total sulphur dioxide levels are systematically below the limits set by organic wine regulations, which are used in this context as a particularly restrictive regulatory reference.**

This result is not linked to specific interventions, but reflects a structural approach to sulphite management based on grape quality, fermentation process control and oenological choices aimed at wine stability with a very limited use of additives.

The analysis by estate highlights how this approach is applied consistently in different production contexts, characterised by different soil and climate conditions, varieties and styles.

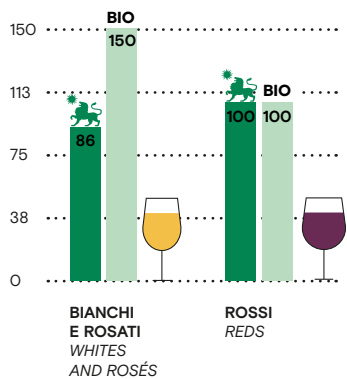


TENUTA REGALEALI

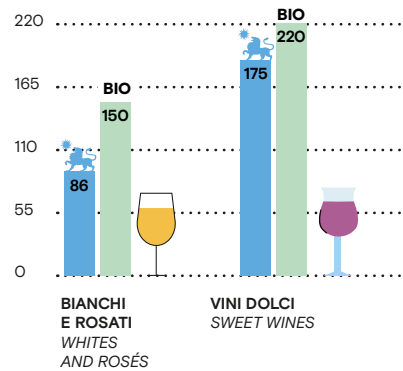


CONFRONTO TRA IL CONTENUTO DI SOLFITI DEI VINI E I LIMITI CONSENTITI DAL REGOLAMENTO DEL VINO BIOLOGICO. VALORI IN MG/L  
COMPARISON BETWEEN THE SULPHITE CONTENT AND THE LIMITS ALLOWED BY ORGANIC WINE REGULATIONS. VALUES IN MG/L

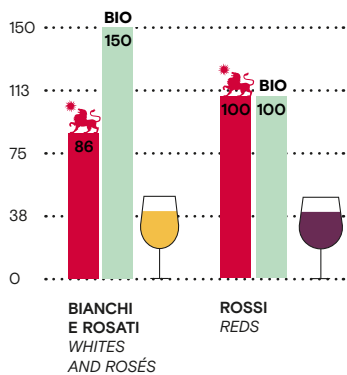
TENUTA SALLIER DE LA TOUR



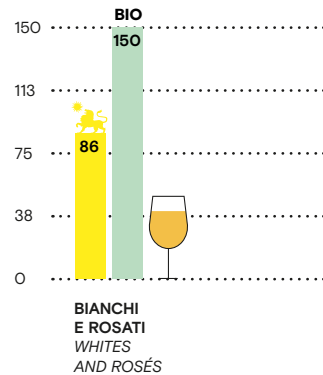
TENUTA CAPOFARO



TENUTA TASCANTE



TENUTA WHITAKER



RISULTATI TASCA D'ALMERITA

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 RESULTS

Tasca d'Almerita protects consumers by subjecting all its wines to analysis to ensure the highest standards of safety and quality.  
From the analyses conducted over the years, **no substances harmful to health (pesticide residues, ochratoxins, heavy metals, etc.) have ever been found.**



KEY POINT

ITA

La gestione consapevole della solforosa è una scelta tecnica di qualità e sicurezza: nei vini di Tasca d'Almerita i livelli risultano sistematicamente inferiori ai limiti del biologico, a conferma di un controllo rigoroso dei processi enologici.

ENG

Conscious management of sulphur dioxide is a technical choice of quality and safety: in Tasca d'Almerita wines, levels are systematically below organic limits, confirming rigorous control of winemaking processes.



REQUISITO 10 • REQUIREMENT 10

---

## **VINI SICURI** *SAFE WINES*

---

### **RISULTATO REQUISITO** *REQUIREMENT RESULT*

---

**ITA**

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.

**ENG**

Tasca d'Almerita protects consumers by subjecting all its wines to analysis to ensure the highest standards of safety and quality. From the analyses conducted over the years, no substances harmful to health have ever been found.



## La chiamavano “l’enoologa”

They called her  
“the oenologist”

**In un’azienda agricola, in un territorio chiamato Sicilia, c’erano vigne, cantina, mani e tempo.**

*On a farm, in a region called Sicily, there were vineyards, a winery, hands and time.*

**Il vino non nasceva all’improvviso: arrivava piano, stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia.**

*Wine did not come about suddenly: it arrived slowly, season after season, harvest after harvest.*

**C’era una donna che passava molte ore in cantina. Non faceva rumore, ma aveva un’energia che si sentiva.**

*There was a woman who spent many hours in the cellar. She made no noise, but she had an energy that could be felt.*

**Guardava, assaggiava, prendeva appunti. La chiamavano “l’enoologa”.**

*She watched, tasted and took notes. They called her “the oenologist”.*

**Un nome serio per un lavoro che richiedeva anche intuito. Perché lei studiava il vino, ma sapeva anche seguirlo, lasciarsi sorprendere, cambiare strada se serviva.**

*A serious name for a job that also required intuition. Because she studied wine, but she also knew how to follow it, let herself be surprised, change course if necessary.*

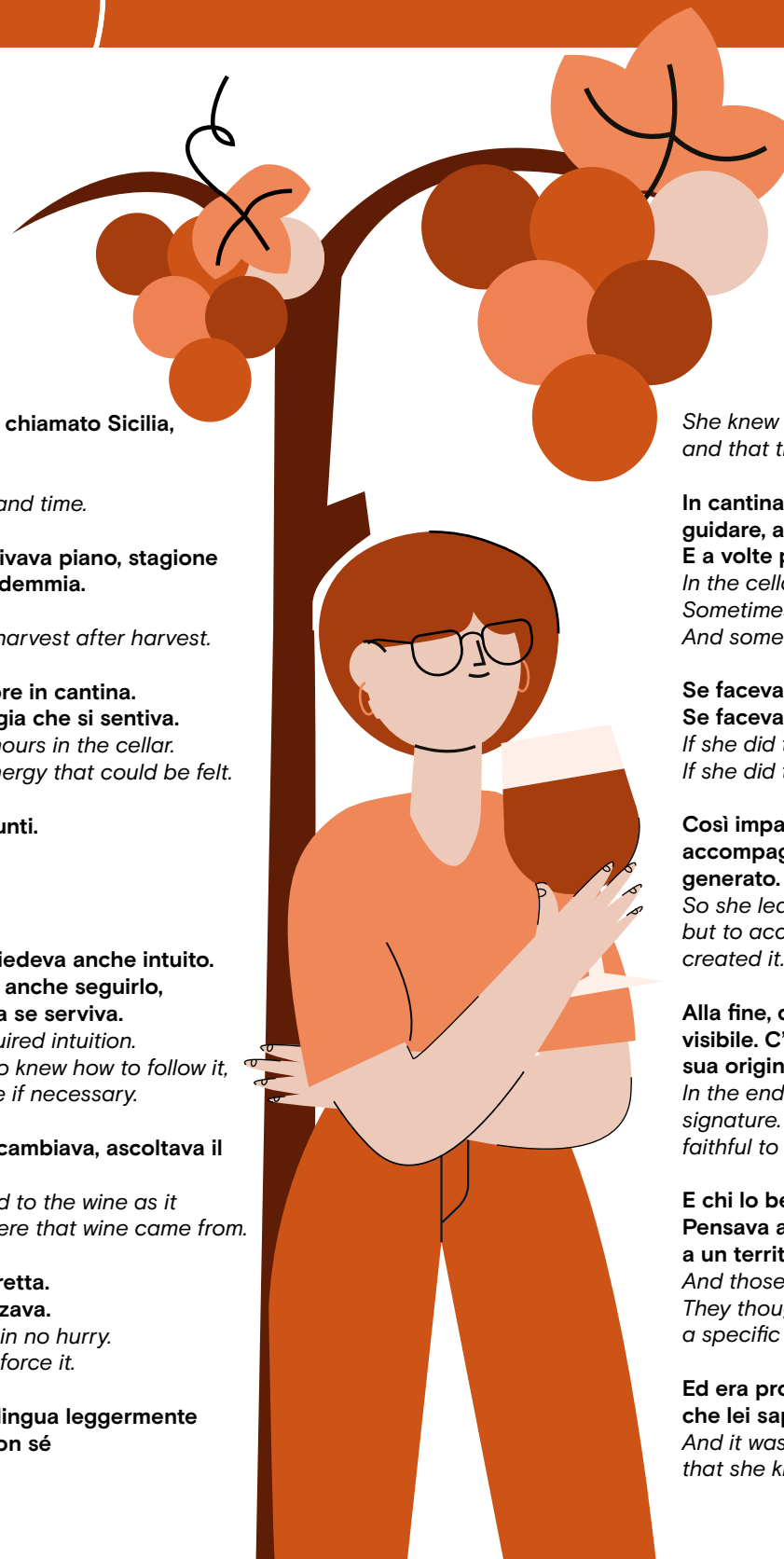
**Ascoltava l’uva, ascoltava il vino che cambiava, ascoltava il luogo da cui quel vino proveniva.**

*She listened to the grapes, she listened to the wine as it changed, she listened to the place where that wine came from.*

**Quando l’uva era pronta, non aveva fretta. Quando il vino fermentava, non lo forzava.**

*When the grapes were ready, she was in no hurry. When the wine fermented, she did not force it.*

**Sapeva che ogni annata parlava una lingua leggermente diversa e che quella lingua portava con sé una geografia precisa.**



*She knew that each vintage spoke a slightly different language and that that language carried with it a precise geography.*

**In cantina interveniva solo quando serviva. A volte per guidare, a volte per fermare, a volte per aspettare.**

**E a volte per fidarsi.**  
*In the cellar, she only intervened when necessary. Sometimes to guide, sometimes to stop, sometimes to wait. And sometimes to trust.*

**Se faceva troppo, il vino lo mostrava.**

**Se faceva troppo poco, anche.**  
*If she did too much, the wine showed it. If she did too little, it showed that too.*

**Così imparò che il suo lavoro non era “fare” il vino, ma accompagnarlo, senza cancellare il luogo che lo aveva generato.**

*So she learned that her job was not to “make” wine, but to accompany it, without erasing the place that had created it.*

**Alla fine, quando il vino era pronto, non c’era una firma visibile. C’era un vino che stava in piedi da solo, fedele alla sua origine.**

*In the end, when the wine was ready, there was no visible signature. There was a wine that stood on its own, faithful to its origins.*

**E chi lo beveva non pensava all’enoologa.**

**Pensava a un posto preciso, a un clima preciso, a un territorio preciso.**  
*And those who drank it did not think of the oenologist. They thought of a specific place, a specific climate, a specific territory.*

**Ed era proprio in quel momento che lei sapeva di aver fatto bene il suo lavoro.**

*And it was at that moment that she knew she had done her job well.*

# Premi

TENUTE TASCA  
2026

TASCA ESTATES  
2026

# Awards

## TENUTA REGALEALI

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
ROSSO DEL CONTE 2020	Vini Buoni d'Italia	Corona
	I Vini di Veronelli	Tre Stelle Oro
ROSSO DEL CONTE 2019	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
	Robert Parker	93/100
	Vini Buoni d'Italia	Corona
	Vinous	95/100
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
	Vinous	94+/100
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	Medaglia d'argento
	Concours Mondial de Bruxelles	Medaglia d'oro

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
	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
	NOZZE D'ORO 2023	Wine Surf
I Vini di Veronelli		Tre Stelle Rosse
NOZZE D'ORO 2022	James Suckling	92/100
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
	James Suckling	91/100
	Robert Parker	91/100
	Wine Hunter	Rosso
	VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON 2021	Vinous
VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON 2020	James Suckling	96/100
	Wine Enthusiast	95/100
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 2023	Bibenda

VIGNA SAN FRANCESCO CHARDONNAY 2022	Bibenda	Cinque Grappoli
	Doctor Wine	Faccino Doctor Wine 95/100
	Wine Enthusiast	94/100
	Vinous	92/100
	James Suckling	92/100
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
ALMERITA ROSÈ 2017	Falstaff	90/100
ALMERITA BRUT 2017	I Vini di Veronelli	90/100
LEONE BLEND 2024	Vinous	90/100
LEONE BLEND 2023	James Suckling	92/100
LE ONE BLEND 2021	Vinous	91/100
	James Suckling	90/100
CYGNUS BLEND 2019	James Suckling	91/100
LAMÙRI NERO D'AVOLA 2022	Wine Enthusiast	91/100 - Best Buy
	Vinous	90/100
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 2022	James Suckling	92/100
	Vinous	92/100
GUARNACCIO PERRICONE 2021	Vinous	92+/100
	Decanter	92/100
	Wine Enthusiast	90/100
	James Suckling	90/100
BUONSENSO CATARRATTO 2023	James Suckling	92/100
	Gambero Rosso	3 Bicchieri

BUONSENSO CATARRATTO 2022	James Suckling	91/100
	Wine Enthusiast	90/100
CAVALLO DELLE FATE GRILLO 2024	Wine Enthusiast	93/100
	Gambero Rosso	3 Bicchieri
	Vinous	90/100
CAVALLO DELLE FATE GRILLO 2023	James Suckling	92/100
CAVALLO DELLE FATE GRILLO 2022	James Suckling	91/100
	Vinous	90/100
CAVALLO DELLE FATE GRILLO 2020	Wine Enthusiast	91/100
REGALEALI BIANCO 2024	Vinous	91/100
	Wine Enthusiast	91/100 - Best Buy
REGALEALI BIANCO 2023	James Suckling	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 2022	James Suckling	91/100
	Mundus Vini	Medaglia d'Oro
REGALEALI NERO D'AVOLA 2021	James Suckling	90/100
	Vinous	90/100



**TENUTA TASCANTE**

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
CONTRADA SCIARANUOVA V.V. 2020	Decanter	95/100
	I vini di Veronelli	95/100 Tre Stelle Oro
	Vinous	94/100
	Bibenda	Cinque Grappoli
	Doctor Wine	Faccino Doctor Wine 97/100
	James Suckling	93/100
CONTRADA SCIARANUOVA V.V. 2019	James Suckling	94/100
	Falstaff	93/100
	The WineHunter	Oro
	I Vini di Veronelli	94/100 Tre Stelle Oro
	Vini Buoni d'Italia	Corona
	Slow Wine	Top Wine
	Wine Spectator	93/100
	Vinous	95/100
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
	Volcanic Wine Awards	Chairman's Award
CONTRADA SCIARANUOVA 2021	James Suckling	95/100
	I Vini di Veronelli	Tre Stelle Oro
	Vinous	94/100
CONTRADA SCIARANUOVA 2020	Vini buoni d'Italia	Corona
	Slow Wine	Top Wine
	Doctor Wine	Faccino DW 96/100
	James Suckling	94/100
	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 2021	James Suckling	93/100
	Bibenda	Cinque Grappoli 2026
	Doctor Wine	95/100
	Vinous	93/100
CONTRADA PIANODARIO 2020	Wine Enthusiast	94/100
	James Suckling	94/100
	Wine Spectator	94/100
	Vinous	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 2021	James Suckling	94/100
	Slow Wine	Top Wine
	Vinous	92/100
CONTRADA RAMPANTE 2020	James Suckling	94/100
	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
	James Suckling	96/100
CONTRADA SCIARANUOVA BIANCO 2023	I Vini di Veronelli	Tre Stelle Oro
	Wine Surf	Vino Top
	ViniBuoni d'Italia	Corona
	Vinous	93/100
CONTRADA SCIARANUOVA BIANCO 2022	James Suckling	96/100 Top 100 Wines of Italy
	James Suckling	95/100
GHIAIA NERA 2022	James Suckling	95/100
	Vinous	91/100
GHIAIA NERA 2021	Gambero Rosso	Tre Bicchieri
	James Suckling	92/100
	Vinous	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 2024	James Suckling	93/100
	Vinous	91/100
BUONORA 2023	James Suckling	93/100
BUONORA 2022	Wine Enthusiast	91/100
	James Suckling	91/100
BUONORA 2021	James Suckling	92/100
	Vinous	91/100
C'ERAGIÀ CHARDONNAY 2024	James Suckling	91/100
C'ERAGIÀ CHARDONNAY 2022	Vinous	94/100
C'ERAGIÀ CHARDONNAY 2021	James Suckling	92/100
C'ERAGIÀ CHARDONNAY 2020	James Suckling	93/100
	Mondial des Vins Extrêmes	Medaglia d'Oro

### TENUTA WHITAKER

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
MOZIA GRILLO 2024	Vinous	91/100
	I Vini di Veronelli	Tre Stelle Rosse
	ViniBuoni d'Italia	Corona
MOZIA GRILLO 2023	ViniBuoni d'Italia	Corona
MOZIA GRILLO 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

### TENUTA SALLIER DE LA TOUR

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
LA MONACA 2022	I Vini di Veronelli	Tre Stelle Rosse
LA MONACA 2021	Vinous	93+/100
LA MONACA 2020	James Suckling	92/100
	The WineHunter	Rosso
	Vitae 2024	3 viti e mezzo 91/100
	I Vini di Veronelli	91/100
	Vinous	93/100
LA MONACA 2019	James Suckling	93/100
	The WineHunter	Rosso
	Wine Enthusiast	91/100
	Vinous	93/100
	Falstaff	92/100
	Robert Parker Wine Advocate	92/100
MADAMAROSÈ 2024	Vinous	90/100
MADAMAROSÈ 2022	James Suckling	90/100
	Falstaff	93/100
MADAMAROSÈ 2023	Vinous	91/100
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 CAPOFARO

VINO \ WINE	GUIDA \ GUIDE	PREMIO \ AWARD
DIDYME 2024	Bibenda	Cinque Grappoli
	Vinous	90/100
DIDYME 2023	Bibenda	Cinque Grappoli
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 2024	Vinous	90/100
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 2024	I Vini di Veronelli	Tre Stelle Rosse
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





## REQUISITO

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

## VALORE REALIZZATO DA TASCA

TASCA È CERTIFICATA SQNPI (SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA)  
*TASCA IS CERTIFIED UNDER THE SQNPI (NATIONAL QUALITY SYSTEM FOR INTEGRATED PRODUCTION)*

## REQUISITO SODDISFATTO

si



## 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

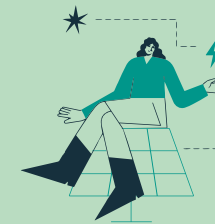
si



**DIVIETO DISERBO CHIMICO**  
**NO CHEMICAL HERBICIDES**

TASCA NON PRATICA DISERBO CHIMICO.  
*TASCA DOES NOT USED CHEMICAL WEED CONTROL.*

si



**TECNOLOGIE ENERGETICAMENTE EFFICIENTI**  
**ENERGY EFFICIENT TECHNOLOGIES**

TASCA UTILIZZA **0,53 kWh** DI ENERGIA PER OGNI LITRO DI VINO.  
*TASCA USES 0,53 kWh OF ENERGY PER LITRE OF WINE.*

si



**BENCHMARK: 0,7 kWh**



**PROTEZIONE BIODIVERSITÀ**  
**BIODIVERSITY PROTECTION**

IL **13,61%** DELLA SUPERFICIE AZIENDALE È DEDICATO A ZONE NATURALI E INCOLTI.  
*THE 13,61% OF THE COMPANY LAND IS DEDICATED TO NATURAL AREAS AND UNCULTIVATED LAND.*

si



**RIDUZIONE PESO DELLE BOTTIGLIE**  
**REDUCTION OF THE WEIGHT OF THE BOTTLES**

PESO MEDIO BOTTIGLIE TASCA 2025: **518 g.**  
*TASCA AVERAGE BOTTLES WEIGHT: 518 G.*

si



**BENCHMARK: 550 g / 0,75 litro**



**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



**TRASPARENZA DELLA COMUNICAZIONE**  
**TRANSPARENCY IN COMMUNICATION**

TASCA HA PUBBLICATO IL 15° REPORT DI SOSTENIBILITÀ.  
*TASCA PUBLISHED THE 14TH SUSTAINABILITY REPORT.*

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



**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

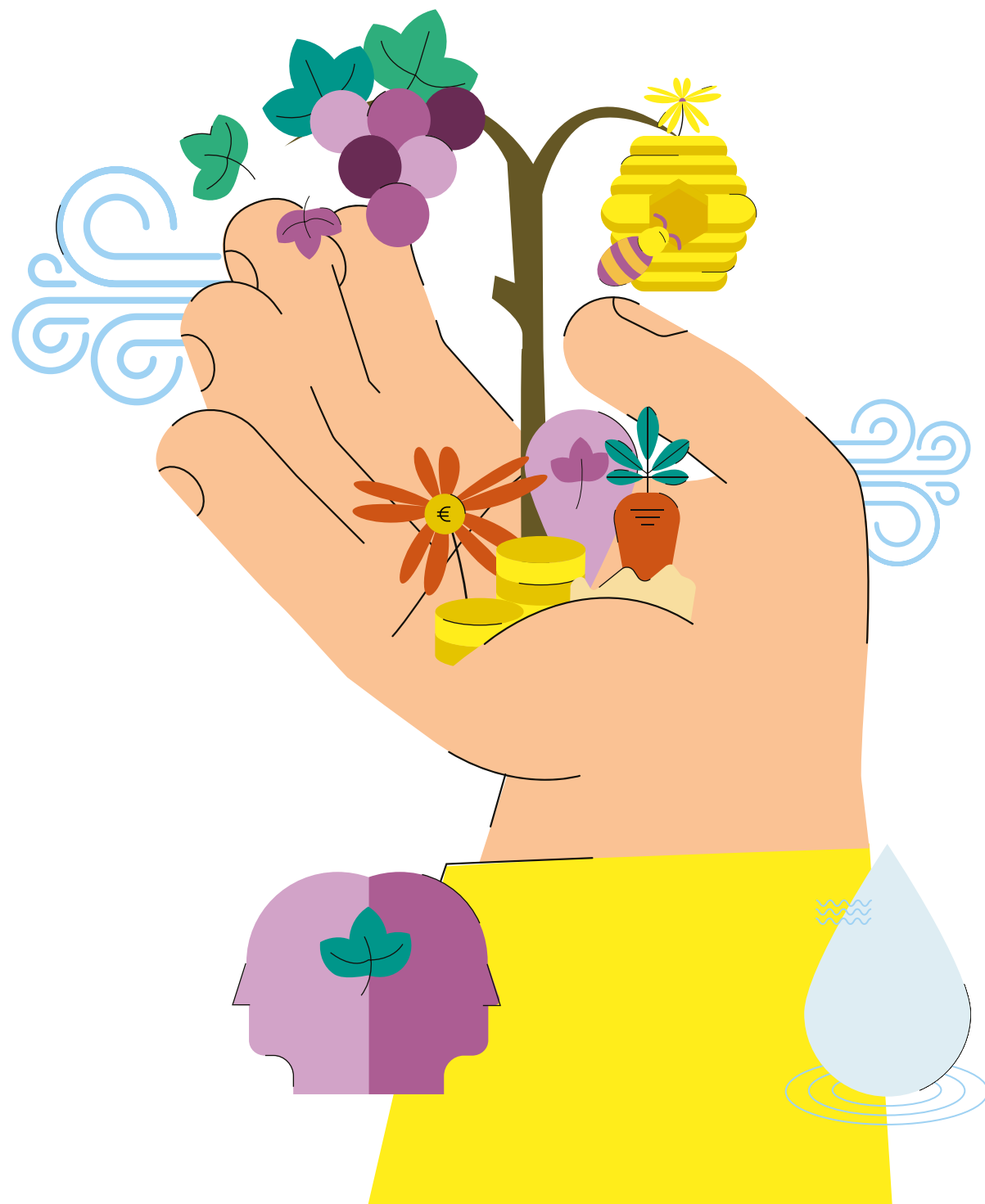


**BENCHMARK: 100%**



# TASCA D'ALMERITA E LE ALTRE BUONE PRATICHE

## TASCA D'ALMERITA AND THE OTHER GOOD PRACTICES





# RISORSA SUOLO

## SOIL RESOURCE

### IL SUOLO COME INFRASTRUTTURA VIVA: ACQUA, CLIMA E RESILIENZA AGRICOLA

Per lungo tempo il suolo è stato considerato una risorsa passiva, un semplice supporto fisico per la produzione agricola. La ricerca scientifica più recente lo descrive invece come una **infrastruttura viva**, complessa e dinamica, capace di regolare processi fondamentali per l'equilibrio ambientale: il ciclo dell'acqua, lo stoccaggio del carbonio, la fertilità biologica e la resilienza degli ecosistemi agli stress climatici.

