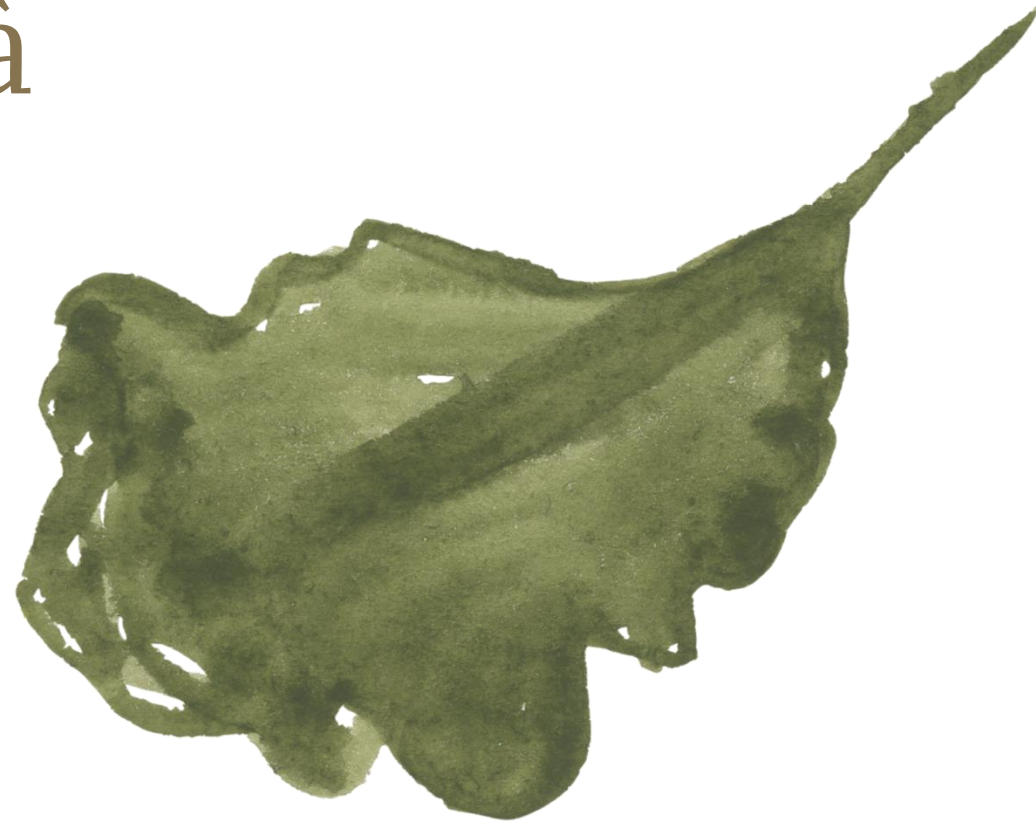


Bilancio di Sostenibilità

2022



SERENA
WINES 1881

Lettera agli Stakeholder

Siamo orgogliosi, come azienda e come famiglia, di presentare il secondo Bilancio di Sostenibilità. Da anni operiamo con costante attenzione verso il nostro territorio, i nostri collaboratori e i nostri clienti.

Cerchiamo di fare impresa per migliorare la collettività e offrire allo stesso tempo un servizio sempre all'altezza degli standard che ci siamo prefissati.

Serena Wines nasce da una tradizione di famiglia che trova le sue radici nel 1881. Da allora abbiamo fatto molta strada, investendo continuamente per migliorare le tecniche di produzione enologica, gli impianti di imbottigliamento e il sistema di distribuzione sia italiano che estero.

L'azienda oggi è in crescita e realizza circa 26.000.000 di bottiglie da 0,75 litri e 9.000.000 di bottiglie da 0,20 litri raggiungendo così nel 2022 un fatturato di 104.000.000 €.

Durante il corso degli anni abbiamo sempre prestato grande attenzione al tema della sostenibilità, cercando di salvaguardare il territorio che ci ospita, Conegliano, nel cuore dell' area del Prosecco. Monitoriamo infatti il consumo di acqua, la produzione, lo smaltimento dei rifiuti ed il benessere dei dipendenti.

Nel corso degli anni abbiamo inoltre avviato numerosi progetti con Università e centri di ricerca per migliorare il nostro impatto ambientale e sociale, attraverso iniziative volte a supportare associazioni benefiche e sportive.



Luca Serena
Amministratore Delegato

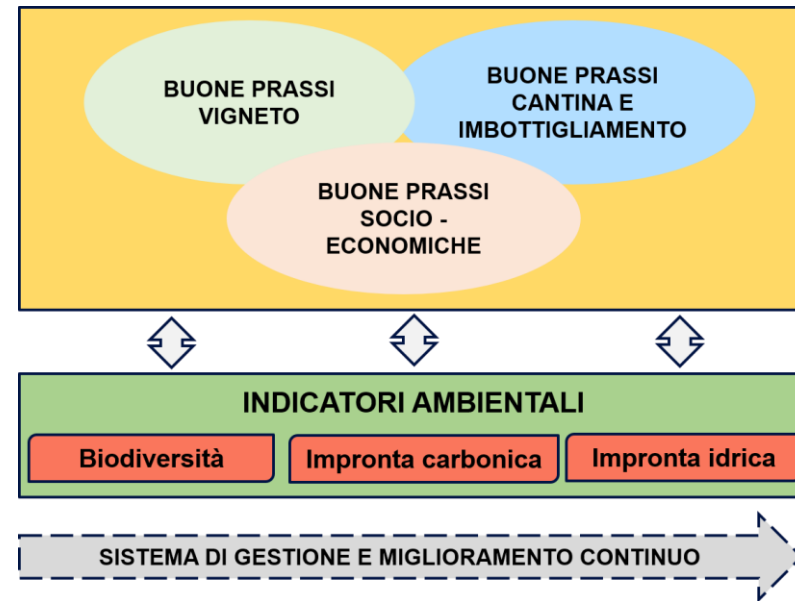
Sostenibilità



La metodologia utilizzata

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

L'azienda Serena Wines 1881 ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 4 per i processi aziendali dalla lavorazione del vino, fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



Verifiche interne

Le verifiche ispettive interne svolte nell'anno 2022 da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi non hanno evidenziato non conformità rilevanti, i suggerimenti per il miglioramento sono stati prontamente presi in carico e risolti.