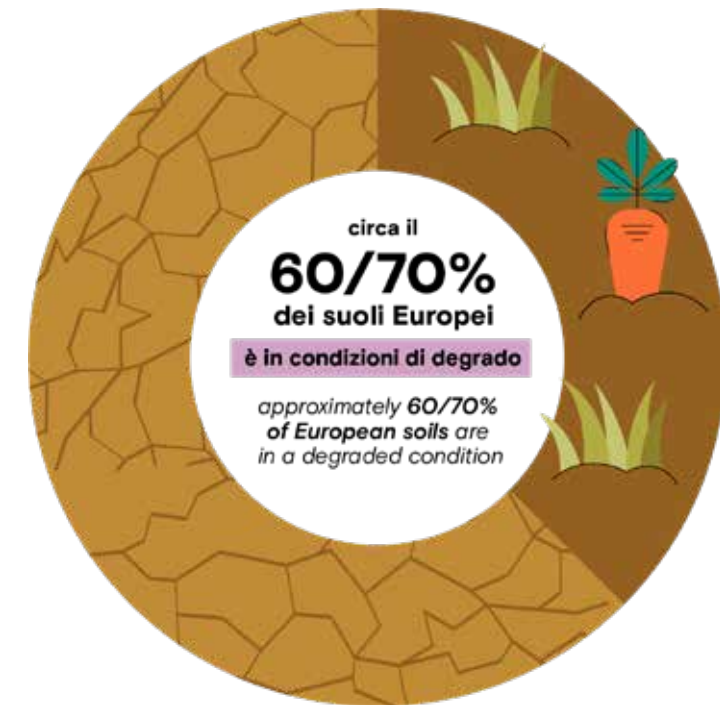
Secondo la Commissione Europea, tra il **60% e il 70% dei suoli dell'Unione Europea presenta condizioni di degrado legate a erosione, perdita di sostanza organica, compattazione o contaminazione**. Questa situazione non rappresenta solo un problema ambientale, ma un rischio sistemico per la sicurezza alimentare, la gestione delle risorse idriche e la capacità dei territori agricoli di adattarsi al cambiamento climatico.



### SOIL AS LIVING INFRASTRUCTURE: WATER, CLIMATE AND AGRICULTURAL RESILIENCE

For a long time, soil was considered a passive resource, a simple physical support for agricultural production. The most recent scientific research, however, describes it as a **living infrastructure**, complex and dynamic, capable of regulating processes that are fundamental to environmental balance: the water cycle, carbon storage, biological fertility and the resilience of ecosystems to climatic stress.

According to the European Commission, **between 60% and 70% of soils in the European Union are degraded due to erosion, loss of organic matter, compaction or contamination**. This situation is not only an environmental problem, but also a systemic risk to food security, water management and the ability of agricultural land to adapt to climate change.



Fonte / SOURCES: EUROPEAN COMMISSION, EU SOIL STRATEGY FOR 2030, 2021; JRC, STATUS OF SOIL IN EUROPE, 2020).

### SUOLO E ACQUA: UNA RELAZIONE STRUTTURALE

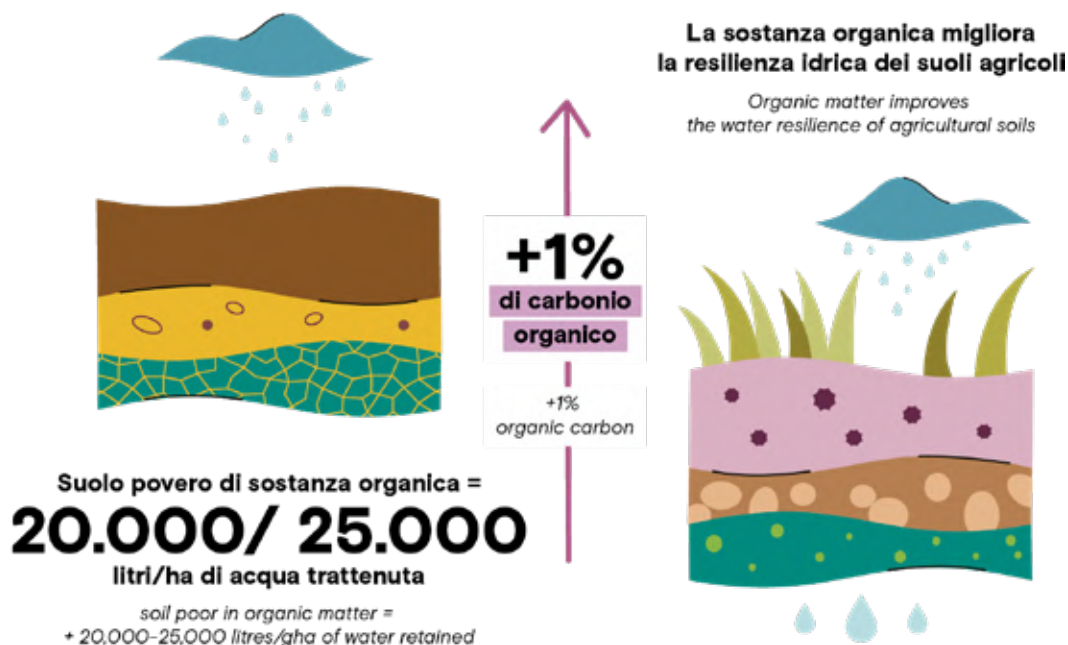
Uno degli aspetti più rilevanti, spesso sottovalutato, è il ruolo del suolo nella regolazione dell'acqua. I suoli sani funzionano come una spugna: assorbono, trattengono e rilasciano lentamente l'acqua, riducendo il rischio di ruscellamento, erosione e stress idrico per le colture.

La **FAO** stima che un incremento dell'1% di **carbonio organico nel suolo** possa aumentare la capacità di ritenzione idrica di **20.000–25.000 litri per ettaro**, contribuendo in modo significativo alla resilienza dei sistemi agricoli in contesti soggetti a siccità sempre più frequenti. In aree mediterranee come la Sicilia, caratterizzate da una crescente irregolarità delle precipitazioni, questa funzione diventa un fattore strategico di adattamento climatico. (Fonte: FAO, *Soil Organic Carbon – the hidden potential*, 2017; EEA, *Healthy soils for healthy ecosystems*, 2019)

### SOIL AND WATER: A STRUCTURAL RELATIONSHIP

One of the most important, yet often underestimated, aspects is the role of soil in water regulation. Healthy soils function like a sponge: they absorb, retain and slowly release water, reducing the risk of runoff, erosion and water stress for crops.

The **FAO** estimates that a 1% increase in **soil organic carbon** can increase water retention capacity by **20,000–25,000 litres per hectare**, contributing significantly to the resilience of agricultural systems in contexts subject to increasingly frequent droughts. In Mediterranean areas such as Sicily, characterised by increasingly irregular rainfall, this function becomes a strategic factor in climate adaptation (Source: FAO, *Soil Organic Carbon – the hidden potential*, 2017; EEA, *Healthy soils for healthy ecosystems*, 2019).



### SUOLO E CLIMA: OLTRE LO STOCCAGGIO DEL CARBONIO

Quando si parla di suolo e cambiamento climatico, l'attenzione si concentra spesso sulla capacità di stoccaggio del carbonio. In effetti, dopo gli oceani, i suoli rappresentano il **secondo più grande serbatoio di carbonio terrestre**, contenendo più carbonio dell'atmosfera e della vegetazione messe insieme. Tuttavia, il ruolo climatico del suolo non si esaurisce nella mitigazione delle emissioni.

Secondo l'IPBES (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services), i suoli svolgono una funzione centrale nella **regolazione del ciclo dell'acqua**, influenzando oltre il **95% dei flussi di acqua dolce terrestri**. Attraverso processi di infiltrazione, ritenzione, filtrazione e rilascio graduale, un suolo sano modula la disponibilità idrica e contribuisce a stabilizzare gli equilibri idrologici dei territori.

Questa funzione di regolazione è determinante anche per la gestione degli eventi climatici estremi. Suoli strutturalmente integri e ricchi di sostanza organica sono in grado di assorbire maggiori quantità di acqua durante piogge

### SOIL AND CLIMATE: BEYOND CARBON STORAGE

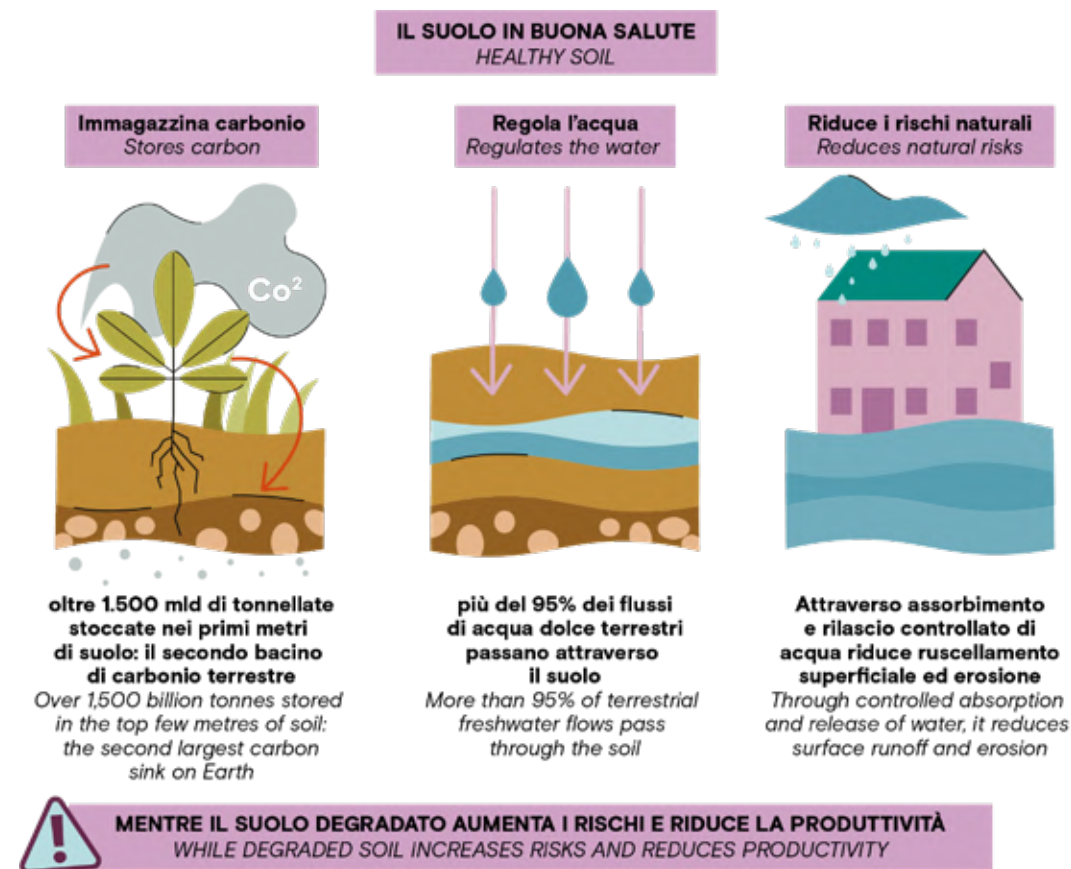
When it comes to soil and climate change, the focus is often on carbon storage capacity. Indeed, after the oceans, soils are the **second largest terrestrial carbon reservoir**, containing more carbon than the atmosphere and vegetation combined. However, the climate role of soil is not limited to mitigating emissions.

According to the IPBES (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services), soils play a central role in **regulating the water cycle**, influencing over **95% of terrestrial freshwater flows**. Through processes of infiltration, retention, filtration and gradual release, healthy soil modulates water availability and helps to stabilise the hydrological balance of the land.

This regulatory function is also crucial for managing extreme weather events. Structurally intact soils rich in organic matter are able to absorb greater amounts of water during heavy rainfall, reducing surface runoff, erosion and the risk of flooding and landslides.

intense, riducendo il ruscellamento superficiale, l'erosione e il rischio di alluvioni e frane. Al contrario, la **degradazione del suolo** – causata da compattazione, perdita di sostanza organica o erosione – compromette questa capacità, aumentando la vulnerabilità dei territori agricoli sia agli eventi estremi sia ai periodi di siccità.

Conversely, **soil degradation** – caused by compaction, loss of organic matter or erosion – compromises this capacity, increasing the vulnerability of agricultural areas to both extreme events and periods of drought.



### CONSUMO DI SUOLO E PRESSIONE ANTROPICA

Il consumo di suolo rappresenta una delle principali forme di pressione antropica sui territori ed è definito come la **trasformazione permanente di superfici agricole o naturali in aree artificiali**, quali edifici, infrastrutture, strade o aree impermeabilizzate. A differenza dell'uso agricolo, che mantiene attive le funzioni biologiche ed ecosistemiche del suolo, il consumo di suolo comporta una **perdita pressoché irreversibile** delle sue capacità produttive e di regolazione ambientale.

### LAND CONSUMPTION AND ANTHROPOGENIC PRESSURE

Land consumption is one of the main forms of anthropogenic pressure on land and is defined as the **permanent transformation of agricultural or natural areas into artificial areas**, such as buildings, infrastructure, roads or impermeable areas. Unlike agricultural use, which maintains the biological and ecosystem functions of the soil, land consumption leads to an almost irreversible loss of its productive and environmental regulation capacities.

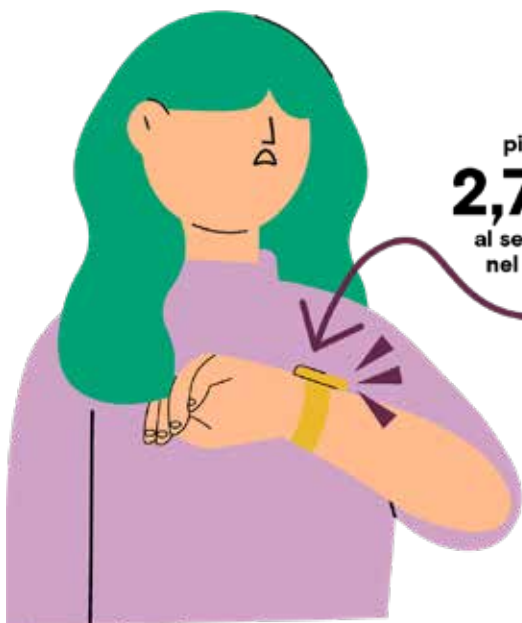
Secondo i dati ufficiali del Rapporto sul consumo di suolo in Italia elaborato da ISPRA e SNPA, nel 2023 il territorio italiano ha perso suolo naturale o agricolo a un ritmo di circa **2,3 metri quadrati al secondo**, pari a oltre **70 km<sup>2</sup> di nuove superfici artificiali** in un anno. Nel 2024 questo ritmo ha superato i **2,7 m<sup>2</sup> al secondo**, con quasi **230.000 m<sup>2</sup> al giorno** di suolo trasformato.

Le conseguenze del consumo di suolo non si limitano alla perdita di terreni coltivabili. L'impermeabilizzazione del suolo compromette la capacità di infiltrazione dell'acqua, aumentando il ruscellamento superficiale e il rischio di alluvioni, riduce lo stoccaggio di carbonio e frammenta gli ecosistemi, con effetti diretti sulla biodiversità e sulla resilienza dei territori ai cambiamenti climatici.

According to official data from the Report on Land Consumption in Italy compiled by ISPRA and SNPA, in 2023, Italy lost natural or agricultural land at a rate of approximately **2.3 square metres per second**, equivalent to over **70 km<sup>2</sup> of new artificial surfaces** in one year. In 2024, this rate exceeded **2.7 m<sup>2</sup> per second**, with almost **230,000 m<sup>2</sup> per day** of soil transformed.

The consequences of land consumption are not limited to the loss of arable land. Soil sealing compromises water infiltration capacity, increasing surface runoff and the risk of flooding, reducing carbon storage and fragmenting ecosystems, with direct effects on biodiversity and the resilience of territories to climate change.

**Il suolo agricolo e naturale continua a ridursi ad alta velocità**  
Agricultural and natural soil continues to decline at a rapid rate.



più di **2,7 m<sup>2</sup>**  
al secondo  
nel 2024

Over 2.7 m<sup>2</sup>  
per second  
in 2024



**11.700**  
campi da calcio trasformati nel 2024  
football pitches transformed in 2024

**Il consumo di suolo non è compensabile nel breve periodo: la formazione di pochi centimetri di suolo fertile richiede tempi dell'ordine di centinaia di anni.**

**Land consumption cannot be compensated for in the short term: it takes hundreds of years for a few centimetres of fertile soil to form.**

## PRATICHE DI AGRICOLTURA RIGENERATIVA DI TASCA D'ALMERITA PER LA SALUTE DEL SUOLO

La gestione del suolo nelle tenute di Tasca d'Almerita si basa su un insieme di pratiche agronomiche orientate alla conservazione della fertilità, alla protezione fisica del terreno e al mantenimento della sua funzionalità biologica nel tempo. L'approccio adottato integra tecniche riconducibili ai principi dell'agricoltura rigenerativa, con l'obiettivo di rafforzare la struttura del suolo, incrementarne il contenuto di sostanza organica e sostenere la biodiversità, elementi centrali per la resilienza dei sistemi agricoli.

## TASCA D'ALMERITA'S REGENERATIVE FARMING PRACTICES FOR SOIL HEALTH

Soil management on the Tasca d'Almerita estates is based on a set of agronomic practices aimed at preserving fertility, physically protecting the soil and maintaining its biological functionality over time. The approach adopted integrates techniques based on the principles of regenerative agriculture, with the aim of strengthening soil structure, increasing organic matter content and supporting biodiversity, which are key elements for the resilience of agricultural systems

### INERBIMENTO

L'inerbimento rappresenta una delle pratiche chiave nella gestione dei vigneti di Tasca d'Almerita. Nei contesti collinari, caratterizzati da forti pendenze, la copertura vegetale del suolo svolge una funzione primaria di contenimento dei fenomeni erosivi, riducendo il dilavamento superficiale e la perdita di suolo fertile durante gli eventi piovosi.

La scelta delle specie da inerbimento è il risultato di un percorso pluriennale di sperimentazione, che ha tenuto conto di diversi fattori: il bilanciamento della competizione idrica con la vite, la capacità di autorigenrazione, la resistenza al calpestio, il controllo delle infestanti e i costi di gestione. In questo quadro, sono state privilegiate specie come i loietti (multiflorum e perenne), in grado di entrare in senescenza durante i periodi più aridi limitando la competizione con la coltura principale, e leguminose autoriseminanti come erba medica e trifoglio, particolarmente efficaci nella copertura del suolo e nel miglioramento delle sue caratteristiche agronomiche.