L'ente di certificazione CSQA ha svolto la prima verifica nel mese di giugno 2022. Sono state riscontrate 4 NC e 5 osservazioni prontamente prese in carico e risolte.

A giugno di quest'anno è stata svolta la sorveglianza annuale dove sono stati valutati tutti i requisiti della norma.

L'azienda si certifica per la seconda volta con la V.4 seguendo l'approccio graduale suggerito dallo standard e programmando la valutazione degli indicatori applicabili al prossimo anno.



Obiettivi sostenibili

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, ratificata nel 2015 dai 193 Stati membri delle Nazioni Unite, è l'insieme dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile da realizzare entro il 2030. Tutta la società civile globale, istituzioni, imprese, no profit, ciascuno nella propria sfera di attività e possibilità di azione, è chiamata a impegnarsi concretamente per la loro attuazione.






Serena Wines 1881 ha elaborato un progetto relativo alla sostenibilità, ponendosi alcuni obiettivi per lo sviluppo sostenibile aziendale. La famiglia Serena sta coinvolgendo l'intero organico aziendale affinché vi sia partecipazione da parte di tutti.



Obiettivi aziendali:

TEMA AGENDA 2030	OBIETTIVI AZIENDALI	Evidenze
 	Sviluppo aziendale	Superamento dei 100 mln di euro di fatturato Aumento dell'organico aziendale
 	Aumento della conoscibilità dei prodotti e dei brand aziendali	Apertura ad aprile 2022 di una hospitality nella tenuta di Arfanta, con esperienze degustative del Prosecco Serena e dello Champagne De Vilmont di cui Serena è detentrica del marchio
 	Incremento delle vendite	Vendite aumentate: del fusto One-Way del 13% del formato 200/187 ml del 26%
  	Aumento della cultura della qualità	Nel 2022 sono stati svolti 17 nuovi test per la cultura della qualità, il punteggio medio dei test è stato di 10 punti su un massimo di 11 disponibili. Il risultato è considerato positivo
     	Sviluppo dell'etica sostenibile aziendale	A Giugno l'azienda ha conseguito la Certificazione Equalitas. Sono stati condivisi il codice etico, la politica aziendale con clienti, fornitori e dipendenti

Obiettivi aziendali:

TEMA AGENDA 2030	OBIETTIVI AZIENDALI	Evidenze
	<p>Diminuzione dell'impatto ambientale aziendale</p>	<p>Effettuato un revamping dell'impianto di depurazione, con conseguente annullamento della creazione di rifiuti da fanghi liquidi e diminuzione del consumo elettrico</p> <p>Ottenimento dei preventivi per l'implementazione di un impianto fotovoltaico aziendale</p> <p>Diminuzione dell'1% del consumo elettrico, a fronte di un incremento della produzione (in hl) dell'8%</p>
	<p>Sviluppo tecnologico per migliorare il monitoraggio dei consumi</p>	<p>Miglioramento nella raccolta dei dati relativi ai consumi, tramite letture a cadenza di 15 minuti dei consumi elettrici ed idrici, ed implementazione di protocolli di elaborazione dei dati raccolti</p>
	<p>Digitalizzazione dell'azienda</p>	<p>Predisposta la sostituzione del precedente software (Galileo) con una sua versione migliorata (JGalileo) Aggiornamento del software per le non conformità</p>
	<p>Manutenzioni, aggiornamento linee produttive, aumento performance</p>	<p>Aumento del 7,5% della produzione in hl di keg Aumento del 20,5% della produzione in hl di bottiglie</p>
	<p>Ottimizzazione dei flussi di carico / scarico merci</p>	<p>Modifica strutturale ed organizzativa della viabilità esterna, inserimento di 2 nuove baie di carico</p>

Azienda



Tradizione di famiglia

L'azienda

Serena Wines 1881 è un'azienda familiare da 5 generazioni con una lunga tradizione nella produzione di vino. Situata nel cuore del territorio del prosecco produce oltre 35.000.000 di bottiglie all'anno con un export del 50%.

140 anni



Storia

1881

Fondazione

1985

Nascita del
Prosecco Serena

1987

Lancio del vino
in fusto

2003

Nuovo
stabilimento
a Conegliano
di 35.000 mq

2004

Internazionalizzazione
e ingresso in azienda
di Luca Serena
(5a generazione)

2021

140° anniversario
e lancio Serena 1881

Valori

Famiglia

Una storia di famiglia che continua da 140 anni, portando avanti la tradizione e il rispetto per la terra e i suoi frutti.

Innovazione

Siamo proiettati verso il futuro. Utilizziamo le più moderne e capienti autoclavi per il metodo Charmat e impianti di imbottigliamento all'avanguardia.

Territorio

Ci troviamo nel cuore del territorio del Prosecco, dove coltiviamo la terra nel suo pieno rispetto.

Sostenibilità

Da anni siamo consapevoli e rispettosi nei confronti dell'ambiente. Avviamo progetti a tutela del territorio con Istituti e Università.

Trasparenza

Etica, lealtà, correttezza permettono di non temere nulla, perché non si ha alcunché da nascondere.

Inclusività

Crediamo in una società inclusiva ed equa e per questo abbiamo lanciato diversi progetti in questa direzione.



Nel cuore del Prosecco

L'azienda si trova a Conegliano, nel pieno centro della zona DOCG della produzione di Prosecco.

Il Prosecco è un vino bianco a denominazione di origine controllata prodotto in Veneto e in Friuli Venezia Giulia. Divenuto noto negli anni novanta del Novecento come Prosecco IGT (indicazione geografica tipica), ha conseguito nel 2009 la denominazione di origine controllata (DOC).

Alcune storiche denominazioni di questo vino hanno assunto il marchio DOCG (Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene).

Il prosecco è oggi il vino italiano più esportato all'estero e nel 2014 ha superato per la prima volta lo Champagne per numero di bottiglie vendute nel mondo.

Dal 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono inserite nell'elenco dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO.



Le Colline del Prosecco Patrimonio dell'UNESCO

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono state riconosciute come Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel luglio 2019.

Il sito comprende la fascia collinare che si estende dal comune di Valdobbiadene fino a quello di Vittorio Veneto. Il territorio che si estende per 19 mila ettari comprende 15 comuni ed è caratterizzato da rilievi sconnessi e piccole valli.

In questo contesto sorgono i vitigni della DOCG del Prosecco, ovvero l'area di maggior pregio e in cui la nostra azienda ha la sede produttiva e due tenute ad uso agricolo e hospitality.



Lo stabilimento

Lo stabilimento attuale, creato nel 2003, vive su 38.500 m^2 di terreno, di cui 20.000 m^2 coperti.

E' situato in Via Camillo Bianchi 1, a Conegliano, all'interno della "Zona Industriale delle Prealpi Trevigiane".

E' delimitato ad ovest dalla ferrovia "Ponte nelle Alpi - Conegliano"; a nord dal canale "Castelletto - Nervesa";

ad est da "Via Camillo Bianchi", che utilizza come punto di accesso all'azienda per il personale e per gli automezzi che ogni giorno caricano e scaricano merci nel area esterna o nelle 8 apposite baie di carico;

a sud da "Via dei Prezivali" che permette l'uscita degli automezzi, e di avere un percorso scorrevole ed a senso unico che li convoglia lungo la zona perimetrale dell'azienda.

I vasi vinari dell'azienda hanno una capacità 80.000 hl, e vengono utilizzati per lo stoccaggio del vino nelle sue varie fasi di lavorazione.

Le sole autoclavi hanno una capacità di 40.000 hl



I nostri Brand

SERENA

WINES 1881



Sostenibilità economica



Performance 2022



€ 104.000.000

Fatturato



35.000.000

Bottiglie prodotte



93

Dipendenti

1.137.700€
INVESTITI NEL 2022



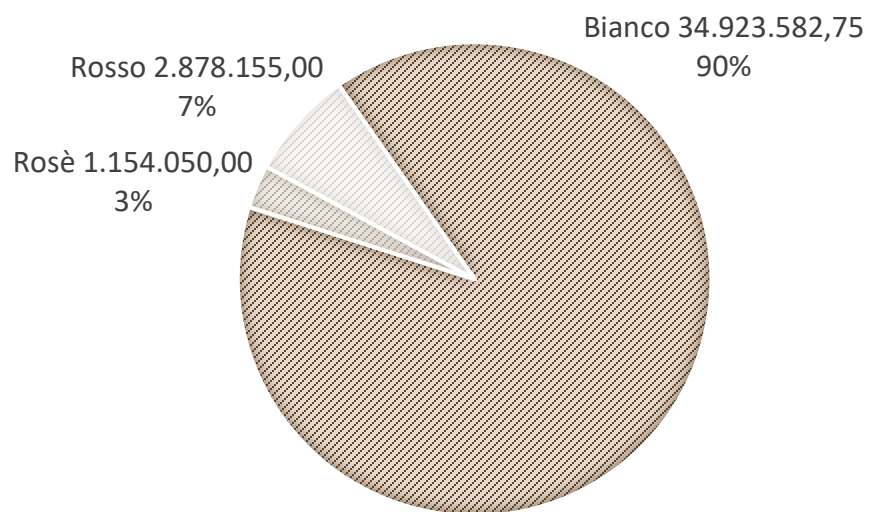
Vino acquistato

Nel 2022 sono stati acquistati **39.000.000 di litri di vino**, suddivisi in diverse qualità, che per comodità riassumiamo nelle macro categorie: Bianco, Rosso e Rosato. Il 43% del volume del vino è relativo a vini DOP, l'8,5% è relativo a vini IGP (3.250.000 l).

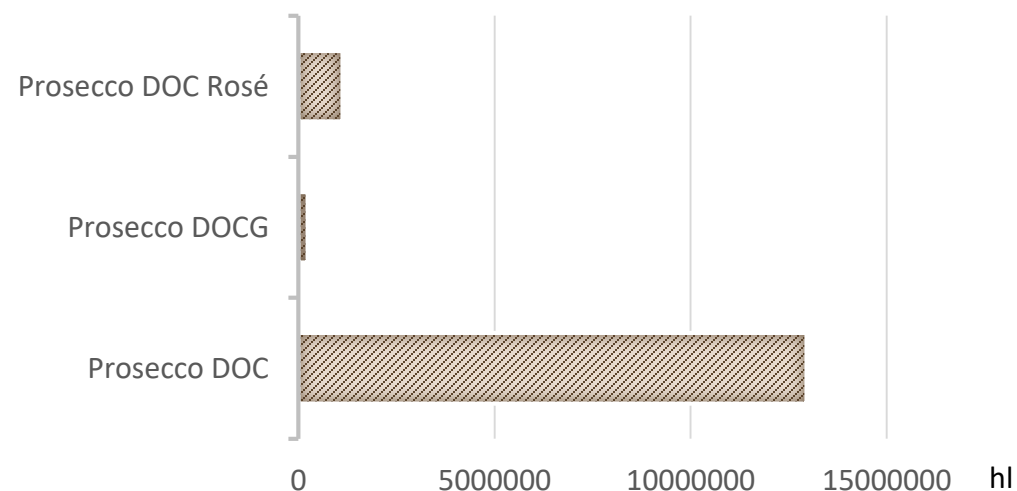
All'interno della famiglia dei vini bianchi spicca il Prosecco, da anni prodotto principe dell'Azienda, che si presta perfettamente per il processo di fermentazione con il metodo Charmat.

L'azienda nel 2022 ha acquistato 16.400.000 l di vino atto a Prosecco, così suddivisi: 12.950.000 di Prosecco DOC, 2.330.000 di Prosecco DOCG e 1.120.000 di Prosecco DOC Rosé.