L'inerbimento è spesso integrato con lavorazioni meccaniche superficiali, una scelta che, sebbene ancora poco diffusa in ambito regionale, sta mostrando risultati positivi nella tutela della struttura del suolo e nella gestione complessiva del vigneto. Nella Tenuta Tascante, situata alle pendici dell'Etna, l'inerbimento è esclusivamente di tipo naturale e costituito da specie

### COVER CROP

Cover crop is one of the key practices in the management of Tasca d'Almerita's vineyards. In hilly areas with steep slopes, ground cover plays a primary role in limiting erosion, reducing surface runoff and the loss of fertile soil during rainfall.

The choice of grass species is the result of many years of experimentation, taking into account various factors: the balance of water competition with the vines, the ability to regenerate, resistance to trampling, weed control and management costs. In this context, preference has been given to species such as ryegrass (multiflorum and perennial), which are able to enter senescence during the driest periods, limiting competition with the main crop, and self seeding legumes such as alfalfa and clover, which are particularly effective in covering the soil and improving its agronomic characteristics.

Cover crop is often integrated with superficial mechanical tillage, a choice that, although still not widespread in the region, is showing positive results in protecting soil structure and overall vineyard management.

At Tenuta Tascante, located on the slopes of Mount Etna, cover crop is exclusively natural and consists of spontaneous native species. The management of the grass

spontanee autoctone. La gestione del cotico erboso è adattata alle condizioni idriche locali e viene effettuata prevalentemente con interventi manuali o con mezzi leggeri, limitando l'impiego di macchinari pesanti per ridurre il rischio di compattazione.

## SOVESCIO

Il sovescio è adottato come strumento agronomico per **arricchire il suolo di sostanza organica e sostenere l'attività biologica**, oltre a contribuire alla protezione superficiale del terreno. La pratica prevede la coltivazione di specie leguminose a rapido sviluppo nel periodo autunno-invernale, con successivo interrimento primaverile della biomassa.

Nelle tenute di Tasca d'Almerita, il sovescio viene applicato con modalità differenziate in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche e del rischio erosivo. In generale, la semina avviene a file alterne, ma la composizione delle colture varia tra le diverse aree aziendali.

Nelle tenute di **Tascante** e **Sallier de La Tour**, dove il rischio di erosione è più contenuto, si utilizzano colture da sovescio come pisello, favino e miscugli specifici. In questi contesti, la copertura del suolo diventa significativa soprattutto a partire dalla fine dell'inverno; il beneficio principale si manifesta quindi nella fase successiva all'interrimento, quando la decomposizione della biomassa contribuisce al rilascio graduale di nutrienti e al miglioramento della fertilità del suolo.

Nella zona collinare di **Regaleali**, invece, la priorità è la protezione del suolo nei mesi invernali. Qui la vegetazione spontanea che si sviluppa naturalmente dopo la vendemmia svolge un ruolo determinante nel contenimento dell'erosione e nel miglioramento della struttura fisica del terreno. L'incorporazione di questa copertura vegetale favorisce l'accumulo di sostanza organica stabile, rafforzando la vitalità del suolo nel lungo periodo.

La strategia di sovescio viene quindi calibrata in base agli obiettivi agronomici specifici di ciascuna tenuta. È tuttavia importante sottolineare che questa pratica, da sola, non è sufficiente a soddisfare completamente i fabbisogni nutrizionali della vite e viene, se necessario, integrata con apporti minerali mirati.

cover is adapted to local water conditions and is carried out mainly by hand or with light machinery, limiting the use of heavy machinery to reduce the risk of compaction.

## GREEN MANURE

Green manure is used as an agronomic tool to **enrich the soil with organic matter and support biological activity**, as well as contributing to the surface protection of the soil. The practice involves the cultivation of fast growing leguminous species in the autumn-winter period, with subsequent burial of the biomass in the spring.

On the Tasca d'Almerita estates, green manure is applied in different ways depending on the soil and climate characteristics and the risk of erosion. In general, sowing takes place in alternate rows, but the composition of the crops varies between the different areas of the estate.

On the **Tascante** and **Sallier de La Tour** estates, where the risk of erosion is lower, green manure crops such as peas, field beans and specific mixtures are used. In these contexts, soil cover becomes particularly important from the end of winter onwards; the main benefit is therefore seen in the phase following ploughing, when the decomposition of biomass contributes to the gradual release of nutrients and improved soil fertility.

In the hilly area of **Regaleali**, on the other hand, the priority is soil protection during the winter months. Here, the spontaneous vegetation that develops naturally after the grape harvest plays a decisive role in limiting erosion and improving the physical structure of the soil. The incorporation of this vegetation cover promotes the accumulation of stable organic matter, strengthening the vitality of the soil in the long term.

The green manure strategy is therefore calibrated according to the specific agronomic objectives of each estate. However, it is important to emphasise that this practice alone is not sufficient to completely satisfy the nutritional needs of the vine and is, if necessary, supplemented with targeted mineral inputs.



## CONCIMAZIONE ORGANO-MINERALE

Nelle Tenute Tasca d'Almerita, la concimazione organo-minerale rappresenta una strategia fondamentale per migliorare la fertilità del suolo e ottimizzare l'efficienza nutrizionale delle colture. Questa pratica contribuisce al miglioramento della struttura del terreno, favorendo una maggiore disponibilità delle acque meteoriche e riducendo il rischio di erosione, particolarmente rilevante nelle aree collinari. Un ulteriore vantaggio è il rilascio graduale degli elementi nutritivi, che permette di minimizzare le perdite e garantire un apporto costante alle piante. Grazie a questa caratteristica, si ottiene un'efficienza maggiore nell'assorbimento dei nutrienti, con un risparmio che può raggiungere il 30% rispetto ai fertilizzanti convenzionali. L'impiego di concimi organo-minerali consente inoltre di aumentare il contenuto di sostanza organica nel suolo, migliorandone la vitalità e favorendo lo

## ORGANIC-MINERAL FERTILISATION

At Tenute Tasca d'Almerita, organic mineral fertilisation is a fundamental strategy for improving soil fertility and optimising the nutritional efficiency of crops. This practice contributes to improving soil structure, promoting greater availability of rainwater and reducing the risk of erosion, which is particularly relevant in hilly areas.

An additional advantage is the gradual release of nutrients, which minimises losses and ensures a constant supply to the plants. Thanks to this characteristic, greater efficiency in nutrient absorption is achieved, with savings of up to 30% compared to conventional fertilisers.

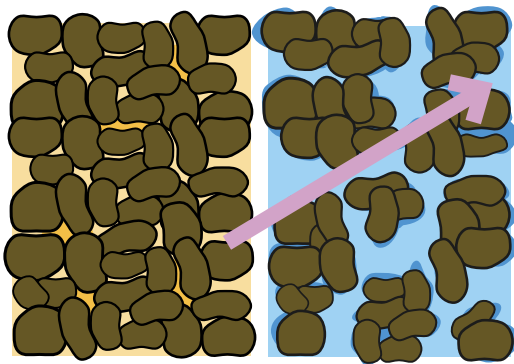
The use of organomineral fertilisers also increases the organic matter content of the soil, thus improving its vitality and promoting the development of beneficial microbiology for the whole company agricultural ecosystem.

sviluppo di una microbiologia benefica per l'ecosistema agricolo. Questo aspetto è particolarmente rilevante in un'azienda come Tasca d'Almerita, che punta a un modello di agricoltura rigenerativa e sostenibile

This specific element is particularly relevant in a wine company such as Tasca d'Almerita, which aims through its actions on environment to achieve an effective model of regenerative and sustainable agriculture.

### CONCIMAZIONE ORGANICA ORGANIC FERTILISATION

### AUMENTO CARBONIO DEL SUOLO INCREASED SOIL CARBON



**STRUTTURA  
STRUCTURE**

- ++ macroporosità
- ++ infiltrazione idrica
- densità suolo

++ macroporosity  
++ water infiltration  
-- soil density

**FUNZIONI  
FUNCTIONS**

- ++ infiltrazione idrica
- ++ CSC
- ++ attività microbionica
- ruscellamento
- perdita nutrienti suolo

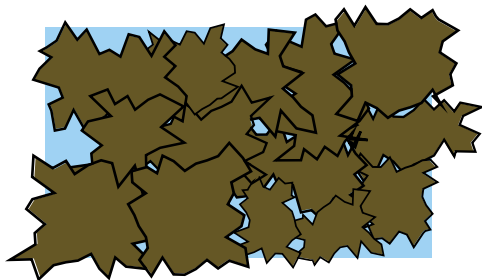
++ water infiltration  
++ CSC  
++ microbiotic activity  
-- stomatophylly  
-- nutrient and soil loss

**SERVIZI  
SERVICES**

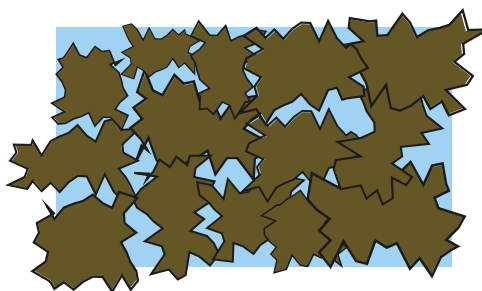
- ++ riserva idrica
- ++ supporto nutrizionale
- ++ conservazione suolo
- ++ sequestro CO<sub>2</sub> atmosferica
- ++ biodiversità

++ water reservoir  
++ nutrient support  
++ soil conservation  
++ sequestration of atmospheric CO<sub>2</sub>  
++ biodiversity

### TERRENO ASFITTICO ASPHYTIC HAPLONIC SOIL



### TERRENO FERTILE FERTILE SOIL



### ROTAZIONE DELLE COLTURE

La rotazione colturale è adottata come pratica strutturale per **mantenere l'equilibrio nutrizionale e biologico** del suolo. L'alternanza di specie diverse contribuisce a migliorare la struttura del terreno, a limitare fenomeni di impoverimento selettivo dei nutrienti e a ridurre la pressione di patogeni e infestanti.

Dal punto di vista funzionale, la rotazione favorisce anche l'accumulo di sostanza organica attraverso la diversità degli apparati radicali e dei residui vegetali, che una volta decomposti arricchiscono il suolo di carbonio stabile.

Questo processo migliora la capacità del terreno di trattenere acqua e nutrienti e rafforza la resilienza del sistema agricolo nel tempo.

Nelle tenute Tasca d'Almerita, la scelta delle colture da alternare avviene in modo mirato, privilegiando combinazioni che apportino benefici complementari. **L'inserimento di leguminose, cereali e colture di copertura consente di migliorare la porosità del suolo, sostenere la fertilità naturale e contribuire alla stabilità agroecologica del sistema.**

### CROP ROTATION

Crop rotation is adopted as a structural practice to **maintain the nutritional and biological balance** of the soil. The alternation of different species helps to improve soil structure, limit selective nutrient depletion and reduce the pressure of pathogens and pests.

From a functional point of view, rotation also promotes the accumulation of organic matter through the diversity of root systems and plant residues, which, once decomposed, enrich the soil with stable carbon. This process improves the soil's ability to retain water and nutrients and strengthens the resilience of the agricultural system over time.

At the Tasca d'Almerita estates, the choice of crops to be rotated is made in a targeted manner, favouring combinations that bring complementary benefits. **The inclusion of legumes, cereals and cover crops improves soil porosity, supports natural fertility and contributes to the agroecological stability of the system.**



# RISORSA CULTURALE

## CROP RESOURCE

### Approfondimento

#### Focus

#### LONGEVITÀ DELLA VITE E GESTIONE AGRONOMICA: PERCHÉ IL TEMPO È UNA RISORSA

La vite è una coltura perenne, progettata per produrre lungo archi temporali che possono estendersi per diversi decenni. Tuttavia, la sua effettiva longevità produttiva non dipende solo dall'età anagrafica della pianta, ma soprattutto dalle **scelte agronomiche adottate nel corso del tempo**. La gestione del vigneto influisce in modo diretto sulla funzionalità del sistema vascolare, sulla capacità di adattamento agli stress ambientali e sulla stabilità produttiva delle viti. Secondo l'International Organisation of Vine and Wine, pratiche agronomiche non adeguate – come potature eccessivamente invasive o una gestione squilibrata del carico produttivo – possono compromettere la continuità dei flussi linfatici e aumentare la suscettibilità alle malattie del legno, riducendo in modo significativo la vita utile del vigneto (OIV, *Guidelines for Sustainable Vitiviniculture*, 2016). La letteratura tecnica concorda sul fatto che la **longevità della vite sia strettamente legata al mantenimento di un equilibrio tra crescita vegetativa e produzione**. Vigneti sottoposti a stress ripetuti, sia per eccesso di produzione sia per interventi agronomici poco rispettosi della struttura della pianta, mostrano una maggiore incidenza di deperimento precoce e una riduzione della qualità delle uve nel medio-lungo periodo (OIV, *Sustainable Viticulture*, 2019).

Un ruolo centrale è svolto dalla **potatura**, considerata oggi non solo come uno strumento di regolazione produttiva, ma come un'azione che incide direttamente sulla salute vascolare della pianta. Studi condotti in ambito viticolo indicano che approcci di potatura orientati alla continuità del legno e alla riduzione delle superfici di taglio contribuiscono a limitare l'ingresso di patogeni e a preservare la funzionalità della vite nel tempo (OIV, *Proceedings on Grapevine Trunk Diseases*, 2018).



Anche la gestione della chioma e del carico produttivo influisce sulla durata del vigneto. Un equilibrio corretto tra superficie fogliare e produzione consente alla pianta di sostenere il proprio metabolismo senza ricorrere a riserve eccessive, riducendo lo stress fisiologico e migliorando la resilienza agli eventi climatici estremi. In questo senso, la

**qualità della gestione agronomica** diventa un fattore determinante per la sostenibilità complessiva del sistema viticolo (Food and Agriculture Organization of the United Nations, *Agroecological practices for sustainable agriculture*, 2018).

In un contesto segnato da crescente variabilità climatica, la longevità della vite assume un valore ancora più strategico. Vigneti gestiti in modo da preservare la funzionalità della pianta nel lungo periodo mostrano una maggiore capacità di adattamento agli stress idrici e termici, riducendo la necessità di interventi correttivi e contribuendo a una gestione più efficiente delle risorse.

#### VINE LONGEVITY AND AGRONOMIC MANAGEMENT: WHY TIME IS A RESOURCE

The vine is a perennial crop, designed to produce over long periods of time that can extend for several decades. However, its actual productive longevity does not depend solely on the age of the plant, but above all on the **agronomic choices made over time**. Vineyard management has a direct impact on the functionality of the vascular system, the ability to adapt to environmental stress and the productive stability of the vines. According to the International Organisation of Vine and Wine, inappropriate agronomic practices – such as overly invasive pruning or unbalanced management of the production load – can compromise the continuity of lymphatic flows and increase susceptibility to wood diseases, significantly reducing the useful life of the vineyard (OIV, *Guidelines for Sustainable Vitiviniculture*, 2016). Technical literature agrees that the **longevity of vines is closely linked to maintaining a balance between vegetative growth and production**. Vineyards subjected to repeated stress, either due to overproduction or agronomic interventions that do not respect the structure of the plant, show a higher incidence of premature decline and a reduction in grape quality in the medium to long term (OIV, *Sustainable Viticulture*, 2019).

**Pruning plays a central role**, now considered not only as a means of regulating production, but also as an action that directly affects the vascular health of the plant. Studies conducted in the field of viticulture indicate that pruning approaches aimed at maintaining wood continuity and reducing cut surfaces help to limit the entry of pathogens and preserve the functionality of the vine over time (OIV, *Proceedings on Grapevine Trunk Diseases*, 2018).

The management of the canopy and production load also affects the lifespan of the vineyard. A correct balance between leaf area and production allows the plant to sustain its metabolism without resorting to excessive reserves, reducing physiological stress and improving resilience to extreme weather events. In this sense, the **quality of agronomic management** becomes a determining factor for the overall sustainability of the viticultural system (Food and Agriculture Organisation of the United Nations, *Agroecological practices for sustainable agriculture*, 2018).

In a context marked by increasing climate variability, the longevity of the vine takes on even greater strategic value. Vineyards managed in such a way as to preserve the functionality of the plant in the long term show a greater ability to adapt to water and heat stress, reducing the need for corrective interventions and contributing to more efficient resource management.

## La vite che imparò il valore del tempo

### The vine that learned the value of time



**Io sono una vite.**  
*I am a vine.*

**Non corro. Non scappo.**  
*I don't run. I don't escape.*

**Non produco tutto subito. Io cresco nel tempo.**  
*I don't produce everything at once. I grow over time.*

**Ogni inverno qualcuno si avvicina a me con le forbici.**  
*Every winter, someone approaches me with shears.*

**Se ha fretta, taglia forte. Io reagisco, certo. Metto grappoli, tanti.**  
*If they are in a hurry, they cut hard. I react, of course. I produce bunches, lots of them.*

**Ma ogni taglio resta dentro di me, anche quando non si vede.**  
*But every cut remains inside me, even when it cannot be seen.*

**Se invece chi mi cura mi guarda davvero, capisce dove passa la linfa, dove posso continuare a crescere senza interrompermi.**  
*If, on the other hand, those who care for me really look at me, they understand where the sap flows, where I can continue to grow without interruption.*

**Allora i tagli sono pochi, pensati. Io continuo a respirare.**  
*Then the cuts are few and well thought out. I continue to breathe.*

**In primavera allungo i germogli. Se me ne lasciano troppi, mi stanco.**  
*In spring, I stretch out my shoots. If they leave me too many, I get tired.*

**Se mi chiedono troppo, cedo. Se invece mi aiutano a trovare un equilibrio, imparo a distribuire le mie forze.**  
*If they ask too much of me, I give in. If, on the other hand, they help me find a balance, I learn to distribute my strength.*

**Io non giudico la singola annata, io la sommo alle altre.**  
*I do not judge a single vintage, I add it to the others.*

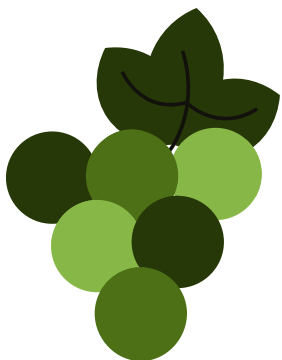
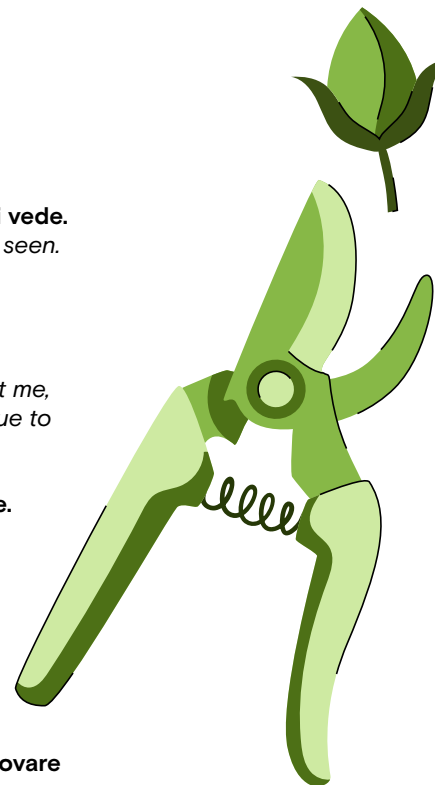
**Dopo dieci anni, dopo quindici, dopo venti, si vede la differenza.**  
*After ten years, after fifteen, after twenty, you can see the difference.*

**C'è chi mi ha chiesto tutto subito e ora deve ricominciare da capo.**  
*There are those who asked me for everything right away and now have to start all over again.*

**E c'è chi mi ha ascoltata e oggi raccoglie ancora.**  
*And there are those who listened to me and are still harvesting today.*

**Perché io non penso a una vendemmia sola, penso a quante ne posso ancora fare.**  
*Because I don't think about a single harvest, I think about how many more I can do.*

**E so riconoscere chi lavora per oggi da chi lavora per domani.**  
*And I know how to recognise those who work for today from those who work for tomorrow.*



## LA POTATURA COME STRUMENTO DI TUTELA DELLA VITE

La potatura costituisce uno dei momenti più delicati nella gestione del vigneto, poiché incide direttamente sulla fisiologia della pianta, sulla sua longevità e sulla qualità della produzione futura. Nelle tenute di Tasca d'Almerita, questa operazione viene eseguita prevalentemente **a mano**, da personale con competenze specifiche, in grado di interpretare la struttura della vite e intervenire in modo mirato.

L'attenzione è rivolta in particolare alla **continuità del sistema vascolare** e alla prevenzione delle principali patologie del legno. I tagli vengono effettuati in modo selettivo e ponderato, evitando interventi invasivi che potrebbero compromettere il flusso linfatico o aumentare il rischio di infezioni.

Nella Tenuta Tascante, alle pendici dell'Etna, viene adottato il principio della **potatura soffice**, che limita gli interventi sul legno permanente e favorisce un'evoluzione naturale della pianta nel tempo. Questa scelta risponde alle specificità del contesto pedoclimatico e contribuisce a preservare la funzionalità della vite su cicli produttivi prolungati.