LITRI DI VINO TOTALE ACQUISTATO (2022)



LITRI DI VINO ACQUISTATO "ATTO A PROSECCO"

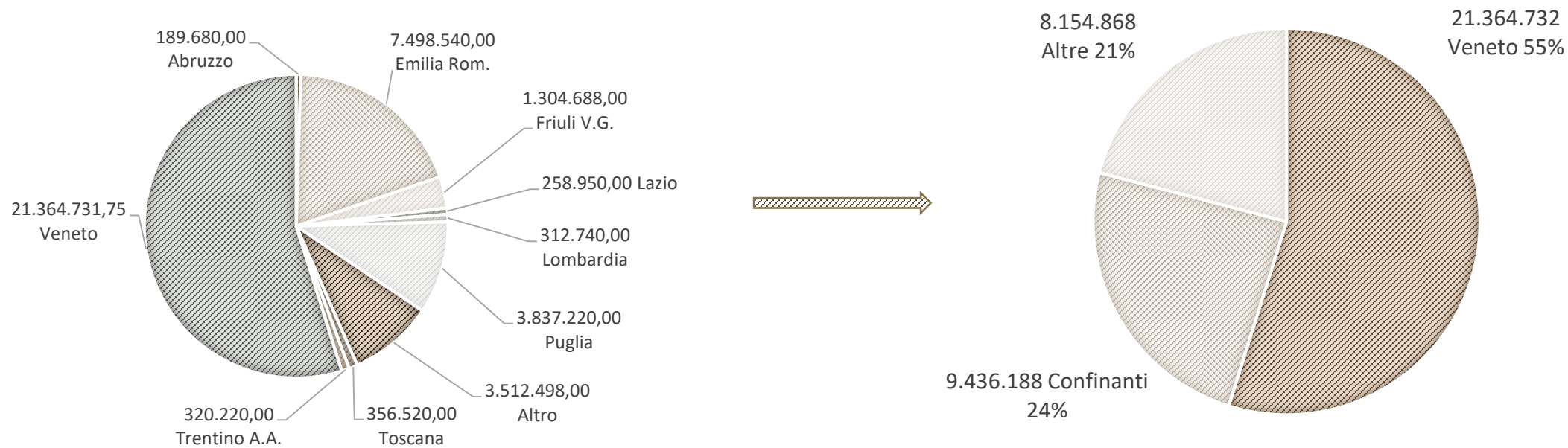


Fornitori Vino

Il rapporto con i nostri fornitori di vino è frutto di tanti anni di meticoloso lavoro rivolto alla fase di selezione. La Famiglia Serena da sempre dedica, in prima persona, tanta passione e competenza a questa fondamentale attività. La provenienza dei fornitori è quasi esclusivamente da zone limitrofe al nostro stabilimento di Conegliano, questo per privilegiare le caratteristiche dei vini della zona e per dare continuità al rapporto umano creato negli anni con i nostri fornitori del Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Lombardia e Trentino.

Nel grafico di sinistra è riportata la percentuale di vino acquistato in base alle regioni di provenienza mentre nel grafico di destra abbiamo confrontato la provenienza del vino dalle regioni vicine (Veneto, Emilia Rom., Friuli V.G., Lombardia e Trentino A.A.) rispetto a quello proveniente da regioni distanti. L'azienda da sempre desidera mantenere il rapporto con il territorio e la sua comunità agricola e lo fa anche privilegiando i fornitori della zona.

**LITRI DI VINO ACQUISTATI NELL'ANNO DALLE
VARIE REGIONI**

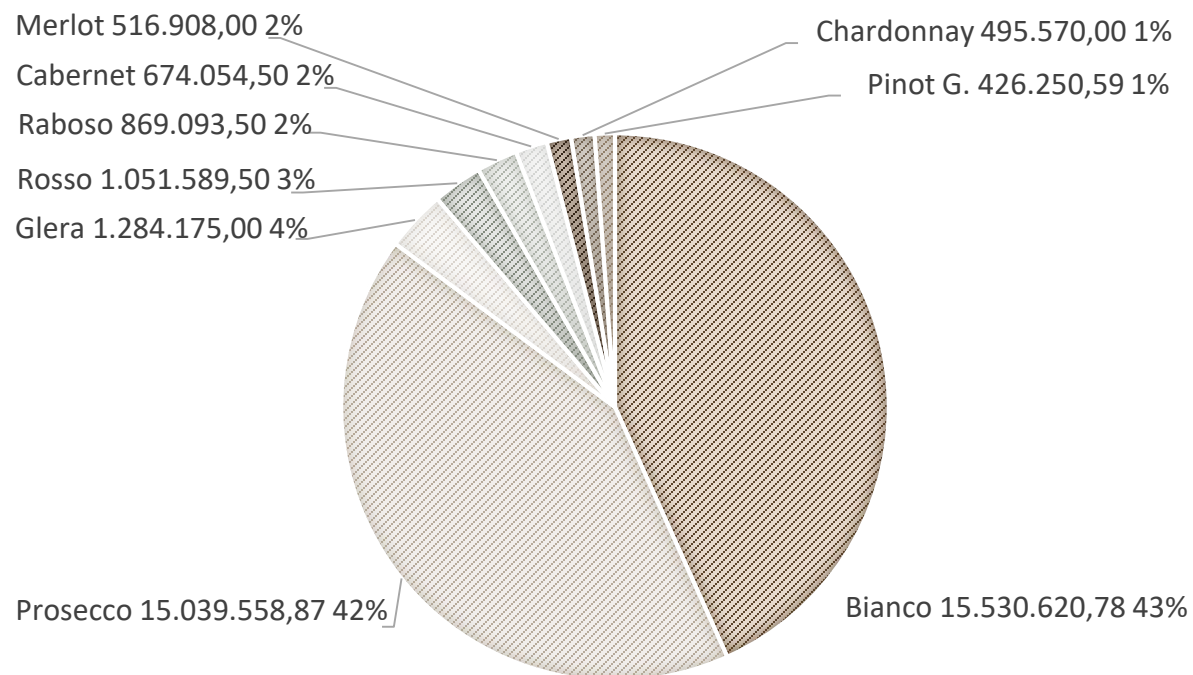


Vino confezionato

Serena Wines 1881 ad oggi detiene il primato Nazionale nella produzione dei fusti inox, con questo formato si è contraddistinta negli anni sul territorio italiano e non. La grande capacità imprenditoriale della Famiglia Serena ha permesso di affiancare a questo prestigioso primato un ruolo da assoluto protagonista nella produzione di bottiglie, con particolare propensione per i vini spumanti e frizzanti.

La grande ascesa sul mercato del Prosecco DOC e DOCG è stata determinante per appagare questa nostra grande aspirazione. Di seguito riportiamo alcuni dati sui principali vini che nel 2022 l'Azienda ha confezionato.

LITRI DI VINO DELLE PRINCIPALI DENOMINAZIONI CONFEZIONATE



Bottiglie

Serena Wines per la sua produzione punta principalmente su tre formati di bottiglie:

- Classica da 0,75 cl
- Magnum da 1,5 lt
- Small da 0,2 cl

Grazie alla grande capacità produttiva, all'efficienza e l'organizzazione aziendale, Serena Wines si colloca fra i primi produttori di Prosecco.



Formato 0,75 lt
26.000.000 bottiglie



Formato 1,5 lt
50.500 bottiglie



Formato 0.2 lt
9.000.000 bottiglie

Fusti & Bag in box

Il marchio Serena, primo vero brand di prodotto dell'azienda, è sinonimo di innovazione: dal 1987 distribuisce in tutto il mondo i vini in fusto.

I fusti, sono contenitori molto capienti in acciaio o i più pratici in PET.

I fusti Serena sono la risposta per conservare la qualità e le caratteristiche del vino più a lungo poiché lo proteggono da luce e ossidazione durante il trasporto e ne mantengono caratteristiche e temperatura durante il servizio.

Scegliere i fusti Serena significa fare una scelta innovativa, ONE WAY KEG per esempio è il primo fusto in PET 100% riciclabile, durevole pratico e maneggevole. Una vera rivoluzione nella praticità ma con la garanzia della qualità di un prodotto Serena.

Oltre ai fusti l'azienda sta sviluppando la propria posizione di mercato anche sul segmento bag in box.



Fusti

565.000



Bag in box

25.500

Vino sfuso

Serena Wines 1881 commercializza anche vino sfuso trasportato tramite camion o piccole cisterne da 5, 10 e 15 ettolitri che risultano più semplici da trasportare.

Nel 2022 il vino sfuso venduto è stato di circa 4.500 ettolitri.



4.500 HI



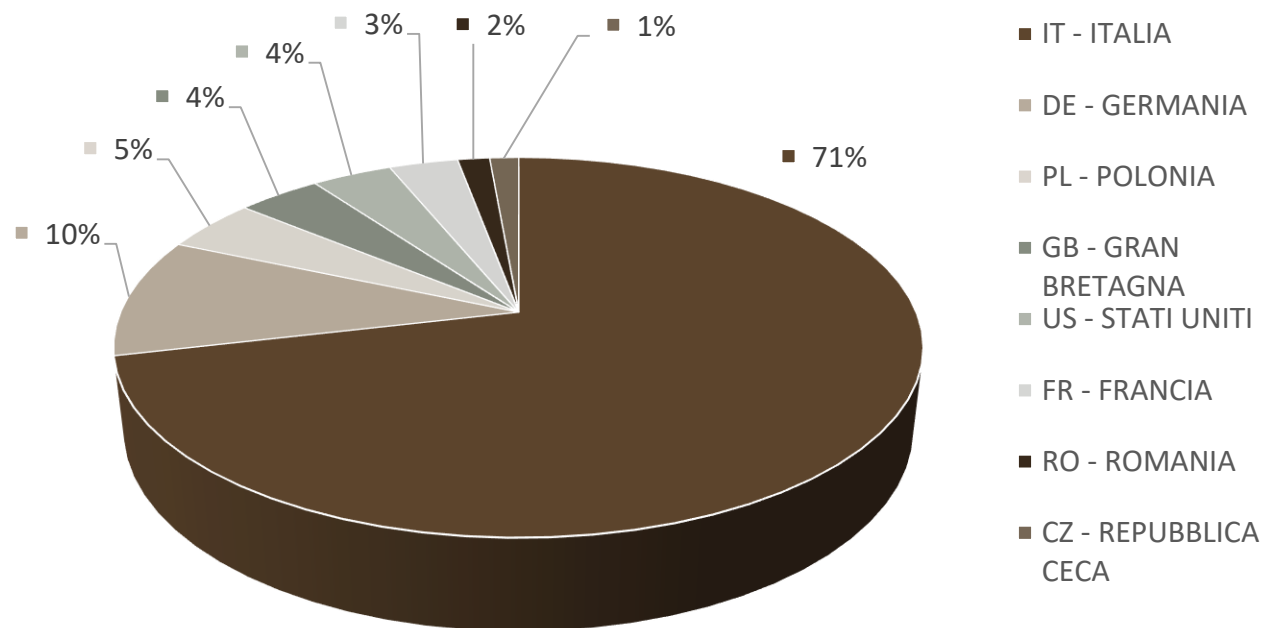
Vendita

Sin dai primi anni 2000 l'Azienda ha iniziato un fisiologico e lungimirante processo di espansione delle vendite al di fuori dei confini nazionali. Questa nuova missione non ha però influito negativamente sulle vendite in Italia, dove si contraddistingue storicamente nel canale Ho.Re.Ca..

Nel 2022 la produzione è stata destinata per il 50% al consumo interno Nazionale e per il 50% a quello estero.

I prodotti che hanno varcato i confini Nazionali nel 2022 hanno raggiunto 50 Paesi diversi, nel grafico a destra riassumiamo solo quelli dove esportiamo un valore volumetrico di vino maggiore al 1%.

HL veduti nei vari paesi



Produzione sostenibile



Controllo qualità

Serena Wines 1881 è da anni certificata BRCGS, IFS Food, Vini Biologici, VeganOK, SEDEX, LAVORO SICURO ed ora anche Equalitas.

Oltre a ciò, per assicurare ogni giorno l'assoluta qualità dei vini ai nostri consumatori, sono necessari controlli frequenti e mirati lungo tutta la filiera.

Per questo motivo ogni anno effettuiamo:

- Più di 6.500 analisi effettuate di cui più di 2.900 sul prodotto finito
- Dalle 20 alle 40 analisi giornaliere in base alla stagionalità
- 360 analisi in 3 diversi laboratori accreditati
- Ring test (controllo delle metodiche di analisi attraverso confronti con laboratori esterni) superati regolarmente

Controllo qualità



Controllo qualità

I nostri controlli odierni si eseguono in:

Arrivo:

- Vino
- Prodotti enologici
- Materiale secco (es. bottiglie, tappi, cartoni, ecc.)



Per il materiale in arrivo, compreso il vino, ci sono 17 parametri di controllo. Questi possono essere effettuati in base al fornitore con frequenze diverse secondo il piano HACCP aziendale.