## PRUNING AS A MEANS OF PROTECTING THE VINE

Pruning is one of the most delicate moments in vineyard management, as it directly affects the physiology of the plant, its longevity and the quality of future production. At the Tasca d'Almerita estates, this operation is mainly carried out **by hand** by staff with specific skills, who are able to interpret the structure of the vine and intervene in a targeted manner.

Particular attention is paid to the **continuity of the vascular system** and the prevention of the main wood diseases. Cuts are made selectively and carefully, avoiding invasive interventions that could compromise lymphatic flow or increase the risk of infection.

At the Tascante Estate, on the slopes of Mount Etna, the principle of **soft pruning** is adopted, which limits interventions on permanent wood and promotes the natural evolution of the plant over time. This choice responds to the specificities of the soil and climate and helps to preserve the functionality of the vine over prolonged production cycles.



## GESTIONE DELLA CHIOMA E CONTROLLO DEL CARICO PRODUTTIVO

Accanto alla potatura, la gestione della chioma svolge un ruolo determinante nel garantire il corretto equilibrio tra vegetazione e produzione. Gli interventi mirano a ottimizzare l'esposizione dei grappoli, favorire la circolazione dell'aria e ridurre le condizioni favorevoli allo sviluppo di patogeni.

Le principali pratiche adottate includono:

- **scacchiatura**, per eliminare i germogli non funzionali e migliorare la distribuzione delle risorse;
- **cimatura**, per contenere lo sviluppo vegetativo e mantenere un equilibrio tra parte aerea e apparato radicale;
- diradamento dei grappoli, effettuato in modo selettivo per migliorare l'uniformità e la qualità dell'uva;
- **sfogliatura**, eseguita nelle fasi finali della maturazione con attenzione al bilanciamento tra esposizione solare e protezione del frutto.

La tempistica e l'intensità di questi interventi vengono definite dagli agronomi aziendali sulla base delle condizioni climatiche dell'annata, evitando schemi rigidi e privilegiando un approccio adattivo.

## FORME DI ALLEVAMENTO E VOCAZIONALITÀ DEI VIGNETI

La scelta della forma di allevamento rappresenta un altro elemento chiave nella salvaguardia della risorsa culturale. Ogni sistema di allevamento viene selezionato in funzione della **vocazionalità del sito**, tenendo conto delle caratteristiche del suolo, dell'altitudine, dell'esposizione e delle esigenze specifiche del vitigno.

Nella Tenuta Regaleali, ad esempio, un'analisi approfondita delle condizioni pedologiche e climatiche ha permesso di individuare le combinazioni più idonee tra vitigno, portainnesto e sistema di allevamento. Questo approccio consente di migliorare l'efficienza nell'uso delle risorse, ridurre i rischi legati all'erosione e aumentare la resilienza del vigneto rispetto alla variabilità climatica.

## CANOPY MANAGEMENT AND YIELD CONTROL

Alongside pruning, canopy management plays a decisive role in ensuring the correct balance between vegetation and production. Interventions aim to optimise the exposure of the bunches, promote air circulation and reduce conditions favourable to the development of pathogens.

The main practices adopted include:

- **thinning**, to eliminate non-functional shoots and improve the distribution of resources;
- **topping**, to contain vegetative growth and maintain a balance between the aerial part and the root system;
- thinning of the bunches, carried out selectively to improve the uniformity and quality of the grapes;
- **leaf removal**, carried out in the final stages of ripening with attention to the balance between sun exposure and fruit protection.

The timing and intensity of these interventions are defined by the company's agronomists based on the climatic conditions of the year, avoiding rigid patterns and favouring an adaptive approach.

## TRAINING SYSTEMS AND SUITABILITY OF VINEYARDS

The choice of training system is another key element in safeguarding the crop resource. Each training system is selected according to the **suitability of the site**, taking into account the characteristics of the soil, altitude, exposure and specific requirements of the vine variety.

At the Regaleali Estate, for example, an in-depth analysis of soil and climatic conditions has made it possible to identify the most suitable combinations of grape variety, rootstock and training system. This approach improves the efficient use of resources, reduces the risks associated with erosion and increases the vineyard's resilience to climate variability.

## DATI E OSSERVAZIONE CONTINUA DEL VIGNETO

La gestione della risorsa culturale è supportata da sistemi di **monitoraggio continuo**, che permettono di raccogliere informazioni puntuali sullo stato del vigneto. **Sensori installati tra i filari rilevano parametri quali umidità del suolo, temperatura e andamento vegetativo, offrendo agli agronomi strumenti utili per valutazioni tempestive.**

L'integrazione di questi dati consente di ottimizzare gli interventi irrigui, individuare precocemente situazioni di stress e modulare le pratiche agronomiche in modo più preciso. Il risultato è una gestione del vigneto più efficiente, capace di ridurre gli sprechi e di adattarsi alle condizioni ambientali in modo dinamico e responsabile

## DATA AND CONTINUOUS OBSERVATION OF THE VINEYARD

Crop resource management is supported by **continuous monitoring** systems, which allow accurate information on the state of the vineyard to be collected. **Sensors installed between the rows detect parameters such as soil moisture, temperature and vegetative growth, providing agronomists with useful tools for timely assessments.**

The integration of this data allows for the optimisation of irrigation, early detection of stress situations and more precise modulation of agronomic practices. The result is more efficient vineyard management, capable of reducing waste and adapting to environmental conditions in a dynamic and responsible manner.



# Approfondimento

## Focus

### IL PROGETTO BIODIVERSITÀ VITICOLA SICILIANA (BIVISI) E IL CONTRIBUTO DI TASCA D'ALMERITA

Tasca d'Almerita ha partecipato al progetto **BIVISI – Biodiversità Viticola Siciliana**, conclusosi nel giugno 2025. I risultati delle attività di ricerca sono stati raccolti nel volume *“Valorizzazione della biodiversità viticola siciliana”*.

L'obiettivo del progetto era approfondire, con un approccio scientifico integrato, il comportamento agronomico ed enologico di varietà autoctone siciliane, dei loro biotipi (varianti della stessa varietà con caratteristiche leggermente differenti) e di alcune varietà cosiddette “relique”, oggi poco diffuse ma di interesse crescente.

Nei bienni 2022–2023 e 2023–2024, i dati climatici registrati nei diversi siti di prova sono stati messi in relazione con lo sviluppo vegetativo delle piante, la resa produttiva, i parametri analitici delle uve, gli indicatori di stress idrico.

Le uve raccolte sono state micro-vinificate presso il Centro “Ernesto del Giudice” di Marsala e sottoposte ad analisi chimico-fisiche, studio del profilo fenolico e antocianico e valutazione sensoriale.

Presso la **Tenuta Regaleali**, nel territorio di Sclafani Bagni, **Tasca ospita uno dei campi collezione del progetto**. Il sito si trova a 500 m s.l.m., su suoli collinari argilloso-calcarei di origine marina, con clima semi-continentale: inverni freddi e piovosi (circa 600 mm/anno) ed estati calde e secche caratterizzate da importanti escursioni termiche giorno-notte.

**Questo contesto ha consentito di osservare l'interazione tra genotipo e ambiente — cioè il modo in cui una stessa varietà esprime caratteristiche diverse a seconda del luogo di coltivazione.**

Lo scopo del progetto era studiare l'interazione tra genotipo e ambiente confrontando l'adattamento agronomico e l'attitudine enologica dei biotipi nei campi collezione a confronto. A Regaleali abbiamo potuto osservare da vicino le relazioni che le varietà e i biotipi presenti nel campo hanno stabilito con il nostro ambiente. Dalle evidenze raccolte emerge che, nelle annate considerate, le condizioni pedoclimatiche di Regaleali hanno favorito una maturazione equilibrata delle uve, con buona sintesi aromatica e fenolica e mantenimento dell'acidità. In questo favorevole contesto, la biodiversità viticola può essere utilizzata come scelta agronomica di precisione.

In particolare, nel campo collezione sono stati studiati diversi biotipi di varietà autoctone.

- Nei due biotipi di **Frappato**, sono emerse differenze riconducibili a maggiore freschezza e finezza aromatica in un caso, e a maggiore struttura e potenziale alcolico nell'altro.
- Tra i biotipi di **Nero d'Avola**, alcune accessioni hanno mostrato un equilibrio interessante tra maturazione e acidità del frutto, con ricadute positive sul profilo organolettico.
- Nel caso del **Catarratto**, studiato in due biotipi, le analisi suggeriscono che l'ambiente abbia inciso in modo determinante sulle caratteristiche finali del vino, evidenziando l'importanza dell'interazione varietà × ambiente. Infatti, il profilo sensoriale dei vini

ottenuti mostra intensità dei descrittori olfattivi del fruttato, agrumato e floreale ed un maggiore gradimento complessivo nei vini di Sclafani Bagni, rispetto ad altri ambienti.

Il Catarratto aziendale è stato inoltre oggetto di studio nell'ambito del progetto **Lucido – valorizzazione innovativa e sostenibile delle varietà autoctone**, promosso dal Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia, finalizzato al confronto tra differenti ambienti di coltivazione, tecniche agronomiche e approcci enologici.

Per la sperimentazione, le uve sono state raccolte nel vigneto di Piana Regina, a 460 m s.l.m., su suoli di origine alluvionale; il vigneto, impiantato nel 2009, ha un'età di 17 anni ed è coltivato a Catarratto comune, il biotipo più diffuso nel territorio. Dalle evidenze raccolte emerge che il vino ottenuto presenta un profilo aromatico articolato e un equilibrio coerente tra maturazione e freschezza, con la presenza di descrittori riconducibili anche alla componente tiolica. Nel confronto tra i diversi ambienti studiati, il Catarratto proveniente dal sito di Sclafani Bagni ha ottenuto valutazioni sensoriali tra le più positive.



Le conclusioni del progetto indicano che, se l'ambiente resta un fattore fondamentale nella determinazione della qualità delle uve, la ricchezza varietale e la presenza di più biotipi rappresentano una leva strategica per, migliorare la resilienza della viticoltura siciliana, adattarsi alle variazioni climatiche, diversificare le attitudini enologiche.

L'interesse verso alcune varietà reliquie — tra cui **Vitarolo** e **Lucignola** — si inserisce in questa prospettiva, esplorando potenziali profili sensoriali distintivi e comportamenti agronomici utili in scenari climatici complessi.

Per Tasca d'Almerita, la partecipazione a BIVISI non rappresenta solo un'attività di ricerca, ma un investimento di lungo periodo sulla biodiversità viticola.

Custodire un campo collezione significa mantenere viva una riserva genetica che può orientare le scelte future. In un contesto di cambiamento climatico e crescente attenzione alla sostenibilità, la biodiversità non è un elemento accessorio, ma una risorsa agronomica concreta.

Studiare le varietà, comprenderne le attitudini e valorizzarne le differenze significa costruire una viticoltura più adattabile, consapevole e duratura.

Tasca d'Almerita participated in the **BIVISI – Sicilian Viticultural Biodiversity** project, which concluded in June 2025. The results of the research activities were collected in the volume “*Valorisation of Sicilian Viticultural Biodiversity*”.

The aim of the project was to use an integrated scientific approach to study the agronomic and oenological behaviour of native Sicilian varieties, their biotypes (variants of the same variety with slightly different characteristics) and some so-called “relic” varieties, which are not widely grown today but are of growing interest.

In the two-year periods 2022–2023 and 2023–2024, the climatic data recorded at the various test sites were correlated with the vegetative development of the plants, the yield, the analytical parameters of the grapes and the indicators of water stress.

The harvested grapes were micro-vinified at the “Ernesto del Giudice” Centre in Marsala and subjected to chemical and physical analysis, phenolic and anthocyanin profile studies, and sensory evaluation.

At the **Regaleali Estate**, in the territory of Sclafani Bagni, **Tasca hosts one of the project's collection fields**. The site is located 500 m above sea level, on clay-limestone hillside soils of marine origin, with a semi-continental climate: cold, rainy winters (about 600 mm/year) and hot, dry summers characterised by significant day-night temperature variations.

**This context has allowed us to observe the interaction between genotype and environment – that is, how the same variety expresses different characteristics depending on where it is grown.**

**The aim of the project was to study the interaction between genotype and environment by comparing the agronomic adaptation and oenological suitability of the biotypes in the collection fields. At Regaleali, we were able to closely observe the relationships that the varieties and biotypes present in the field have established with our environment.** The evidence gathered shows that, in the vintages considered, the soil and climate conditions at Regaleali favoured balanced ripening of the grapes, with good aromatic and phenolic synthesis and maintenance of acidity. In this favourable context, viticultural biodiversity can be used as a precision agronomic choice.

In particular, several biotypes of native varieties were studied in the collection field.

- In the two biotypes of **Frappato**, differences emerged in terms of greater freshness and aromatic finesse in one case, and greater structure and alcoholic potential in the other.
- Among the biotypes of **Nero d'Avola**, some accessions showed an interesting balance between ripeness and acidity of the fruit, with positive effects on the sensory profile.
- In the case of **Catarratto**, studied in two biotypes, the analyses suggest that the environment had a decisive impact on the final characteristics of the wine, highlighting the importance of the variety × environment interaction. In fact, the sensory profile of the wines obtained shows intensity of the olfactory descriptors of fruitiness, citrus and floral notes and greater overall appreciation in the wines from Sclafani Bagni compared to other environments.

The company's Catarratto was also the subject of a study as part of the **Lucido project – innovative and sustainable enhancement**

**of native varieties**, promoted by the Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia (Consortium for the Protection of Sicilian DOC Wines), aimed at comparing different cultivation environments, agronomic techniques and oenological approaches.

For the experiment, the grapes were harvested in the Piana Regina vineyard, at 460 m above sea level, on alluvial soils. The vineyard, planted in 2009, is 17 years old and is cultivated with Catarratto comune, the most widespread biotype in the area. The evidence gathered shows that the wine obtained has a complex aromatic profile and a consistent balance between ripeness and freshness, with descriptors that can also be traced back to the thiol component. In a comparison between the different environments studied, the Catarratto from the Sclafani Bagni site obtained some of the most positive sensory evaluations.

The conclusions of the project indicate that, while the environment remains a fundamental factor in determining the quality of the grapes, varietal richness and the presence of multiple biotypes represent a strategic lever for improving the resilience of Sicilian viticulture, adapting to climatic variations and diversifying oenological aptitudes.

Interest in certain relic varieties – including **Vitrarolo** and **Lucignola** – fits into this perspective, exploring potential distinctive sensory profiles and agronomic behaviours useful in complex climatic scenarios.

For Tasca d'Almerita, participation in BIVISI is not only a research activity, but a long-term investment in viticultural biodiversity.

Preserving a collection field means keeping alive a genetic reserve that can guide future choices. In a context of climate change and growing attention to sustainability, biodiversity is not an accessory element, but a concrete agronomic resource.

Studying varieties, understanding their aptitudes and valuing their differences means building a more adaptable, conscious and sustainable viticulture



# RISORSE TERRITORIALI

## TERRITORIAL RESOURCES



THE GLOBAL GOALS



### OBIETTIVO 11

PROTEZIONE E PROMOZIONE DEL PATRIMONIO E SVILUPPO SOSTENIBILE.

### GOAL 11

PROTECTION AND PROMOTION OF OUR HERITAGE AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT

### COLTIVARE UN TERRITORIO SIGNIFICA ANCHE CUSTODIRNE IL SIGNIFICATO

Per un'azienda agricola il territorio non è soltanto lo spazio fisico in cui si produce, ma il sistema complesso di relazioni naturali, storiche e culturali che rende possibile quella produzione. Suolo, acqua, clima e biodiversità sono elementi essenziali, ma altrettanto lo sono le tracce lasciate nel tempo dalle comunità che hanno abitato quei luoghi: architetture rurali, infrastrutture agricole, pratiche colturali, tradizioni alimentari e paesaggi modellati dal lavoro umano.

Per questo la **gestione delle risorse territoriali è inclusa nelle scelte operative dell'azienda – dalla manutenzione delle infrastrutture rurali alla progettazione delle attività di accoglienza** – come componente della sostenibilità aziendale e non come attività accessoria.

In questa prospettiva il **paesaggio non è uno scenario immobile, bensì il risultato di una continua interazione tra natura e attività agricola**. La viticoltura, più di molte altre colture, contribuisce a definire questa relazione perché agisce nel lungo periodo, incidendo sulla forma del territorio e sulla sua leggibilità nel tempo. Coltivare significa quindi anche assumersi la responsabilità di mantenere

### CULTIVATING A TERRITORY ALSO MEANS PRESERVING ITS MEANING

For a farm, the territory is not only the physical space in which it produces, but also the complex system of natural, historical and cultural relationships that makes that production possible. Soil, water, climate and biodiversity are essential elements, but so are the traces left over time by the communities that have inhabited those places: rural architecture, agricultural infrastructure, farming practices, food traditions and landscapes shaped by human labour.

For this reason, the **management of territorial resources is included in the farm's operational choices – from the maintenance of rural infrastructure to the planning of hospitality activities** – as a component of farm sustainability and not as an extra activity.

From this perspective, **the landscape is not a static backdrop, but the result of continuous interaction between nature and agricultural activity**. Viticulture, more than many other crops, helps define this relationship because it acts over the long term, affecting the shape of the territory and its legibility over time. Cultivating therefore also means taking responsibility for maintaining a balance

equilibrio tra produzione, conservazione e trasmissione di questo patrimonio.

La gestione delle risorse territoriali richiede oggi uno sguardo che vada oltre l'efficienza produttiva. Occorre considerare il **territorio come bene condiviso**, capace di generare valore non solo economico ma anche culturale e sociale, e di **offrire opportunità alle comunità che lo abitano**. In questo senso, la tutela del paesaggio non è un'attività accessoria, ma parte integrante della gestione agricola: mantenere attivi gli spazi rurali, conservare le strutture storiche, favorire la continuità delle pratiche locali significa preservare l'identità dei luoghi.

**Per Tasca d'Almerita la valorizzazione del territorio passa attraverso un approccio che integra produzione, cultura e ospitalità**, rendendo accessibile il paesaggio senza semplificarlo o trasformarlo in elemento decorativo. Le iniziative sviluppate nelle Tenute – dalla conservazione delle architetture rurali alla promozione di attività culturali e di accoglienza a basso impatto – mirano a mantenere vivo un sistema territoriale complesso, in cui l'agricoltura continua a essere il motore principale di equilibrio e continuità.

**In questa visione, il paesaggio non è un risultato da mostrare, ma un processo da custodire.**

Un patrimonio costruito nel tempo, che può essere trasmesso solo attraverso una gestione attenta delle risorse e delle relazioni che lo rendono possibile.

between production, conservation and transmission of this heritage.

Today, the management of territorial resources requires a vision that goes beyond production efficiency. The **territory must be considered as a shared asset**, capable of generating not only economic value but also cultural and social value, and of **offering opportunities to the communities that inhabit it**. In this sense, landscape protection is not an ancillary activity, but an integral part of agricultural management – keeping rural areas active, preserving historical structures and promoting the continuity of local practices means preserving the identity of places.

**For Tasca d'Almerita, enhancing the territory involves an approach that integrates production, culture and hospitality**, making the landscape accessible without simplifying it or transforming it into a decorative element. The initiatives developed on the estates – from the conservation of rural architecture to the promotion of low-impact cultural and hospitality activities – aim to keep alive a complex territorial system in which agriculture continues to be the main driver of balance and continuity.

**In this vision, the landscape is not a result to be shown off, but a process to be preserved.**

A heritage built up over time, which can only be passed on through careful management of the resources and relationships that make it possible.



## LE AZIONI DI TASCA D'ALMERITA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO E DELLE TRADIZIONI LOCALI

### TASCA D'ALMERITA'S ACTIONS TO ENHANCE THE LANDSCAPE AND LOCAL TRADITIONS

#### LE GROTTI DELLA GURFA E IL VINO TASCA D'ALMERITA: UN'INIZIATIVA DI RESTITUZIONE TERRITORIALE

A pochi chilometri da Tenuta Regaleali, lungo i pendii collinari del territorio di Alia, si trovano le **Grotte della Gurfa**, uno straordinario complesso di architettura rupestre scavato nella caratteristica arenaria rossa. Il sito, di grande valore archeologico e paesaggistico, rappresenta un elemento identitario per la comunità locale e una testimonianza unica della storia e del rapporto tra uomo e territorio.

Nel 2024 uno degli ambienti delle Grotte ha ospitato l'affinamento di **72 bottiglie provenienti da Tenuta Regaleali**, ottenute da varietà profondamente legate a questo contesto: Catarratto di montagna (Buonsenso 2023) e Perricone (Guarnaccio 2022). Le bottiglie sono rimaste in affinamento per un anno, fino all'autunno 2025, con un monitoraggio costante delle condizioni di conservazione.

Al termine di questo periodo i vini sono stati messi all'asta e il ricavato è stato destinato alla realizzazione dell'impianto di illuminazione delle Grotte della Gurfa: un intervento volto a migliorare la fruizione del sito e a sostenerne la valorizzazione culturale e turistica.

L'iniziativa è stata concepita come azione di restituzione territoriale: il valore economico generato dal vino è stato reinvestito nella conservazione del sito che ospita l'attività agricola.

Il progetto "Grotte e Vino" nasce dall'idea che la sostenibilità non si esaurisca nella gestione agricola, ma si estenda alla cura del patrimonio storico e paesaggistico in cui l'azienda opera. Mettere il vino al servizio della tutela di un luogo simbolico significa contribuire alla conservazione

#### THE GURFA CAVES AND TASCA D'ALMERITA WINE: AN INITIATIVE THAT GIVES BACK TO THE TERRITORY

A few kilometres from Tenuta Regaleali, along the hillsides of the Alia area, are the **Grotte della Gurfa**, an extraordinary complex of rock architecture carved into the characteristic red sandstone. The site, renowned for its archaeological and landscape value, represents an element of identity for the local community and a unique testimony to the history and relationship between man and landscape.