Lavorazione del prodotto:

- Controllo qualità materia secca (es. bottiglie, tappi)
- Controlli analitici e sensoriali del vino



Le lavorazioni seguono i piani di prodotto: vengono eseguiti controlli analitici diversi per le varie tipologie di vino. Per una massa di vino spumante vengono fatte 15 misurazioni analitiche nelle diverse fasi di lavorazione e vengono controllate in 10 momenti le condizioni organolettiche/sensoriali.

- Anche la fase di confezionamento è monitorata attraverso i piani prodotto. In uno dei nostri impianti di imbottigliamento vengono eseguiti 35 controlli operativi, di pulizia, conformità degli imballaggi. Alcuni di questi hanno una frequenza oraria e vengono registrati tramite appositi moduli.

Spedizioni:

- Controllo conformità prodotto finito
- Controlli packaging prodotto finito



In fase di spedizione della merce gli operatori sono tenuti a controllare la conformità del mezzo, visivamente il carico e il corretto posizionamento.

Valutazione fornitori

Valutare un fornitore è per noi un punto molto importante dell'organizzazione, il metodo di valutazione ci consente di poter selezionare i partner più affidabili in termini di qualità del prodotto, affidabilità e da ora anche vicini a noi sui temi della sostenibilità.

L'azienda ha un totale di 197 fornitori compresi vino, servizi e materiale secco (tappi, bottiglie, cartone, etichette, ecc.).

Ognuno di questi ha dovuto superare il nostro iter di qualifica ed il risultato ha evidenziato che:

- 96% qualificato
- 4% qualificato con riserva

L'azienda ha quindi deciso di condividere, in particolare con questi ultimi, i propri valori di sostenibilità per sensibilizzarli a queste tematiche

Siamo lieti di constatare che tra i nostri fornitori sono state conseguite 15 certificazioni di sostenibilità

Materiale secco acquistato per il confezionamento

L'azienda, nel 2022, per la sua produzione ha acquistato rispettivamente:

- 94,5 milioni di etichette,
- 4,5 milioni cartoni da vendita,
- 40 mila altre confezioni in cartone,
- 28,5 milioni di capsule per bottiglie,
- 500 mila capsule per fusti,
- 36,8 milioni di tappi,
- 22,3 milioni di gabbiette,
- 35,8 milioni di bottiglie peso medio della singola bottiglia 514g.





Utilizzo materiale marble base sulla linea di spumanti di prestigio «Ville d'Arfanta»

In fase di valutazione dei materiali da utilizzare in produzione, abbiamo iniziato a svolgere delle considerazioni rivolte alla sostenibilità. Qualora ve ne fosse la possibilità cerchiamo materiali a basso impatto ambientale, provenienti da fornitori certificati e che abbiano un occhio di riguardo ai temi della sostenibilità.

Da un paio d'anni abbiamo convertito i materiali utilizzati nelle etichette del nostro brand più prestigioso «Ville d'Arfanta», introducendo un compound proveniente dai concetti di economia circolare composto dagli scarti di estrazione mineraria del marmo e polietilene.



MARBLE BASE

È un sintetico che offre un approccio radicalmente diverso ai materiali sostenibili.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- › Contiene l'**80% carbonato di calcio** (scarti di estrazione mineraria del marmo) e **polietilene fino al 20%**
- › Per la sua produzione non vengono abbattuti alberi, né sprecata acqua
- › Può anche essere riciclato nelle materie plastiche o bruciato per produrre energia
- › Ha un ottimo punto di bianco, pur senza l'utilizzo di candeggina e sostanze tossiche
- › Marble Base è **più sostenibile delle carte riciclate**. Quest'ultime per la loro produzione richiedono molta acqua, candeggina e altri prodotti chimici, oltre a richiedere tra il 67 e l'82% di energia in più rispetto alla Marble Base.

IL PROCESSO PRODUTTIVO IN SINTESI



2024 Per informazioni



Sostenibilità ambientale



Buone prassi di cantina e imbottigliamento: Piani di prodotto

I piani di prodotto sono dei documenti important perchè descrivono in dettaglio i vari passaggi della filiera produttiva. Si parte dalla stesura del flow-chart di un prodotto e per ogni fase del diagramma si definisce: cosa si controlla del vino e cosa si controlla del processo. Da poco abbiamo aggiunto una particolare sezione dove si indica che tipo di rifiuti vengono prodotti nella fase e la quantità di acqua consumata.

Posizione della fase rispetto al flow chart

Cosa si controlla del vino

Cosa si controlla nel processo

Cosa si può fare nel processo

FASE	3) FILTRAZIONE TANGENZIALE				
	MODALITA' DI CONTROLLO	FREQUENZA	RESPONSABILE	DOC	MO
SPECIFICHE DI PRODOTTO					
IGIENICO SANITARI					
QUALITA'					
ORGANOLETTICI	Organolettica	Ogni vasca	ENOL		MO88
SPECIFICHE DI CONTROLLO					
PRESSIONE DI ESERCIZIO FILTRO	Strumentale	Continua	OP	Log sistema	MO 02
PORTATA	Strumentale	Continua	OP	Log sistema	MO 02
LIMPIDEZZA	Visiva	1 al giorno	LAB	Log sistema	MO 02
SPECIFICHE DI PROCESSO					
AGGIUNTA/DOSAGGIO ADDITIVI COADIUVANTI			ENOL		MO 02
RIFIUTI DI PRODUZIONE CONSUMO H₂O, N₂	UTILIZZO	FREQUENZA	RESPONSABILE	DOC	MO
ACQUA	50 hl	1 volta al giorno	OP	IO 16	
	90 hl	1 volta settimana	OP	IO16	
IMBALLAGGI MISTI (CER 150106)	In base alle necessità, 100g	1 volta settimana	OP		
CARTA (CER 150101)	In base alle necessità, 100g	1 volta settimana	OP		

Modalità, frequenza, responsabilità e documentazione per ogni controllo

- Monitoraggio e quantificazione rifiuti prodotti per fase
- Monitoraggio acqua utilizzata

Monitoraggi e consumi

Un'attività in cui l'Azienda sta riversando parecchia attenzione è il monitoraggio, questo perché siamo profondamente convinti che essere in possesso di un dato preciso e accurato è poi fonte di un giusto cambiamento.