In 2024, one of the caves was chosen to host the ageing of **72 bottles from the Regaleali Estate**, made from varieties deeply linked to this context: Catarratto di montagna (Buonsenso 2023) and Perricone (Guarnaccio 2022). The bottles were left to age for a year, until autumn 2025, with constant monitoring of the storage conditions.

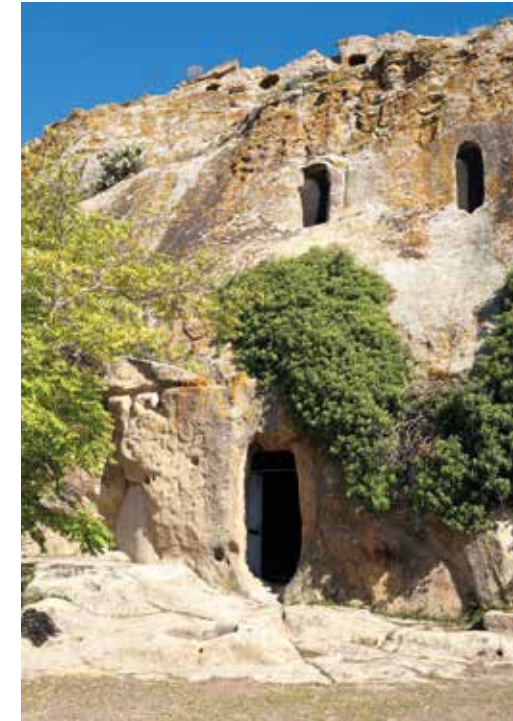
At the end of this period, the wines were auctioned off and the proceeds were used to install lighting in the Gurfa Caves: an intervention aimed at improving the use of the site and supporting its cultural and tourist enhancement.

The initiative was conceived as a way of returning value to the local area: the economic value generated by the wine was reinvested in the conservation of the site that hosts the agricultural activity.

The "Grotte e Vino" project stems from the idea that sustainability is not limited to agricultural management, but extends to the care of the historical and landscape heritage in which the company operates. Putting wine at the service of protecting a symbolic place means contributing to the conservation of a collective

di un bene collettivo e rafforzare il legame tra produzione agricola, cultura e comunità.

Le Grotte della Gurfa, tra i più suggestivi esempi di architettura rupestre della Sicilia, diventano così non solo uno spazio di memoria, ma anche un punto di incontro tra paesaggio, identità locale e attività vitivinicola contemporanea.



#### PAESAGGIO COSTRUITO NEL TEMPO: MURETTI A SECCO E ARCHITETTURE STORICHE DELLE TENUTE TASCA

La gestione del territorio non riguarda soltanto le superfici coltivate, ma anche tutti quegli elementi che contribuiscono a definire il paesaggio agricolo e la sua identità storica. Per Tasca d'Almerita tutelare le risorse territoriali significa prendersi cura anche delle aree non produttive, riconoscendo il valore culturale, ambientale e paesaggistico che esse rappresentano.

Nella Tenuta Tascante, sull'Etna, questo impegno si traduce nella **manutenzione costante dei muretti a secco**, strutture tradizionali che modellano il paesaggio terrazzato e ne garantiscono stabilità e funzionalità. Questi manufatti, iscritti dall'UNESCO nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità,

asset and strengthening the link between agricultural production, culture and community.

The Gurfa Caves, one of the most evocative examples of rock architecture in Sicily, thus become not only a space of memory, but also a meeting point between landscape, local identity and contemporary wine production.



#### A LANDSCAPE BUILT OVER TIME: DRY STONE WALLS AND HISTORIC ARCHITECTURE AT THE TASCA ESTATES

Land management is not only about cultivated areas, but also all those elements that contribute to defining the agricultural landscape and its historical identity. For Tasca d'Almerita, protecting local resources means **taking care of non-productive areas as well**, recognising the cultural, environmental and landscape value they represent.

At the Tasca Estate on Mount Etna, this commitment translates into the **constant maintenance of dry stone walls**, traditional structures that shape the terraced landscape and ensure its stability and functionality. These structures, included by UNESCO in the List of Intangible Cultural Heritage of Humanity, are the

sono il risultato di un sapere costruttivo tramandato nel tempo e rappresentano un esempio concreto di adattamento sostenibile dell'attività agricola alle condizioni naturali del territorio.

Gli interventi di conservazione, ordinari e straordinari, non hanno solo una funzione strutturale, ma contribuiscono a mantenere un equilibrio tra attività agricola, prevenzione dell'erosione e continuità del paesaggio storico.

Anche la Tenuta Regaleali custodisce elementi di grande valore testimoniale, come le **architetture rupestri** presenti nell'area, che raccontano una lunga relazione tra presenza umana e ambiente naturale. La loro conservazione è parte integrante della gestione del territorio: non si tratta di beni separati dall'attività agricola, ma di componenti che ne arricchiscono il significato culturale e la leggibilità nel tempo.

La cura di questi elementi riflette una visione della sostenibilità che include la permanenza del paesaggio e delle sue stratificazioni storiche, riconoscendo che la qualità di un territorio agricolo si misura anche nella capacità di conservare ciò che lo rende unico.

result of construction knowledge handed down over time and represent a concrete example of the sustainable adaptation of agricultural activity to the natural conditions of the territory.

Regular and extraordinary conservation work not only has a structural function, but also helps to maintain a balance between agricultural activity, erosion prevention and the continuity of the historic landscape.

The Regaleali Estate also preserves elements of great historical value, such as the **rupestrian architecture** found in the area, which tells the story of a long relationship between human presence and the natural environment. Their conservation is an integral part of land management: they are not separate from agricultural activity, but rather components that enrich its cultural significance and legibility over time.

The conservation of these elements reflects a vision of sustainability that includes the permanence of the landscape and its historical layers, recognising that the quality of agricultural land is also measured by its ability to preserve what makes it unique.

## TENUTA TASCANTE

### 252

**MURETTI A SECCO**  
DRY-STONE WALLS

### 9.168

**METRI LINEARI**  
LINEAR METRES



## CURA DEL PAESAGGIO RURALE E CONTINUITÀ STORICA DELLA TENUTA REGALEALI

La gestione del territorio include anche la conservazione e la riattivazione degli spazi rurali, con l'obiettivo di mantenere vivo un paesaggio coerente con la sua storia e di evitare fenomeni di abbandono che possono comprometterne l'equilibrio. Tasca d'Almerita interviene non solo sulle aree produttive, ma anche sugli elementi architettonici e vegetazionali che contribuiscono a definire l'identità del luogo.

**Il nucleo storico attorno al quale si sviluppa la Tenuta Regaleali risale all'Ottocento.** Nel tempo sono stati preservati i principali caratteri architettonici originari, insieme alle componenti naturalistiche che ne completano il contesto. I due edifici in calcarenite, Case Grandi e Case Vecchie, sono inseriti in un sistema di giardini ornamentali e orto-frutteti che integra specie autoctone e varietà tradizionali.

Tra queste si trovano essenze spontanee tipiche del paesaggio mediterraneo, come Rosa canina e Retama raetam (ginestra bianca), accanto a specie aromatiche legate alla tradizione locale, tra cui Pelargonium tomentosum, origano dei Monti Iblei e basilico delle Madonie. La loro presenza contribuisce a conservare un patrimonio vegetale che è insieme agricolo, culturale e paesaggistico.

La manutenzione di questi spazi non risponde a una logica decorativa, ma alla volontà di mantenere leggibile nel tempo la relazione tra architettura rurale, vegetazione e attività agricola, elementi che insieme costruiscono il carattere del paesaggio di Regaleali.

## MAINTAINING THE RURAL LANDSCAPE AND HISTORICAL CONTINUITY OF REGALEALI ESTATE

Territorial management is also about preserving and revitalising rural spaces, keeping the landscape in tune with its history and avoiding abandonment that could mess with its balance. Tasca d'Almerita works to improve not only the production areas, but also the architecture and vegetation, which help to define the identity of the estate.

**The historic core around which the Regaleali Estate is built dates back to the 19th century.** Over time, the main original architectural features have been preserved, together with the natural elements that complete the context. The two calcarenite buildings, Case Grandi and Case Vecchie, are set in a system of ornamental gardens and orchards that integrate native species and traditional varieties.

These include wild species that are typical of the Mediterranean landscape, such as Rosa canina and Retama raetam (white broom), alongside aromatic species linked to local tradition, including Pelargonium tomentosum, oregano from the Iblei Mountains and basil from the Madonie Mountains. Their presence helps to preserve a plant heritage that is agricultural, cultural and landscape-related.

The maintenance of these spaces is not for decorative purposes, but rather to preserve the relationship between rural architecture, vegetation and agricultural activity, elements that together shape the character of the Regaleali landscape.



## IL LEGAME CON IL MEDITERRANEO: IL SOSTEGNO ALLA REGATA PALERMO-MONTECARLO

Il rapporto con il territorio per Tasca d'Almerita non si esaurisce nell'ambito agricolo, ma si estende anche al contesto culturale e ambientale più ampio in cui l'azienda opera. In questo senso si inserisce il sostegno alla regata Palermo-Montecarlo, una delle principali competizioni veliche del Mediterraneo, che collega il Golfo di Mondello al Principato di Monaco.

L'evento rappresenta non solo un appuntamento sportivo di rilievo internazionale, ma anche un'occasione per richiamare l'attenzione sulla **tutela del mare e degli ecosistemi mediterranei**, patrimonio naturale condiviso da tutte le comunità che vi si affacciano. La partecipazione di Tasca d'Almerita, partner della manifestazione sin dalla prima edizione, riflette una continuità di valori legati alla cultura del mare e alla responsabilità verso l'ambiente.

L'azienda sostiene la regata attraverso il **Trofeo "Conte Giuseppe Tasca d'Almerita"**, assegnato all'imbarcazione prima classificata in tempo reale. Il riconoscimento richiama la figura del conte Giuseppe Tasca d'Almerita, tra i fondatori del Circolo della Vela Sicilia nel 1933 e protagonista dello sviluppo della vela d'altura a Palermo, contribuendo a consolidare un legame storico tra la famiglia Tasca, la città e il Mediterraneo.

Il supporto a iniziative di questo tipo si inserisce in una visione più ampia di sostenibilità territoriale, che comprende non solo la gestione responsabile delle risorse agricole, ma anche la partecipazione a progetti capaci di valorizzare il patrimonio culturale e ambientale condiviso.

Attraverso la collaborazione con la Palermo-Montecarlo, Tasca d'Almerita rinnova quindi il proprio impegno a favore di un Mediterraneo vissuto come spazio di relazione, identità e tutela, dove cultura, sport e ambiente si intrecciano in una prospettiva di lungo periodo.

## THE LINK WITH THE MEDITERRANEAN: SUPPORT FOR THE PALERMO-MONTECARLO REGATTA

Tasca d'Almerita's relationship with the territory is not limited to agriculture, but also extends to the broader cultural and environmental context in which the company operates. This is reflected in its support for the Palermo-Montecarlo regatta, one of the main sailing competitions in the Mediterranean, which connects the Gulf of Mondello to the Principality of Monaco.

The event is not only an internationally renowned sporting event, but also an opportunity to draw attention to the **protection of the sea and Mediterranean ecosystems**, a natural heritage shared by all the communities that border it. Tasca d'Almerita's participation, as a partner of the event since its first edition, reflects a continuity of values linked to the culture of the sea and responsibility towards the environment.

The company supports the regatta through the **"Conte Giuseppe Tasca d'Almerita Trophy"**, awarded to the boat that finishes in first place in real time. The award commemorates Count Giuseppe Tasca d'Almerita, one of the founders of the Circolo della Vela Sicilia in 1933 and a leading figure in the development of offshore sailing in Palermo, helping to consolidate a historic link between the Tasca family, the city and the Mediterranean.

The support for such initiatives is part of a broader vision of territorial sustainability, which includes not only the responsible management of agricultural resources, but also participation in projects that enhance the shared cultural and environmental heritage.

Through its collaboration with Palermo-Montecarlo, Tasca d'Almerita renews its commitment to the Mediterranean as a space for relationships, identity and protection, where culture, sport and the environment intertwine in a long-term perspective.





## TRADIZIONE E TERRITORIO: IL SOSTEGNO ALLA COPPA DEGLI ASSI

La Coppa degli Assi, giunta alla sua 40<sup>a</sup> edizione, è uno degli appuntamenti storici dell'equitazione internazionale e un evento profondamente legato alla città di Palermo. Da oltre mezzo secolo il concorso ippico richiama atleti e appassionati, contribuendo a mantenere viva una tradizione sportiva che rappresenta un elemento significativo della cultura del territorio. Per Tasca d'Almerita la partecipazione a questa manifestazione non è soltanto un sostegno a un evento sportivo, ma l'espressione di un legame che affonda nelle vicende familiari. Il **"Trofeo Lucio Tasca d'Almerita"** ricorda la figura di **Lucio Tasca, cavaliere della nazionale italiana alle Olimpiadi di Roma del 1962, testimone di una passione per l'equitazione tramandata nel tempo.**

Il tradizionale premio Tasca d'Almerita, simbolicamente legato al vino dell'azienda, rappresenta un gesto che unisce sport, convivialità e cultura agricola, sottolineando la continuità tra attività produttiva e vita sociale del territorio.

Attraverso il sostegno alla Coppa degli Assi, Tasca d'Almerita contribuisce alla valorizzazione di un evento che rafforza l'identità culturale di Palermo e il suo ruolo di luogo di incontro tra tradizione, sport e paesaggio mediterraneo.

## TRADITION AND TERRITORY: SUPPORT FOR THE COPPA DEGLI ASSI

Now in its 40th edition, the Coppa degli Assi is one of the historic events in international equestrianism and is deeply linked to the city of Palermo. For over half a century, the horse show has attracted athletes and enthusiasts, helping to keep alive a sporting tradition that is a significant part of the culture of the territory. For Tasca d'Almerita, participation in this event is not only a way of supporting a sporting event, but also an expression of a bond that runs deep in the family. The **"Trofeo Lucio Tasca d'Almerita"** commemorates **Lucio Tasca, a rider for the Italian national team at the 1962 Rome Olympics, who witnessed a passion for horse riding that has been handed down over time.**

The traditional Tasca d'Almerita prize, symbolically linked to the company's wine, is a gesture that combines sport, conviviality and agricultural culture, emphasising the continuity between productive activity and social life in the area.

Through its support for the Coppa degli Assi, Tasca d'Almerita contributes to the promotion of an event that strengthens the cultural identity of Palermo and its role as a meeting place between tradition, sport and the Mediterranean landscape.



## COMUNITÀ, ARTE E RIUSO CREATIVO: IL PROGETTO “PRESEPI DI COMUNITÀ” A VALLEDOLMO

Nel rapporto con il territorio, Tasca d'Almerita promuove iniziative che non si limitano al sostegno economico, ma prevedono un coinvolgimento diretto delle persone che lavorano in azienda. In questa prospettiva si inserisce il progetto “Presepi di Comunità”, realizzato a Valledolmo, nel territorio della Tenuta Regaleali, in collaborazione con l'artista **Domenico Pellegrino**.

L'iniziativa ha coinvolto bambini e ragazzi del paese in un laboratorio collettivo di creatività e riuso, trasformando i cartoni delle confezioni di vino in elementi scenografici ispirati alla tradizione del presepe. **Tasca d'Almerita ha contribuito non solo fornendo i materiali, ma anche mettendo a disposizione tempo-lavoro e competenze dei propri collaboratori:** i dipendenti, durante l'orario di lavoro, hanno preparato i kit necessari alla realizzazione delle opere e hanno partecipato direttamente alle attività didattiche presso la scuola di Valledolmo, affiancando i bambini durante le fasi di assemblaggio.

Questo coinvolgimento operativo ha trasformato l'iniziativa in un'esperienza condivisa, in cui il lavoro aziendale è diventato occasione di relazione con la comunità locale. I presepi realizzati sono stati esposti negli spazi del paese e successivamente accolti nelle case delle famiglie, estendendo il progetto oltre il momento laboratoriale.

Dal punto di vista della sostenibilità, il progetto assume diversi significati:

- **riuso creativo di materiali aziendali**, in una logica di economia circolare applicata in chiave educativa;
- **partecipazione diretta dei dipendenti**, che hanno dedicato tempo-lavoro alla preparazione dei kit e alle attività con gli studenti;
- **rafforzamento del legame tra impresa e comunità**, attraverso un'esperienza concreta di collaborazione sul territorio.

“Presepi di Comunità” dimostra come la relazione tra azienda agricola e territorio possa tradursi in azioni semplici ma significative, capaci di generare valore sociale oltre che economico. In questo caso il vino diventa punto di partenza per un progetto educativo e partecipativo, contribuendo a costruire connessioni durature tra lavoro, cultura e comunità.

## COMMUNITY, ART AND CREATIVE REUSE: THE “PRESEPI DI COMUNITÀ” PROJECT IN VALLEDOLMO

In its relationship with the community, Tasca d'Almerita promotes initiatives that go beyond financial support to involve the direct participation of the people who work at the company. One of these initiatives is the “Presepi di Comunità” project, carried out in Valledolmo, in the Regaleali Estate, together with artist **Domenico Pellegrino**.

The initiative involved children and young people from the village in a collective workshop on creativity and reuse, transforming wine packaging boxes into scenographic elements inspired by the tradition of the nativity scene. **Tasca d'Almerita contributed not only by providing the materials, but also by making available the time, labour and skills of its employees:** during working hours, employees prepared the tools needed to create the works and participated directly in educational activities at the school in Valledolmo, assisting the children during the assembly phases.

This operational involvement transformed the initiative into a shared experience, in which the company's efforts became an opportunity to build relationships with the local community. The nativity scenes created were displayed in public spaces in the village and then welcomed into families' homes, extending the project beyond the workshop.

From the point of view of sustainability, the project has several meanings:

- **creative reuse of company materials**, in a circular economy approach applied in an educational context;
- **direct participation of employees**, who dedicated their working time to preparing the kits and activities with the students;
- **strengthening of the bond between the company and the community** through a tangible experience of collaboration in the local area.

“Presepi di Comunità” demonstrates how the relationship between a company and the local area can translate into simple but meaningful actions, capable of generating social as well as economic value. In this case, wine becomes the starting point for an educational and participatory project, helping to build lasting connections between work, culture and community.



## SOSTEGNO ALLE INIZIATIVE CULTURALI DEL TERRITORIO: LA PARTECIPAZIONE AL FESTIVAL MUSICALE TERRAFORMA

Nel 2025 Tasca d'Almerita ha collaborato con **Terraforma, festival internazionale di musica e arti sonore** ospitato a Villa Tasca (Palermo). Si tratta di un progetto culturale indipendente che esplora, attraverso linguaggi artistici contemporanei, la **relazione tra suono, paesaggio e ambiente**.

Il contributo dell'azienda si è concretizzato nella fornitura dei vini per la manifestazione, accompagnando momenti di convivialità e socialità all'interno di un contesto culturale orientato alla relazione tra creatività, ambiente e fruizione consapevole degli spazi.

La partecipazione a Terraforma si inserisce tra le attività con cui Tasca d'Almerita sostiene iniziative capaci di generare attenzione verso il patrimonio culturale e paesaggistico, contribuendo alla vitalità del tessuto locale attraverso collaborazioni con soggetti diversi dal settore agricolo.

In questo modo il vino diventa elemento di connessione tra esperienze culturali e territorio, partecipando a eventi che favoriscono l'incontro tra pubblico, arte e ambiente, e rafforzando il ruolo dell'azienda come attore attivo nella vita culturale della comunità.

## SUPPORT FOR LOCAL CULTURAL INITIATIVES: PARTICIPATION AT THE MUSIC FESTIVAL TERRAFORMA

In 2025, Tasca d'Almerita collaborated with **Terraforma, an international music and sound arts festival** hosted at Villa Tasca (Palermo). This is an independent cultural project that explores, through contemporary artistic languages, the **relationship between sound, landscape and environment**.

The company's contribution took the form of supplying wines for the event, enhancing moments of conviviality and sociability within a cultural context focused on the relationship between creativity, the environment and the conscious use of spaces.

Participation in Terraforma is one of the activities through which Tasca d'Almerita supports initiatives that draw attention to cultural and landscape heritage, contributing to the vitality of the local fabric through collaborations with entities outside the agricultural sector.

In this way, wine becomes a connecting element between cultural experiences and the territory, participating in events that encourage encounters between the public, art and the environment, and strengthening the company's role as an active player in the cultural life of the community.



## L'OSPITALITÀ NELLE TENUTE TASCA D'ALMERITA HOSPITALITY AT TENUTE TASCA D'ALMERITA

### ACCOGLIERE SENZA TRASFORMARE

Per Tasca d'Almerita l'ospitalità non è un'attività separata dall'agricoltura, ma una sua naturale estensione. Non nasce per aumentare i flussi, bensì per **creare relazione tra chi coltiva la terra e chi desidera comprenderla**. Le Tenute non sono state trasformate in strutture turistiche, né adattate a modelli standardizzati: restano aziende agricole attive, dove l'accoglienza si inserisce con discrezione nei ritmi della produzione.

**Questo approccio si traduce in esperienze volutamente riservate a pochi turisti, lontane da logiche industriali, costruite intorno al paesaggio reale e non a scenografie artificiali. Gli ospiti sono coinvolti nella lettura dei processi agricoli e accompagnati a scoprire il territorio attraverso modalità di visita lente e a basso impatto, che valorizzano le risorse locali senza alterarne l'equilibrio.**

Ciò che distingue questo modello da molte forme di enoturismo contemporaneo è l'**assenza di "allestimenti" per il visitatore**: non si crea un ambiente dedicato al turismo, ma si apre quello esistente, mantenendo intatta la sua funzione agricola. L'ospitalità diventa così uno strumento di conoscenza del territorio e non di consumo dello stesso.

### WELCOMING WITHOUT TRANSFORMING

For Tasca d'Almerita, hospitality is not an activity separate from agriculture, but a natural extension of it. It was not created to increase visitor numbers, but to **create a relationship between those who cultivate the land and those who wish to understand it**. The estates have not been transformed into tourist facilities, nor have they been adapted to standardised models: they remain active farms, where hospitality is discreetly integrated into the rhythms of production.

**This approach translates into experiences deliberately reserved for a few tourists, far from industrial logic, built around the real landscape and not artificial scenery. Guests are involved in learning about agricultural processes and accompanied to discover the territory through slow, low-impact visits that enhance local resources without altering their balance.**

What distinguishes this model from many forms of contemporary wine tourism is the **absence of "staging" for visitors**: no environment dedicated to tourism is created, but rather the existing one is opened up, keeping its agricultural function intact. Hospitality thus becomes a means of learning about the territory rather than consuming it.







## TENUTA REGALEALI

### IL PAESAGGIO AGRICOLO COME ESPERIENZA EDUCATIVA

Nel cuore della Sicilia, Tenuta Regaleali si estende per oltre 500 ettari tra vigneti, seminativi, uliveti, pascoli e aree naturali. Qui l'ospitalità consente di entrare in un sistema agricolo complesso e ancora pienamente operativo, dove ogni attività nasce dalla vita quotidiana della Tenuta e non da un progetto turistico costruito a posteriori.

Le esperienze proposte accompagnano l'ospite nella lettura del paesaggio attraverso modalità diverse ma complementari: **camminare lungo la rete di sentieri che attraversa vigne e campi coltivati, esplorare la Tenuta con mezzi a basso impatto come l'e-bike, conoscere da vicino le pratiche agricole, partecipare alle degustazioni nei luoghi stessi della produzione, entrare in contatto con la biodiversità che caratterizza l'azienda, dalle colture tradizionali agli orti e agli uliveti.** Ogni attività è pensata per favorire una fruizione lenta e consapevole, che permetta di comprendere il funzionamento dell'ecosistema agricolo senza modificarne l'equilibrio.

A Regaleali l'ospitalità non è una narrazione astratta della sostenibilità, ma la possibilità di osservarla nella sua dimensione concreta, fatta di paesaggio coltivato, lavoro quotidiano e continuità tra produzione, cultura e territorio.

### THE AGRICULTURAL LANDSCAPE AS AN EDUCATIONAL EXPERIENCE

In the heart of Sicily, Tenuta Regaleali covers over 500 hectares of vineyards, arable land, olive groves, pastures and natural areas. Here, hospitality allows visitors to enter a complex and still fully operational agricultural system, where every activity stems from the daily life of the estate and not from a tourist project built after the fact.

The experiences on offer accompany guests in interpreting the landscape in different but complementary ways: **walking along the network of paths that criss-cross vineyards and cultivated fields, exploring the estate with low-impact means of transport such as e-bikes, learning about agricultural practices at first hand, participating in tastings in the places where the products are made, and coming into contact with the biodiversity that characterises the estate, from traditional crops to vegetable gardens and olive groves.** Each activity is designed to encourage slow and conscious enjoyment, allowing guests to understand how the agricultural ecosystem works without disturbing its balance.

At Regaleali, hospitality is not an abstract narrative of sustainability, but the opportunity to observe it in its concrete dimension, made up of cultivated landscape, daily work and continuity between production, culture and territory.



## ANNA TASCA LANZA COOKING SCHOOL – REGALEALI

### IL CIBO COME TRASMISSIONE DI CULTURA AGRICOLA

All'interno della Tenuta Regaleali, la Anna Tasca Lanza Cooking School rappresenta da oltre trent'anni un luogo di studio, ricerca e condivisione della cultura alimentare siciliana. Nata nel 1989 per volontà di Anna Tasca Lanza, la scuola è oggi un punto di riferimento internazionale per l'approfondimento del legame tra cibo, agricoltura e territorio.

Le attività non si limitano all'insegnamento di tecniche culinarie, ma affrontano il cibo come espressione di un paesaggio e di una storia agricola. Gli ospiti partecipano a esperienze che mettono in relazione la preparazione dei piatti con l'origine degli ingredienti, la stagionalità delle produzioni, le pratiche contadine e le tradizioni locali tramandate nel tempo. La cucina diventa così uno strumento per leggere il territorio, comprendere le filiere e riscoprire saperi che si sono formati attraverso generazioni di lavoro agricolo.

In questo contesto l'ospitalità assume una dimensione educativa e partecipativa: non si osserva soltanto, ma si prende parte a processi che collegano terra, produzione e cultura, contribuendo alla trasmissione di un patrimonio gastronomico che è insieme materiale e immateriale.

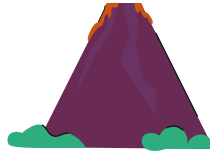
### FOOD AS A TRANSMISSION OF AGRICULTURAL CULTURE

Within the Regaleali Estate, the Anna Tasca Lanza Cooking School has been a place of study, research and sharing of Sicilian food culture for over thirty years. Founded in 1989 by Anna Tasca Lanza, the school is now an international reference point for exploring the link between food, agriculture and the territory. Its activities are not limited to teaching culinary techniques, but also address food as an expression of the landscape and agricultural history. Guests participate in experiences that connect the preparation of dishes with the origin of ingredients, the seasonality of production, farming practices and local traditions handed down over time. Cooking thus becomes a tool for understanding the territory, learning about supply chains and rediscovering knowledge that has been formed through generations of agricultural work.

In this context, hospitality takes on an educational and participatory dimension: one does not merely observe, but takes part in processes that connect land, production and culture, contributing to the transmission of a gastronomic heritage that is both material and immaterial.







## TENUTA TASCANTE

### RACCONTARE IL VINO ATTRAVERSO IL PAESAGGIO DELL'ETNA

Sull'Etna, in un territorio riconosciuto Patrimonio UNESCO, l'ospitalità a Tenuta Tascante si sviluppa in stretta relazione con il paesaggio vulcanico e con la sua storia agricola. Qui l'esperienza non è separata dall'ambiente che la genera: comprendere il vino significa innanzitutto comprendere la montagna, le sue lave, le sue altitudini, le sue trasformazioni continue.

Il cuore dell'accoglienza è a Pianodario, dove è stato recuperato e ristrutturato un antico palmento, testimonianza della tradizione vinicola etnea. Il restauro ha mantenuto la struttura originaria, restituendole una funzione contemporanea senza alterarne l'identità. Questo spazio diventa così il luogo in cui il racconto del vino si intreccia con quello del territorio, della viticoltura di altura e delle Contrade storiche in cui si trovano i vigneti.

Le visite si svolgono tra terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, colate laviche e boschi di castagno, in un ambiente dove l'agricoltura ha dovuto adattarsi nei secoli a condizioni naturali complesse. L'ospitalità accompagna l'ospite nella lettura di questo equilibrio, mostrando come la coltivazione della vite sull'Etna sia prima di tutto un dialogo con la geografia e con il tempo.

A Tascante, il vino non viene presentato come prodotto isolato, ma come espressione diretta di un paesaggio vivo e stratificato, che l'esperienza di visita permette di osservare e comprendere nella sua autenticità.

### TELLING THE STORY OF WINE THROUGH THE LANDSCAPE OF ETNA

On Etna, in a UNESCO World Heritage Site, hospitality at Tenuta Tascante is closely linked to the volcanic landscape and its agricultural history. Here, the experience is not separate from the environment that generates it: understanding wine means first and foremost understanding the mountain, its lava, its altitudes and its constant transformations.

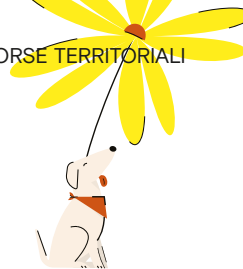
The heart of the hospitality is in Pianodario, where an ancient wine press, testimony to the Etna wine-making tradition, has been restored and renovated. The restoration has maintained the original structure, giving it a contemporary function without altering its identity. This space thus becomes the place where the story of wine intertwines with that of the territory, of high-altitude viticulture and of the historic districts where the vineyards are located.

Visits take place among terraces supported by dry stone walls, lava flows and chestnut woods, in an environment where agriculture has had to adapt to complex natural conditions over the centuries. Hospitality accompanies guests in understanding this balance, showing how the cultivation of vines on Etna is first and foremost a dialogue with geography and time.

At Tascante, wine is not presented as an isolated product, but as a direct expression of a living, layered landscape, which the visitor can observe and understand in all its authenticity.







## TENUTA SALLIER DE LA TOUR

### NEL CUORE DELLA VALLE DELLO JATO, TRA CULTURA AGRICOLA E OSPITALITÀ AUTENTICA

A pochi chilometri da Palermo, tra le colline della Valle dello Jato, Tenuta Sallier de La Tour rappresenta un incontro armonioso tra storia rurale, paesaggio vitivinicolo e tradizioni locali. Qui la campagna conserva un ritmo lento e leggibile, fatto di vigneti ordinati, uliveti, strade bianche e architetture storiche che raccontano una lunga continuità agricola.

L'ospitalità si sviluppa in questo contesto con uno stile discreto ed elegante, che non cerca effetti scenografici ma valorizza l'autenticità dei luoghi. Gli ospiti sono invitati a vivere la Tenuta attraverso passeggiate tra i vigneti, momenti di sosta nel paesaggio e percorsi in e-bike che permettono di esplorare la valle in modo sostenibile, seguendo i tracciati rurali e le strade di campagna senza alterarne l'equilibrio.

La visita diventa così occasione per scoprire non solo la viticoltura della DOC Monreale, ma anche il territorio circostante, con le sue stratificazioni culturali e gastronomiche. La vicina Piana degli Albanesi, con le sue tradizioni arbëreshë, così come la storica Monreale, i prodotti tipici e la storia che ancora vive nella comunità, rappresentano una naturale estensione dell'esperienza, contribuendo a restituire l'immagine di un paesaggio abitato e culturalmente vivo.

Anche la cucina segue questa stessa filosofia: preparazioni semplici e artigianali, legate alla stagionalità e alle produzioni locali, accompagnano i vini della Tenuta senza sovrapporsi al contesto agricolo da cui provengono. Il cibo diventa parte del racconto del territorio, non elemento decorativo, ma espressione di una cultura materiale ancora presente.

Sallier de La Tour è così un luogo da attraversare con lentezza, dove l'ospitalità non separa l'esperienza dalla realtà agricola, ma accompagna il visitatore alla scoperta di una Sicilia meno conosciuta, fatta di relazioni tra paesaggio, lavoro e tradizioni che continuano a essere praticate ogni giorno.

### IN THE HEART OF THE JATO VALLEY, BETWEEN AGRICULTURAL CULTURE AND AUTHENTIC HOSPITALITY

A few kilometres from Palermo, among the hills of the Jato Valley, Tenuta Sallier de La Tour represents a harmonious encounter between rural history, wine-growing landscape and local traditions. Here, the countryside retains a slow and legible rhythm, made up of tidy vineyards, olive groves, white roads and historic architecture that tell the story of a long agricultural continuity.

Hospitality develops in this context with a discreet and elegant style, which does not seek spectacular effects but enhances the authenticity of the places. Guests are invited to experience the estate through walks among the vineyards, moments of rest in the landscape and e-bike routes that allow them to explore the valley in a sustainable way, following rural tracks and country roads without altering their balance.

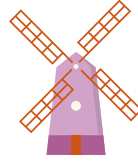
The visit thus becomes an opportunity to discover not only the viticulture of the Monreale DOC, but also the surrounding area, with its cultural and gastronomic layers. The nearby Piana degli Albanesi, with its Arbëreshë traditions, as well as the historic Monreale, the typical products and the history that still lives on in the community, represent a natural extension of the experience, helping to restore the image of a lived-in and culturally vibrant landscape.

The cuisine also follows this same philosophy: simple, artisanal preparations, linked to seasonality and local production, accompany the estate's wines without overshadowing the agricultural context from which they originate. Food becomes part of the story of the territory, not a decorative element, but an expression of a material culture that is still present.

Sallier de La Tour is thus a place to be explored slowly, where hospitality does not separate the experience from agricultural reality, but accompanies visitors on a journey of discovery of a lesser-known Sicily, made up of relationships between landscape, work and traditions that continue to be practised every day.







## TENUTA WHITAKER

### VITICOLTURA IN UN SITO DI CIVILTÀ MILLENARIA

Su richiesta, Tasca d'Almerita organizza visite e degustazioni anche nella Tenuta Whitaker, sull'isola di Mozia, luogo di straordinario valore storico e archeologico al centro della laguna dello Stagnone di Marsala. Qui la presenza del vigneto si inserisce in un contesto unico, segnato dagli scavi che testimoniano la civiltà fenicia e le stratificazioni culturali che nei secoli hanno abitato l'isola.

L'esperienza di visita permette di cogliere come la coltivazione della vite possa convivere con un patrimonio archeologico di eccezionale importanza, integrandosi con attenzione in un ecosistema delicato e in un paesaggio carico di memoria. Le degustazioni diventano così parte di un racconto più ampio, in cui il vino dialoga con la storia millenaria del luogo e con la necessità di conservarne l'equilibrio.

### VITICULTURE IN A SITE OF MILLENNIAL CIVILISATION

On request, Tasca d'Almerita also organises visits and tastings at the Whitaker Estate on the island of Mozia, a place of extraordinary historical and archaeological value in the centre of the Stagnone di Marsala lagoon. Here, the vineyard is set in a unique context, marked by archaeological excavations that bear witness to the Phoenician civilisation and the cultural layers that have inhabited the island over the centuries.

The visit allows visitors to understand how viticulture can coexist with an archaeological heritage of exceptional importance, carefully integrating itself into a delicate ecosystem and a landscape steeped in history. The tastings thus become part of a broader narrative, in which wine dialogues with the thousand-year-old history of the place and the need to preserve its balance.



# RISORSE UMANE

## HUMAN RESOURCES



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

## LAVORO AGRICOLO: ESSENZIALE MA SPESSO INVISIBILE

In agricoltura il lavoro non è standardizzato: segue le stagioni, il clima e l'andamento della produzione. Questa variabilità rende la gestione delle persone una delle responsabilità più complesse per un'azienda agricola.

A livello globale, il settore agricolo impiega circa il 27% della forza lavoro mondiale, ma presenta una quota di lavoro vulnerabile superiore a quella di molti altri comparti (International Labour Organization, ILOStat; *Global Employment Trends*, 2022). Secondo le stime dell'ILO, oltre il 60% dei lavoratori agricoli opera in condizioni di informalità, con livelli elevati di discontinuità e minori tutele (*Women and Men in the Informal Economy*, 2018; aggiornamenti ILOStat).

Anche in Europa il settore è caratterizzato da una forte incidenza di lavoro stagionale e temporaneo (Eurostat, *Seasonal employment in the EU*, 2023).

Questa combinazione di stagionalità, intensità del lavoro e condizioni operative complesse si riflette anche sul tema della salute e sicurezza. Secondo l'ILO, l'agricoltura rientra stabilmente tra i settori con il più alto tasso di infortuni sul lavoro a livello globale, a causa dell'esposizione a rischi fisici, meccanici e ambientali (International Labour Organization, *Safety and Health in Agriculture*, 2021).

## AGRICULTURAL WORK: ESSENTIAL BUT OFTEN INVISIBLE

Work in agriculture is not standardised: it follows the seasons, the climate and production trends. This variability makes people management one of the most complex responsibilities for a farm.

Globally, the agricultural sector employs about 27% of the world's workforce, but has a higher proportion of vulnerable work than many other sectors (International Labour Organisation, ILOStat; *Global Employment Trends*, 2022). According to ILO estimates, over 60% of agricultural workers operate in informal conditions, with high levels of discontinuity and less protection (*Women and Men in the Informal Economy*, 2018; ILOStat updates).

In Europe, too, the sector is characterised by a high incidence of seasonal and temporary work (Eurostat, *Seasonal employment in the EU*, 2023).

This combination of seasonality, labour intensity and complex operating conditions is also reflected in the area of health and safety. According to the ILO, agriculture is consistently among the sectors with the highest rate of accidents at work globally, due to exposure to physical, mechanical and environmental risks (International Labour Organization, *Safety and Health in Agriculture*, 2021).

In questo contesto, la sostenibilità del lavoro agricolo non si misura solo nel numero degli occupati, ma nella qualità delle condizioni operative, nella formazione e nella continuità delle relazioni professionali. Come evidenziato dalla Food and Agriculture Organization of the United Nations (*The State of Food and Agriculture*, 2022), il capitale umano è un fattore determinante per la resilienza dei sistemi agricoli.

In this context, the sustainability of agricultural work is measured not only by the number of people employed, but also by the quality of working conditions, training and the continuity of professional relationships. As highlighted by the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (*The State of Food and Agriculture*, 2022), human capital is a determining factor in the resilience of agricultural systems.

### IL LAVORO AGRICOLO IN NUMERI

AGRICULTURAL WORK IN NUMBERS



## LE BUONE PRATICHE DI TASCA D'ALMERITA PER L'OCCUPAZIONE E LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE TASCA D'ALMERITA'S GOOD PRACTICES FOR EMPLOYMENT AND HUMAN RESOURCE MANAGEMENT

L'impegno di Tasca d'Almerita è rivolto a favorire un'occupazione equa e di qualità, supportando la formazione continua, il benessere dei dipendenti e una gestione etica e responsabile delle risorse umane.

Attraverso un approccio orientato alla sostenibilità, si punta a costruire un ambiente di lavoro in cui le persone possano crescere, innovare e sentirsi parte attiva di un progetto più ampio, in armonia con il territorio e con le sfide del tempo.

### GLI UOMINI E LE DONNE 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.

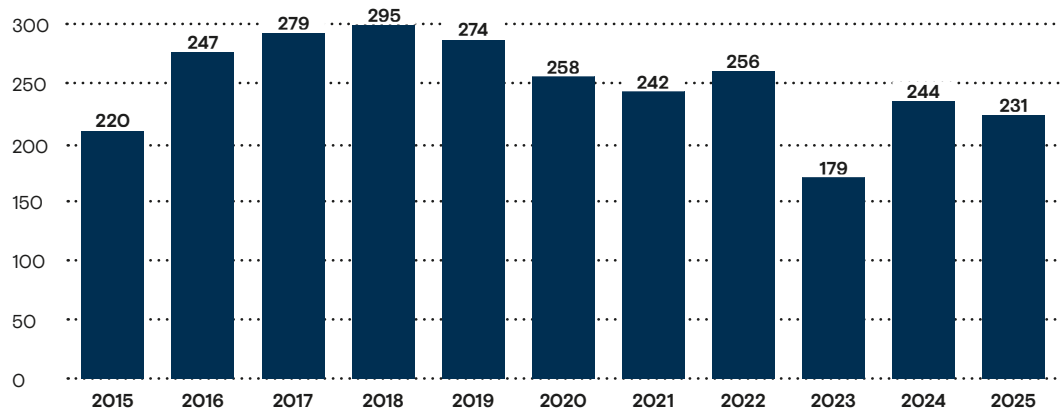
Tasca d'Almerita is committed to promoting fair and quality employment by supporting continuous training, employee well-being and ethical and responsible human resource management.

Through a sustainability-oriented approach, the aim is to build a working environment in which people can grow, innovate and feel part of a larger project, in harmony with the local area and the challenges of the times.

### THE MEN AND WOMEN OF TASCA D'ALMERITA

Fundamental to the growth and achievement of the company's objectives, the people who work and collaborate with Tasca d'Almerita, some of whom have been with the company for several generations, are a central and valuable resource.

DIPENDENTI TASCA D'ALMERITA (FISSI + STAGIONALI)  
TASCA D'ALMERITA'S 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.

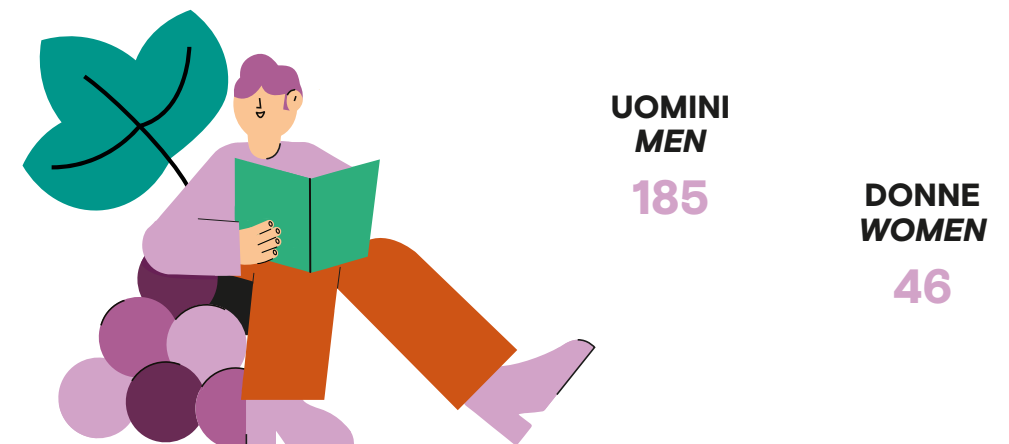
Il 97% dei lavoratori stagionali e temporanei degli ultimi 12 mesi aveva già lavorato in Tasca durante la stagione di coltivazione precedente. In un settore caratterizzato da discontinuità strutturale, la riassunzione rappresenta una forma concreta di stabilità. Significa preservare competenze, mantenere coerenza operativa e rafforzare la qualità del lavoro nel tempo.