Abbiamo iniziato la nostra attività ponendo forte attenzione a queste grandezze da monitorare:

- Consumo prodotti enologici (ogni giorno registriamo il consumo dei singoli prodotti enologici garantendo la loro tracciabilità all'interno di tutti i prodotti imbottigliati),
- Consumi di acqua (attraverso la lettura delle bollette e di una serie di contatori posti lungo la rete aziendale è possibile valutare i consumi giornalieri di acqua),
- Consumi di energia elettrica (interpolando i dati delle bollette con quelli della produzione),
- Consumi GAS (attraverso la lettura del contatore generale e i dati riportati in bolletta),
- Monitoraggio produzione rifiuti (dati dei registri rifiuti e MUD annuale),
- Automezzi in partenza e arrivo delle materie prime.



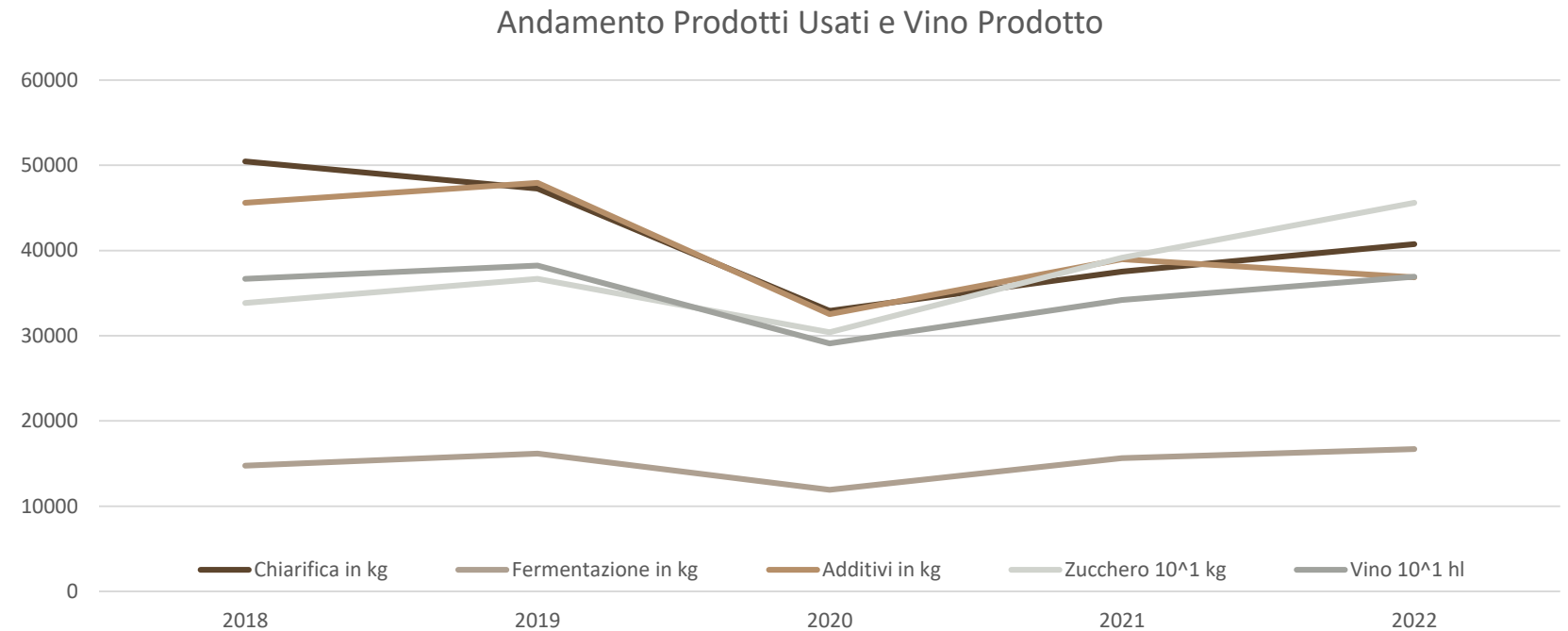
FRAGILE



CORTE
DELLE
CALLI

Monitoraggio prodotti enologici

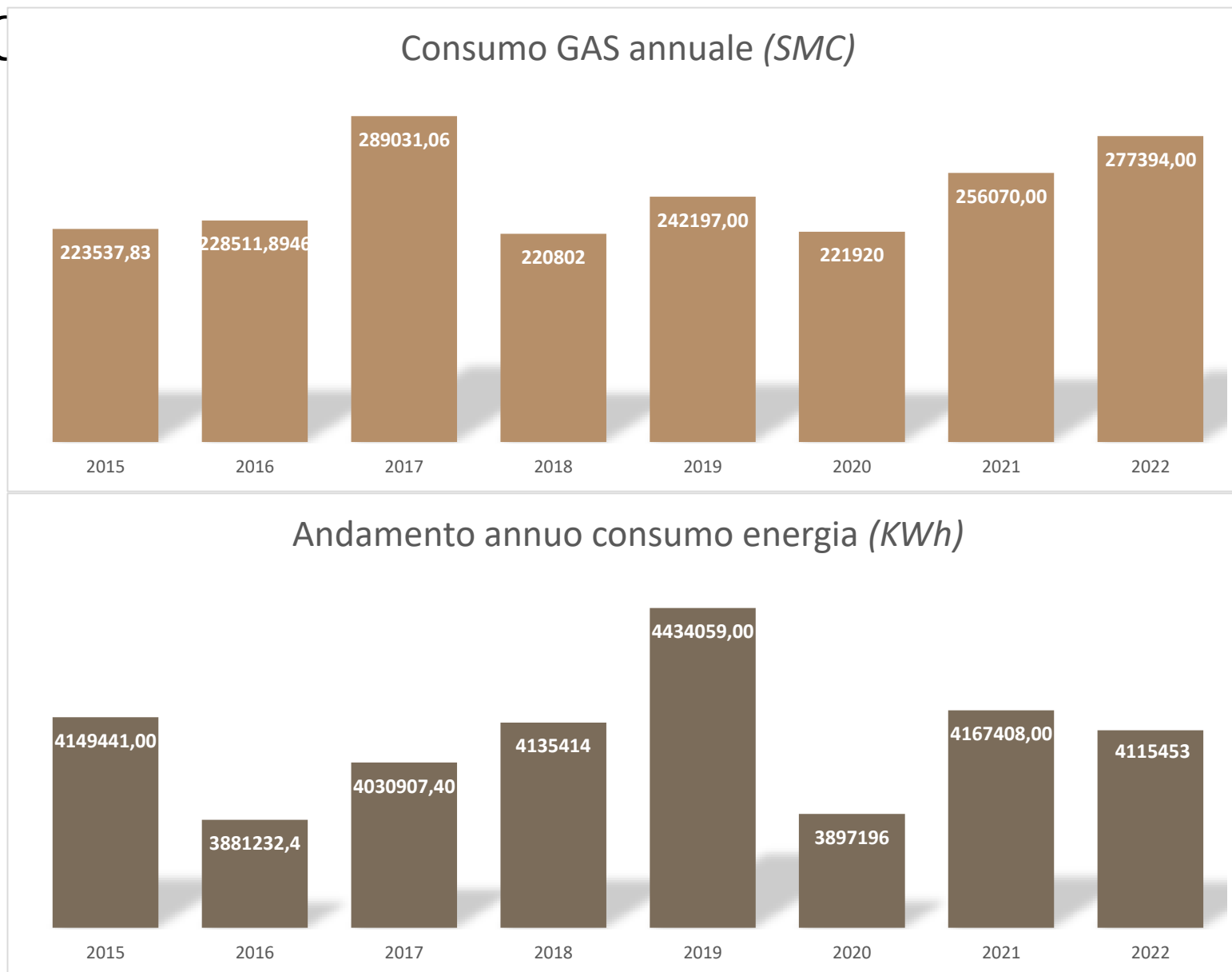
L'andamento negli anni dei prodotti enologici è costante e proporzionale alla produzione. Nel 2022 ci siamo impegnati ad utilizzare meno additivi mantenendo la stessa qualità del prodotto finito