The typical seasonality of the wine sector also has an impact on the hiring of seasonal staff, which makes the use of the workforce variable during different periods of the year, also depending on weather conditions.

97% of seasonal and temporary workers in the last 12 months had already worked at Tasca during the previous growing season. In a sector characterised by structural discontinuity, rehiring represents a concrete form of stability. It means preserving skills, maintaining operational consistency and strengthening the quality of work over time.

### EVOLUZIONE NUMERO DIPENDENTI EVOLUTION OF NUMBER OF EMPLOYEES

	FISSI PERMANENT	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
2024	73	171
2025	72	159



## FORMAZIONE

La sicurezza, la formazione e la continuità occupazionale non sono solo obblighi normativi, ma strumenti attraverso cui un'azienda agricola costruisce nel tempo la propria comunità professionale.

La qualità del lavoro è parte integrante della qualità del vino.

L'azienda promuove l'aggiornamento professionale delle proprie persone attraverso iniziative coerenti con le esigenze operative e con l'evoluzione del settore vitivinicolo. Oltre alla formazione tecnica obbligatoria in materia di salute e sicurezza sul lavoro, viene incoraggiata la partecipazione a seminari, fiere, congressi e visite tecniche, occasioni utili per il confronto con altre realtà produttive e per l'approfondimento delle innovazioni di settore.

**Nel 2025 ben 453 sono state le ore di formazione rivolte ai dipendenti.**

## LA SALUTE E LA 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.

## TRAINING

Safety, training and job continuity are not just regulatory obligations, but tools through which a farm builds its professional community over time.

The quality of work is an integral part of the quality of wine.

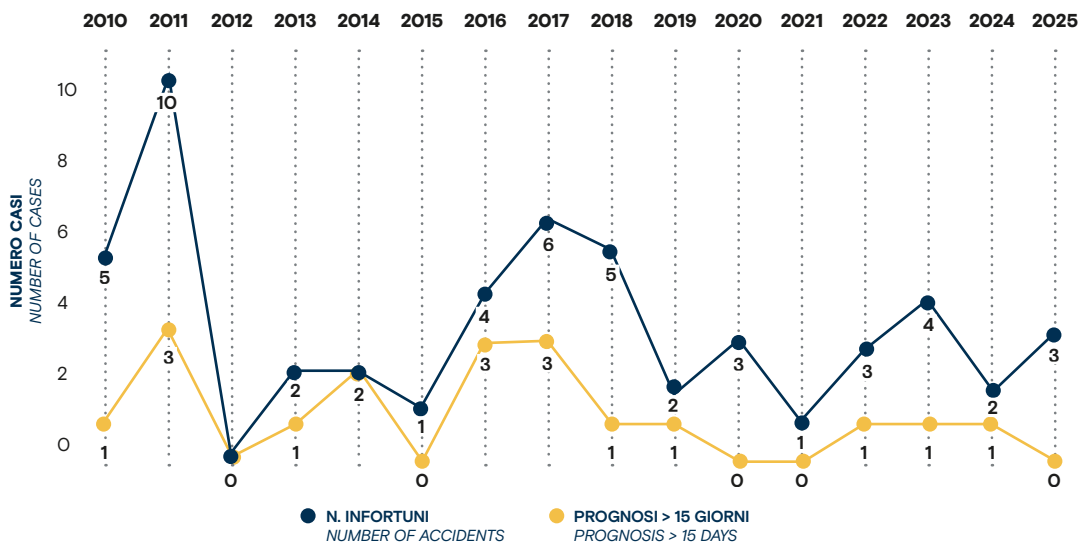
The company promotes the professional development of its people through initiatives consistent with operational needs and the evolution of the wine sector. In addition to mandatory technical training on health and safety at work, participation in seminars, trade fairs, conferences and technical visits is encouraged, as these are useful opportunities to compare notes with other producers and learn more about innovations in the sector.

**In 2025, a total of 453 hours of training were provided to employees.**

## HEALTH AND SAFETY FIRST

The best proof of the company's commitment to safety is the consistently low number of accidents at work in the field, in the winery and in the company recorded annually.

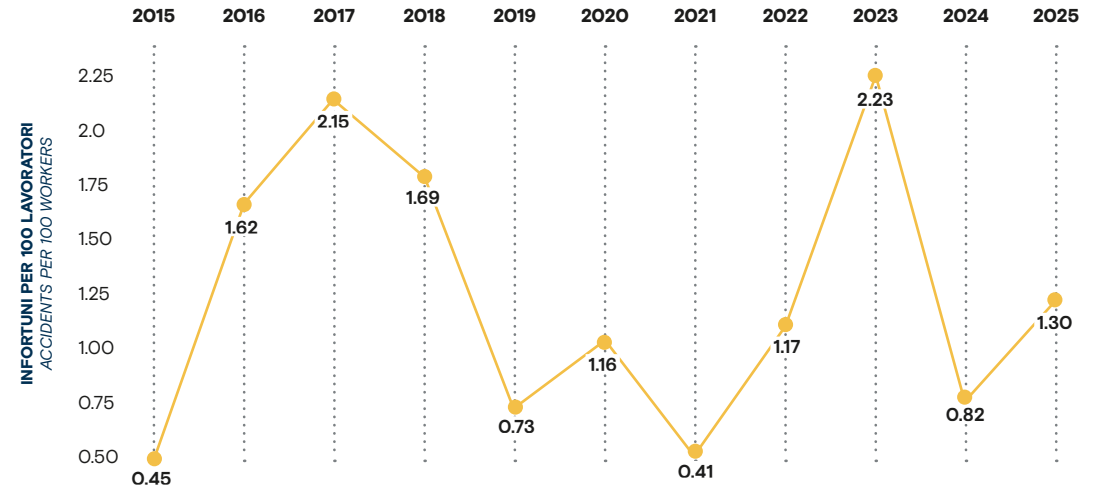
ANDAMENTO INFORTUNI E PROGNOSE > 15 GIORNI (2010-2025)  
ACCIDENT TRENDS AND PROGNOSIS > 15 DAYS (2010-2025)



L'assenza di infortuni con prognosi superiore a 15 giorni rappresenta un indicatore positivo in termini di gravità degli eventi, pur nel quadro di un monitoraggio continuo del rischio.

The absence of accidents with a prognosis of more than 15 days is a positive indicator in terms of the severity of events, even within the framework of continuous risk monitoring.

INFORTUNI PER 100 LAVORATORI (2015-2025)  
ACCIDENTS PER 100 WORKERS (2015-2025)



Il grafico riporta il numero di infortuni per 100 lavoratori, calcolato come rapporto tra infortuni registrati nell'anno e totale dipendenti (fissi e stagionali), moltiplicato per 100. L'utilizzo di un indicatore normalizzato consente una lettura più accurata dell'andamento del rischio, tenendo conto delle variazioni dell'organico nel tempo.

The graph shows the number of accidents per 100 workers, calculated as the ratio of accidents recorded during the year to the total number of employees (permanent and seasonal), multiplied by 100. The use of a normalised indicator allows for a more accurate reading of risk trends, taking into account changes in the workforce over time.

Nel periodo analizzato si osservano oscillazioni fisiologiche legate alla natura stagionale delle attività agricole. Il valore più elevato si registra nel 2017 (2,15 infortuni ogni 100 lavoratori) e nel 2023 (2,23), mentre il dato più contenuto si rileva nel 2021 (0,41). Nel 2025 il tasso si attesta a 1,30 infortuni ogni 100 lavoratori.

During the period analysed, physiological fluctuations linked to the seasonal nature of agricultural activities can be observed. The highest value was recorded in 2017 (2.15 accidents per 100 workers) and in 2023 (2.23), while the lowest figure was recorded in 2021 (0.41). In 2025, the rate stands at 1.30 accidents per 100 workers.

L'analisi normalizzata permette di monitorare in modo più strutturato l'evoluzione del fenomeno rispetto ai soli valori assoluti, offrendo una base oggettiva per la valutazione delle politiche di prevenzione e sicurezza.

Normalised analysis allows for more structured monitoring of the evolution of the phenomenon compared to absolute values alone, providing an objective basis for the evaluation of prevention and safety policies.



La tutela della salute e della sicurezza è parte integrante della pianificazione aziendale e non un adempimento separato. La gestione dei rischi viene affrontata in modo sistematico e coinvolge attivamente i responsabili di reparto, l'RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione) e il RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza), che partecipano alla definizione e all'aggiornamento del piano di sicurezza attraverso momenti di confronto strutturati.

L'analisi dei rischi viene effettuata in modo preventivo ogni volta che vengono introdotti nuovi materiali, attrezzature o processi produttivi, così da valutare eventuali impatti su salute ed ergonomia. L'azienda adotta inoltre misure specifiche per prevenire infortuni e disturbi legati alle condizioni operative, con particolare attenzione agli aspetti ergonomici e ai fattori ambientali.

Tutti i lavoratori sono sottoposti annualmente a visite mediche mirate (100% del personale), finalizzate alla verifica dello stato di salute e alla valutazione dell'idoneità alla mansione. In presenza di rischi specifici, come l'esposizione al rumore per gli addetti all'imbottigliamento, vengono effettuati controlli dedicati (ad esempio esami audiometrici), accompagnati da analisi nel tempo per monitorare eventuali variazioni o criticità.

Le procedure di sicurezza sono accessibili a tutto il personale, inclusi lavoratori, collaboratori e visitatori. In ciascun sito produttivo è presente un RLS che rappresenta un punto di riferimento per la raccolta di segnalazioni e osservazioni. È attivo un sistema formale che consente ai lavoratori di comunicare eventuali rischi o criticità, anche in forma riservata, al fine di individuare e attuare tempestivamente azioni correttive.

La formazione in materia di salute e sicurezza viene erogata regolarmente e coinvolge il personale in funzione delle mansioni svolte, assicurando il rispetto degli obblighi normativi e la diffusione di comportamenti consapevoli.

**A tutti i dipendenti è inoltre garantita un'assicurazione sanitaria privata integrativa.**

Health and safety protection is an integral part of business planning and not a separate requirement. Risk management is approached systematically and actively involves department managers, the RSPP (Head of the Prevention and Protection Service) and the RLS (Workers' Safety Representative), who participate in defining and updating the safety plan through structured discussions.

Risk analysis is carried out preventively whenever new materials, equipment or production processes are introduced, in order to assess any impact on health and ergonomics. The company also adopts specific measures to prevent accidents and disorders related to operating conditions, with particular attention to ergonomic aspects and environmental factors.

All workers undergo annual medical examinations (100% of staff) to check their health and assess their suitability for the job. In the presence of specific risks, such as exposure to noise for bottling workers, dedicated checks (e.g. audiometric tests) are carried out, accompanied by analyses over time to monitor any changes or critical issues.

Safety procedures are accessible to all personnel, including workers, collaborators and visitors. Each production site has an RLS (Workers' Safety Representative) who acts as a point of reference for collecting reports and observations. A formal system is in place that allows workers to report any risks or critical issues, even confidentially, in order to identify and implement corrective actions in a timely manner.

Health and safety training is provided regularly and involves staff according to their duties, ensuring compliance with regulatory obligations and the dissemination of informed behaviour.

**All employees are also guaranteed supplementary private health insurance.**



## CODICE ETICO E RESPONSABILITÀ SOCIALE

**Il Codice Etico rappresenta uno strumento di riferimento per orientare comportamenti, decisioni e relazioni all'interno dell'azienda.**

Viene consegnato a tutti i nuovi assunti come parte del percorso di inserimento, con l'obiettivo di rendere espliciti i principi e i valori che guidano l'attività di Tasca d'Almerita.

Il documento definisce criteri di responsabilità, trasparenza e correttezza nei confronti di colleghi, fornitori, clienti e territorio. Non si tratta di un insieme formale di regole, ma di un quadro di riferimento condiviso che contribuisce a garantire coerenza tra le scelte operative quotidiane e l'identità aziendale.

## CODE OF ETHICS AND SOCIAL RESPONSIBILITY

**The Code of Ethics is a reference tool for guiding behaviour, decisions and relationships within the company.**

It is given to all new hires as part of the induction process, with the aim of making explicit the principles and values that guide Tasca d'Almerita's activities.

The document defines criteria of responsibility, transparency and fairness towards colleagues, suppliers, customers and the local area. It is not a formal set of rules, but a shared framework that helps to ensure consistency between daily operational choices and corporate identity.



# Approfondimento

## Focus

### COMUNITÀ PROFESSIONALE E AGRICOLTURA

In agricoltura, il lavoro non è una sequenza standardizzata di mansioni ripetibili. È un insieme di competenze tecniche, capacità di osservazione e conoscenze che si costruiscono nel tempo e si affinano attraverso l'esperienza diretta. La lettura dello stato vegetativo di una vite, la scelta del momento corretto per intervenire, la gestione della potatura o del diradamento non sono operazioni automatiche, ma decisioni che richiedono pratica, continuità e responsabilità.

Secondo l'Food and Agriculture Organization of the United Nations, la qualità del capitale umano rappresenta uno dei fattori determinanti per la resilienza dei sistemi agricoli, soprattutto in contesti caratterizzati da variabilità climatica e complessità ambientale (The State of Food and Agriculture, 2022). Le competenze agricole non sono soltanto tecniche: includono capacità adattive, conoscenza del territorio e memoria operativa.

### PROFESSIONAL COMMUNITY AND AGRICULTURE

In agriculture, work is not a standardised sequence of repeatable tasks. It is a set of technical skills, observational abilities and knowledge that are built up over time and refined through direct experience. Reading the vegetative state of a vine, choosing the right moment to intervene, managing pruning or thinning are not automatic operations, but decisions that require practice, continuity and responsibility.

According to the Food and Agriculture Organisation of the United Nations, the quality of human capital is one of the determining factors for the resilience of agricultural systems, especially in contexts characterised by climatic variability and environmental complexity (The State of Food and Agriculture, 2022). Agricultural skills are not only technical: they include adaptive abilities, knowledge of the territory and operational memory.



### UN VIGNETO STABILE HA BISOGNO DI PERSONE STABILI.

Parlare di “comunità professionale” in agricoltura significa quindi riconoscere che un'azienda agricola non è soltanto un'organizzazione produttiva, ma uno spazio in cui competenze, responsabilità e memoria tecnica si consolidano nel tempo. La continuità occupazionale contribuisce a preservare conoscenze specifiche del territorio e delle colture, riducendo la dispersione di esperienza e favorendo una maggiore coerenza nelle pratiche agronomiche.

In un settore in cui il lavoro è strettamente legato alle stagioni e ai cicli naturali, la **costruzione di una comunità professionale rappresenta una forma concreta di sostenibilità sociale**. La qualità del vino, in questa prospettiva, non dipende soltanto dalle caratteristiche del suolo o dal clima, ma anche dalla stabilità e dalla competenza delle persone che lo producono.

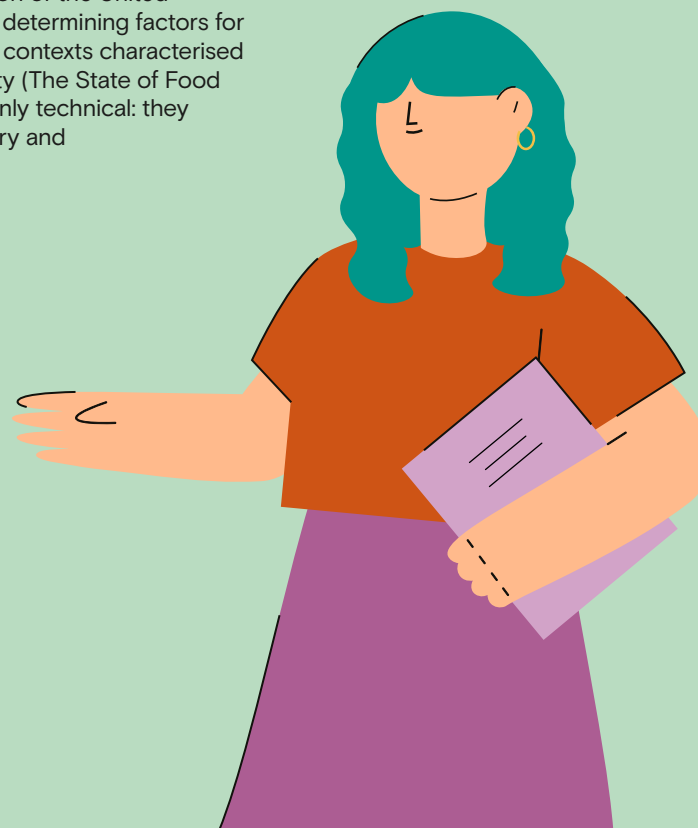
In questo quadro, la continuità occupazionale rappresenta un indicatore concreto della capacità di un'azienda agricola di costruire nel tempo una comunità professionale. Il fatto che il **97% dei lavoratori stagionali venga riassunto** non è solo un dato organizzativo, ma un elemento che contribuisce a preservare competenze, coerenza operativa e qualità produttiva nel lungo periodo.

### A STABLE VINEYARD NEEDS STABLE PEOPLE.

Talking about a “professional community” in agriculture therefore means recognising that a farm is not just a productive organisation, but a space where skills, responsibilities and technical memory are consolidated over time. Employment continuity helps to preserve specific knowledge of the territory and crops, reducing the dispersion of experience and promoting greater consistency in agronomic practices.

In a sector where work is closely linked to the seasons and natural cycles, **building a professional community is a concrete form of social sustainability**. From this perspective, the quality of wine depends not only on the characteristics of the soil or climate, but also on the stability and expertise of the people who produce it.

In this context, employment continuity is a concrete indicator of a farm's ability to build a professional community over time. The fact that **97% of seasonal workers are rehired** is not only an organisational fact, but also a factor that contributes to preserving skills, operational consistency and production quality in the long term.



# RISORSE ECONOMICHE ECONOMIC RESOURCES

L'andamento economico evidenzia la capacità dell'azienda di assorbire variazioni commerciali di breve periodo e di recuperare marginalità senza modificare la propria struttura agricola e territoriale.

L'analisi dell'EBITDA lungo l'orizzonte 2017–2025 evidenzia una dinamica tipica delle imprese vitivinicole, caratterizzata da oscillazioni annuali legate a fattori esogeni – climatici, commerciali e macroeconomici – ma inserite all'interno di una traiettoria di stabilità nel medio periodo.

Dopo valori sostanzialmente allineati tra il 2017 e il 2019 (tra il 14% e il 15%), il 2020 rappresenta un'anomalia negativa riconducibile al contesto straordinario della pandemia, che ha inciso in modo significativo sui canali di mercato e sulla capacità distributiva del settore. Già dal 2021 si osserva un recupero della redditività, con un ritorno su livelli quasi coerenti con la struttura aziendale.

Il biennio 2022–2023 segna una fase di rafforzamento della marginalità, culminata nel 2023 con un EBITDA del 21%, mentre il 2024 evidenzia una temporanea contrazione legata a dinamiche commerciali di assestamento in alcuni mercati strategici, soprattutto Germania e Stati Uniti. Nel 2025 si registra invece un nuovo miglioramento, con un EBITDA pari al 23%, il valore più elevato della serie analizzata. Questo risultato segnala un rafforzamento della qualità della redditività, ottenuta non attraverso l'espansione dei volumi ma mediante una gestione più efficace dei processi produttivi e dei costi.

The economic trend highlights the company's ability to absorb short-term commercial fluctuations and recover margins without changing its agricultural and territorial structure.

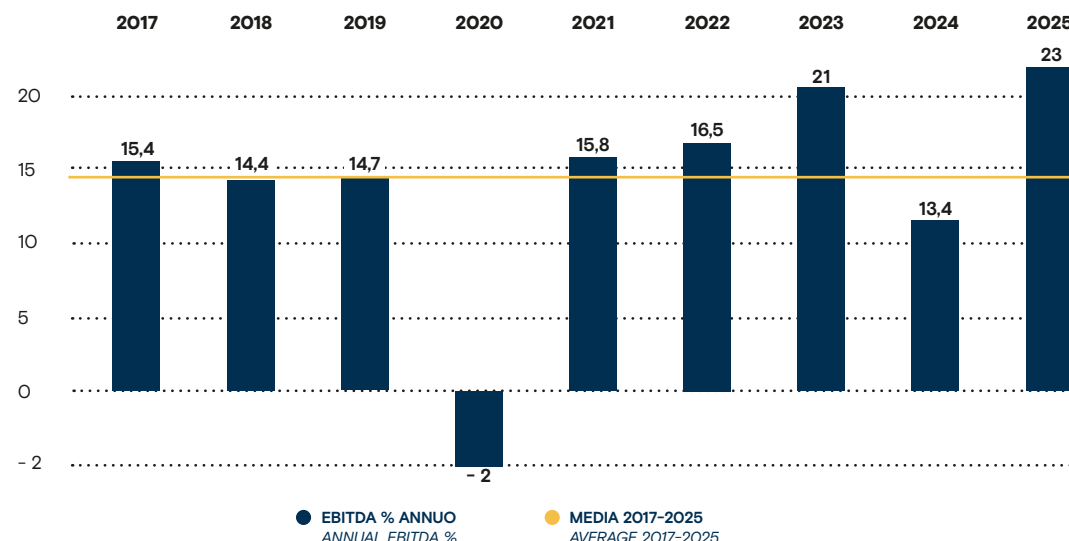
Analysis of EBITDA over the 2017–2025 period shows a trend typical of winemaking companies, characterised by yearly fluctuations linked to external factors – climatic, commercial and macroeconomic – but within a trajectory of medium-term stability.

After values that were essentially aligned between 2017 and 2019 (between 14% and 15%), 2020 represents a negative anomaly attributable to the extraordinary context of the pandemic, which had a significant impact on market channels and the sector's distribution capacity. A recovery in profitability is already evident in 2021, with a return to levels almost consistent with the company's structure.

The two-year period 2022–2023 marks a phase of strengthening margins, culminating in 2023 with an EBITDA of 21%, while 2024 shows a temporary contraction linked to commercial adjustments in some strategic markets, especially Germany and the United States. In 2025, however, there is a further improvement, with EBITDA at 23%, the highest value in the series analysed.

This result signals a strengthening of the quality of profitability, achieved not through volume expansion but through more effective management of production processes and costs.

ANDAMENTO EBITDA % E MEDIA PLURIENNALE  
EBITDA PERCENTAGE TREND AND MULTI-YEAR AVERAGE

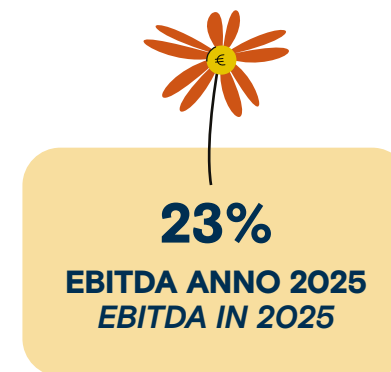


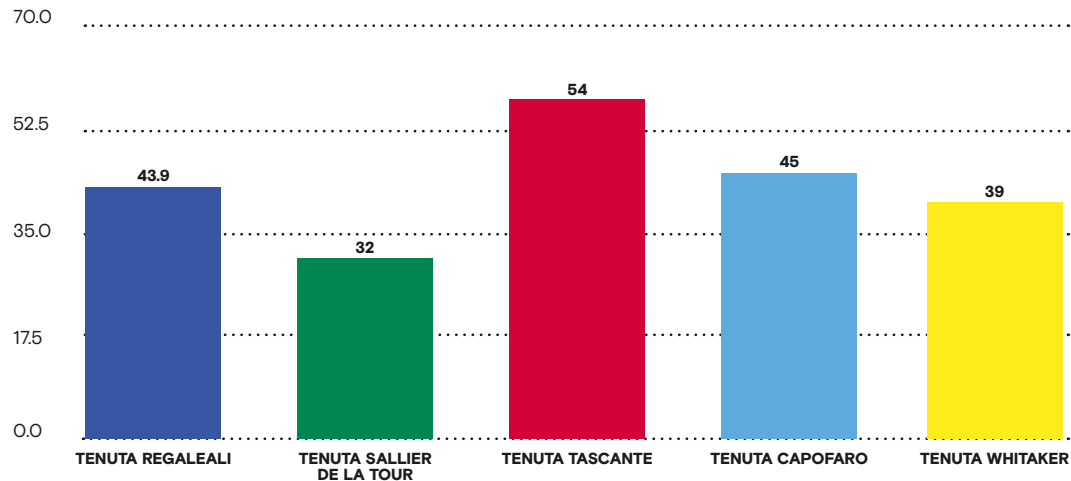
La lettura della media pluriennale (14,9%; 17% se si esclude il 2020) mostra come, al netto delle fluttuazioni congiunturali, la redditività si mantenga su livelli complessivamente stabili. Questo andamento conferma la capacità dell'azienda di attraversare cicli economici differenti senza modificare la propria struttura agricola e gli investimenti nel territorio.

In un settore in cui i cicli produttivi sono necessariamente lunghi e legati alla natura, la sostenibilità economica non coincide con una crescita lineare anno su anno, ma con la resilienza del modello nel tempo. La serie storica evidenzia proprio questa capacità di adattamento: assorbire gli shock esterni e recuperare marginalità mantenendo invariata l'identità produttiva.

The long-term average (14.9%; 17% excluding 2020) shows that, net of economic fluctuations, profitability remains stable overall. This trend confirms the company's ability to navigate different economic cycles without changing its agricultural structure and investments in the territory.

In a sector where production cycles are necessarily long and linked to nature, economic sustainability does not coincide with linear year-on-year growth, but with the resilience of the model over time. The historical series highlights this very ability to adapt: to absorb external shocks and recover margins while maintaining the same production identity.



**MARGINE DI CONTRIBUZIONE PER TENUTA (2025)**  
*CONTRIBUTION MARGIN PER ESTATE (2025)*


L'analisi del margine di contribuzione per Tenuta evidenzia come le diverse realtà aziendali partecipino alla creazione del valore economico con modalità differenti, strettamente legate alle caratteristiche produttive e territoriali di ciascun contesto.

I dati mostrano una variabilità fisiologica tra le Tenute, con valori compresi tra circa il 31,8% e il 54,0%, che riflettono non tanto differenze di efficienza gestionale quanto la diversa natura dei modelli viticoli adottati.

- **Regaleali (43,87%)** presenta un margine equilibrato legato alla continuità dei volumi e alla dimensione aziendale più ampia, che consente di distribuire i costi su una base produttiva estesa e diversificata. In questo contesto il risultato economico è sostenuto da una gestione agricola stabile e integrata, che combina attività vitivinicole, colture complementari e valorizzazione del paesaggio rurale.

The analysis of the contribution margin per Estate shows how the different companies participate in the creation of economic value in different ways, closely linked to the production and territorial characteristics of each context.

The data show a physiological variability between the estates, with values ranging from approximately 31.8% to 54.0%, reflecting not so much differences in management efficiency as the different nature of the viticultural models adopted.

- **Regaleali (43.87%)** has a balanced margin linked to the continuity of volumes and the larger size of the company, which allows costs to be distributed over an extensive and diversified production base. In this context, the economic result is supported by stable and integrated agricultural management, which combines wine-growing activities, complementary crops and the enhancement of the rural landscape.

- **Capofaro (45,93%)**, pur caratterizzata da dimensioni vitate molto contenute, esprime un margine analogo ma costruito su presupposti differenti: produzioni limitate, forte specializzazione territoriale e posizionamento qualitativo consentono di generare valore su piccola scala. Il contributo economico deriva quindi dall'identità del luogo e dall'elevato valore unitario delle produzioni, piuttosto che da logiche di volume.
- **Whitaker – Mozia (39,82%)** esprime un margine coerente con la specificità di un sito produttivo inserito in un contesto archeologico e paesaggistico unico, dove l'attività agricola è necessariamente calibrata su scala limitata e su condizioni operative particolari, privilegiando la tutela del luogo rispetto a logiche di espansione.
- **Sallier de La Tour (31,84%)** presenta un margine percentualmente più contenuto, coerente con il posizionamento dei vini della Tenuta, caratterizzati da una fascia di prezzo mediamente più accessibile. In questo caso il contributo economico è legato a una proposta produttiva orientata alla riconoscibilità varietale e alla diffusione della denominazione DOC Monreale, con l'obiettivo di mantenere una presenza ampia sul mercato piuttosto che concentrarsi su produzioni a valore unitario elevato. Il risultato riflette quindi una scelta di posizionamento commerciale e di stile produttivo, che privilegia equilibrio, continuità e accessibilità, contribuendo alla diversificazione complessiva del modello aziendale.
- **Capofaro (45.93%)**, although characterised by very small vineyard sizes, expresses a similar margin but built on different assumptions: limited production, strong territorial specialisation and qualitative positioning allow value to be generated on a small scale. The economic contribution therefore derives from the identity of the place and the high unit value of the products, rather than from volume logic.
- **Whitaker – Mozia (39.82%)** expresses a margin consistent with the specificity of a production site set in a unique archaeological and landscape context, where agricultural activity is necessarily calibrated on a limited scale and under particular operating conditions, favouring the protection of the place over expansion.
- **Sallier de La Tour (31.84%)** has a lower percentage margin, consistent with the positioning of the estate's wines, which are characterised by a more accessible average price range. In this case, the economic contribution is linked to a production proposal focused on varietal recognition and the promotion of the Monreale DOC designation, with the aim of maintaining a broad presence on the market rather than concentrating on high-value-per-unit production. The result therefore reflects a choice of commercial positioning and production style that prioritises balance, continuity and accessibility, contributing to the overall diversification of the business model.



- **Tascante (54,03%)**, infine, evidenzia un margine percentualmente più elevato, dato che va interpretato alla luce della specificità della viticoltura etnea: produzioni di scala ridotta, forte identità territoriale e alto posizionamento qualitativo consentono di generare valore su volumi limitati, con una struttura dei costi diversa rispetto alle altre Tenute.

Nel complesso, la lettura congiunta dei dati conferma che il modello Tasca d'Almerita non ricerca l'uniformità economica tra le Tenute, ma costruisce un equilibrio complessivo fondato sulla complementarità dei territori. La sostenibilità economica deriva così dall'integrazione tra realtà produttive diverse per dimensione, funzione e contesto ambientale, ciascuna capace di contribuire, con la propria identità, alla creazione di valore nel lungo periodo.

- **Tascante (54.03%)** shows a higher percentage margin, a figure that should be interpreted in light of the specific nature of Etna viticulture: small-scale production, strong territorial identity and high quality positioning allow value to be generated on limited volumes, with a different cost structure compared to the other estates.

Overall, a joint reading of the data confirms that the Tasca d'Almerita model does not seek economic uniformity among the estates, but rather builds an overall balance based on the complementarity of the territories. Economic sustainability thus derives from the integration of production realities that differ in size, function and environmental context, each capable of contributing, with its own identity, to the creation of long-term value.



## LA CREAZIONE DEL VALORE DI TASCA D'ALMERITA THE CREATION OF VALUE AT TASCA D'ALMERITA

Nel 2025 Tasca d'Almerita ha generato un valore economico complessivo pari a 16,8 milioni di euro, risultato delle attività agricole, produttive e commerciali sviluppate nelle diverse Tenute.

**Come avviene tipicamente nelle imprese agricole fortemente radicate nel territorio, la quota prevalente di questo valore non rimane all'interno dell'azienda, ma viene redistribuita lungo la filiera economica e sociale che rende possibile l'attività stessa.**

I costi operativi, pari a oltre 9,2 milioni di euro, rappresentano la principale voce di questa redistribuzione e comprendono acquisti di beni, servizi e lavorazioni che coinvolgono una rete ampia di fornitori, in larga parte locali o regionali. A questi si aggiunge la remunerazione dei collaboratori, pari a circa 6,0 milioni di euro, che costituisce una componente essenziale del valore restituito al lavoro e alle competenze professionali.

Ulteriori quote sono destinate alla remunerazione dei finanziatori (1,23 milioni di euro), a sostegno della continuità degli investimenti aziendali, e alla Pubblica Amministrazione, attraverso imposte, tributi e contributi per oltre 1,1 milioni di euro, contribuendo al funzionamento del sistema economico e dei servizi collettivi.

Accanto a queste componenti, **nel 2025 si stima in 8,9 milioni di euro il valore economico distribuito direttamente nella comunità sotto forma di redditi da lavoro locale, attività professionali, indotto dei fornitori, collaborazioni con il territorio, iniziative culturali e formative.** Si tratta di un flusso economico che non si esaurisce nei confini aziendali, ma alimenta un ecosistema produttivo e sociale più ampio.

La lettura della distribuzione economica evidenzia come il valore prodotto da Tasca d'Almerita si configuri meno come accumulazione interna e più come circolazione di risorse tra persone, imprese e territorio. L'attività agricola diventa così un generatore di economia reale e duratura, coerentemente con l'approccio rigenerativo che orienta le scelte aziendali e con il principio di restituzione proprio del modello B Corp.

In 2025, Tasca d'Almerita generated a total economic value of €16.8 million, the result of agricultural, production and commercial activities developed across the various estates.

**As is typically the case with agricultural businesses that are deeply rooted in the territory, the majority of this value does not remain within the company, but is redistributed along the economic and social supply chain that makes the business itself possible.**

Operating costs, amounting to over €9.2 million, represent the main item in this redistribution and include purchases of goods, services and processing involving a wide network of suppliers, most of whom are local or regional. Added to this is the remuneration of employees, amounting to approximately €6.0 million, which is an essential component of the value returned to labour and professional skills.

Further amounts are allocated to the remuneration of financiers (€1.23 million), in support of the continuity of corporate investments, and to the public administration, through taxes, duties and contributions of over €1.1 million, contributing to the functioning of the economic system and collective services.

In addition to these components, **in 2025, the economic value distributed directly to the community in the form of income from local employment, professional activities, supplier-related activities, collaborations with the local area, cultural and training initiatives is estimated at €8.9 million.** This is an economic flow that does not end at the company's boundaries, but feeds a broader productive and social ecosystem.

An analysis of the economic distribution shows that the value produced by Tasca d'Almerita is less about internal accumulation and more about the circulation of resources between people, businesses and the local area. Agricultural activity thus becomes a generator of real and lasting economic value, in line with the regenerative approach that guides the company's choices and with the principle of restitution inherent in the B Corp model.

**LA CREAZIONE DEL VALORE DI TASCA D'ALMERITA**  
*THE CREATION OF VALUE BY TASCA D'ALMERITA*

Valore economico generato	<i>Economic value generated</i>	€ 16.817.000
Costi operativi	<i>Operating costs</i>	€ 9.204.000
Remunerazione dei collaboratori	<i>Remuneration of associates</i>	€ 6.018.000
Remunerazione dei finanziatori	<i>Remuneration of lenders</i>	€ 1.233.000
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>	€ 1.119.077
Valore economico distribuito nella comunità (reddito lavoratori locali, indotto fornitori, borse di studio, investimenti per la cultura)	<i>Economic value distributed in the community (local workers' income, downstream suppliers, scholarships, investments in culture)</i>	€ 8.855.989

**I FORNITORI**

Una parte significativa della rete di approvvigionamento di Tasca d'Almerita è radicata in Sicilia. **La maggioranza dei costi di produzione è infatti legata a fornitori locali, con i quali l'azienda intrattiene relazioni consolidate e continuative nel tempo, spesso superiori ai cinque anni.** Questo orientamento favorisce la stabilità della filiera, la conoscenza reciproca e una maggiore coerenza tra modalità produttive e contesto territoriale.

La scelta dei partner non si basa esclusivamente su criteri economici o tecnici, ma tiene conto anche delle **prestazioni ambientali e sociali** dichiarate e documentate dai fornitori stessi, in linea con l'approccio aziendale alla sostenibilità lungo tutta la catena del valore.

**CRITERI DI SELEZIONE DEI FORNITORI DI TASCA D'ALMERITA**

L'azienda adotta una politica formale che definisce i requisiti per la selezione e la qualifica dei fornitori, integrando parametri qualitativi, ambientali e sociali nel processo di valutazione.

**CRITERI BASATI SULLE PERFORMANCE SOCIALI**

- attenzione alla sicurezza e alla tutela dei lavoratori e relative certificazioni;
- rispetto dei diritti umani lungo l'intera organizzazione;
- presenza di iniziative documentate a favore delle comunità locali.

**SUPPLIERS**

A significant part of Tasca d'Almerita's supply chain is rooted in Sicily. **The majority of production costs are linked to local suppliers, with whom the company has established long-standing relationships, often lasting more than five years.** This approach promotes stability in the supply chain, mutual understanding and greater consistency between production methods and the local context.

The choice of partners is not based solely on economic or technical criteria, but also takes into account the **environmental and social performance** declared and documented by the suppliers themselves, in line with the company's approach to sustainability throughout the value chain.

**TASCA D'ALMERITA'S SUPPLIER SELECTION CRITERIA**

The company adopts a formal policy that defines the requirements for the selection and qualification of suppliers, integrating quality, environmental and social parameters into the evaluation process.

**CRITERIA BASED ON SOCIAL PERFORMANCE**

- attention to worker safety and protection and related certifications;
- respect for human rights throughout the organisation;
- presence of documented initiatives in favour of local communities.

**CRITERI BASATI SULLE PERFORMANCE AMBIENTALI**

- possesso di certificazioni ambientali riconosciute (ad esempio FSC, PEFC, ISO 14001 etc.);
- pubblicazione di report o documentazione sulla sostenibilità;
- utilizzo di materie prime riciclabili o biodegradabili, con impatti ambientali ridotti e verificabili;
- adozione di tecnologie e pratiche a basso consumo energetico, inclusi sistemi basati su fonti rinnovabili.

A parità di condizioni tecniche ed economiche, costituisce elemento preferenziale la partecipazione dei fornitori a programmi o progetti di sostenibilità a livello nazionale o internazionale.

**CRITERIA BASED ON ENVIRONMENTAL PERFORMANCE**

- possession of recognised environmental certifications (e.g. FSC, PEFC, ISO 14001, etc.);
- publication of reports or documentation on sustainability;
- use of recyclable or biodegradable raw materials with reduced and verifiable environmental impact;
- adoption of low-energy technologies and practices, including systems based on renewable sources.

All other technical and economic conditions being equal, preference is given to suppliers who participate in national or international sustainability programmes or projects.

**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.

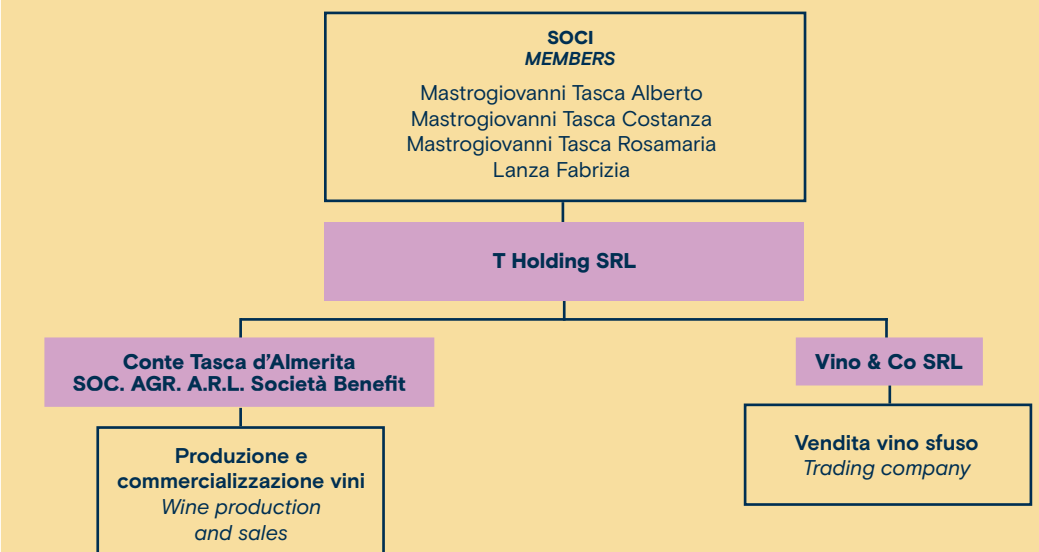
Di seguito viene illustrata la struttura societaria.

**THE CORPORATE STRUCTURE**

The Tasca d'Almerita family controls 100% of the group of the same name, whose core business is the production and marketing of wine.

The company is currently run by the eighth generation of a family that created the first commercially organised farm in 1830, on the Regaleali site, which originally covered approximately 1,200 hectares and today, following agrarian reform, covers approximately 600 hectares.

The corporate structure is illustrated below.



# OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

## GOALS FOR IMPROVEMENT



1.

Ridurre l'intensità energetica per bottiglia prodotta attraverso il progressivo aumento della quota di energia rinnovabile.

1.

*Reduce energy intensity per bottle produced by gradually increasing the share of renewable energy.*



2.

Aumentare il contenuto medio di sostanza organica nel suolo, mediante l'impiego di concimi misti organici e ammendanti compostati, con l'obiettivo di migliorare la fertilità biologica del suolo, la capacità di trattenere acqua e la resilienza complessiva dell'ecosistema agricolo.

2.

*Increase the average organic matter content in the soil by using mixed organic fertilisers and composted soil improvers, with the aim of improving the biological fertility of the soil, its water retention capacity and the overall resilience of the agricultural ecosystem.*

3.

Promuovere il coinvolgimento diretto dei collaboratori in almeno un'iniziativa territoriale annuale, valorizzando il contributo professionale e il tempo messo a disposizione dell'azienda per progetti a beneficio della comunità.

3.

*Promote the direct involvement of employees in at least one local initiative per year, valuing their professional contribution and the time they make available to the company for projects that benefit the community.*



# Colophon

Stampato nel mese di Marzo 2026, 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 CO<sub>2</sub> dall'atmosfera.

*Printed in March 2026, 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 CO<sub>2</sub> in the atmosphere.*

## RACCOLTA DATI E IDEAZIONE CONTENUTI

### **Data collecting and contents**

Tasca d'Almerita

## FOTOGRAFIE

### **Photography**

Tutte le fotografie utilizzate appartengono all'archivio Tasca d'Almerita  
*All photography used are property of Tasca d'Almerita archive*

## PROGETTO GRAFICO - ILLUSTRAZIONI

### **Graphic design - Illustrations**

Studio Forward

## STAMPATO DA

### **Printed by**

Fotograph