Monitoraggio consumi

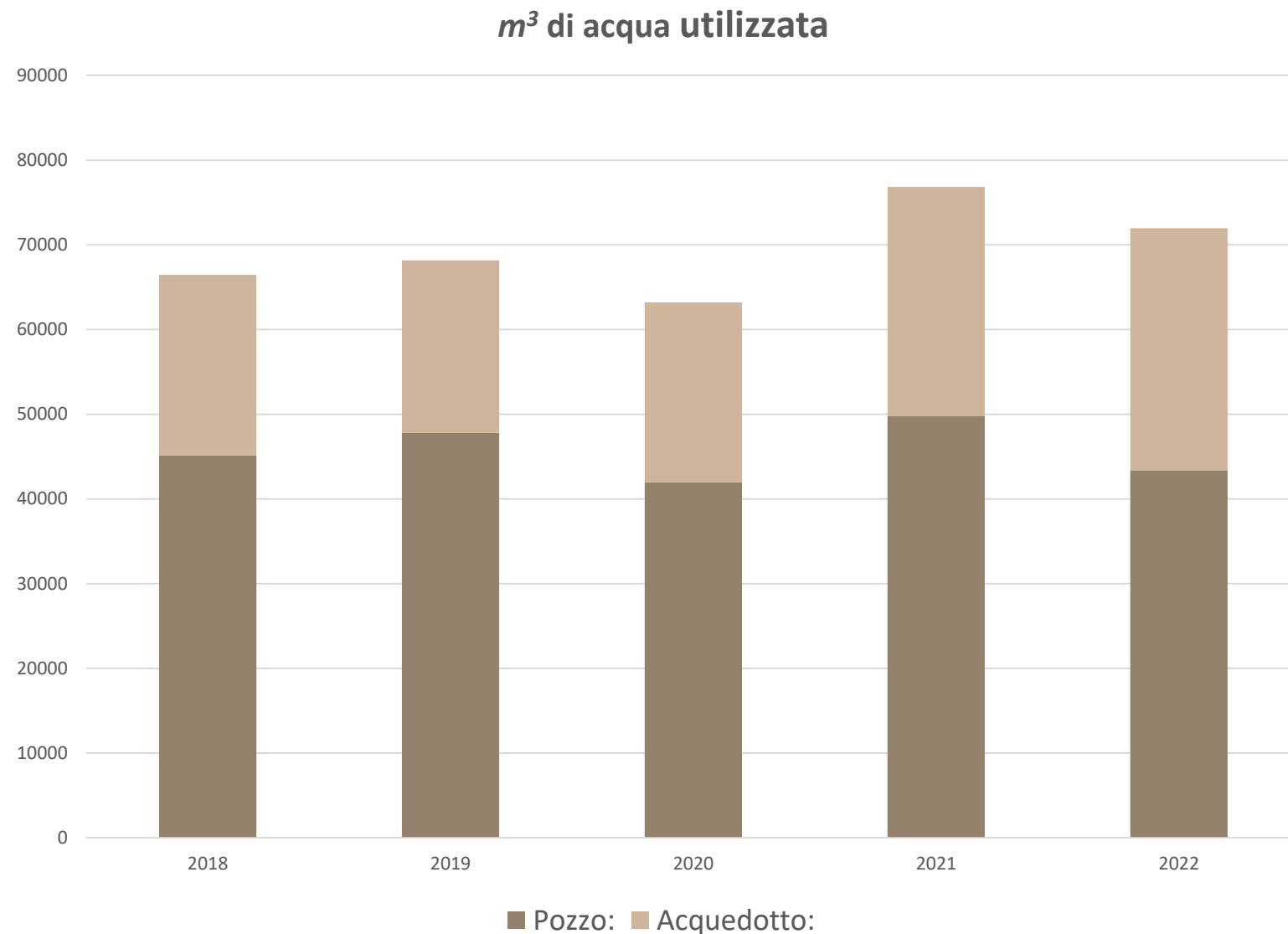
Monitoriamo costantemente i consumi aziendali sia direttamente che relazionati alla produzione.

Il nostro impegno è quello di limitare i consumi e rendere sempre più efficiente il processo produttivo



Monitoraggio consumi

Possiamo affermare che la politica di sensibilizzazione del personale, portata avanti durante l'anno, ha portato ad ottimi risultati con una diminuzione del 6% dell'acqua consumata rispetto al 2022, trend che l'azienda mira a confermare anche nel 2023.



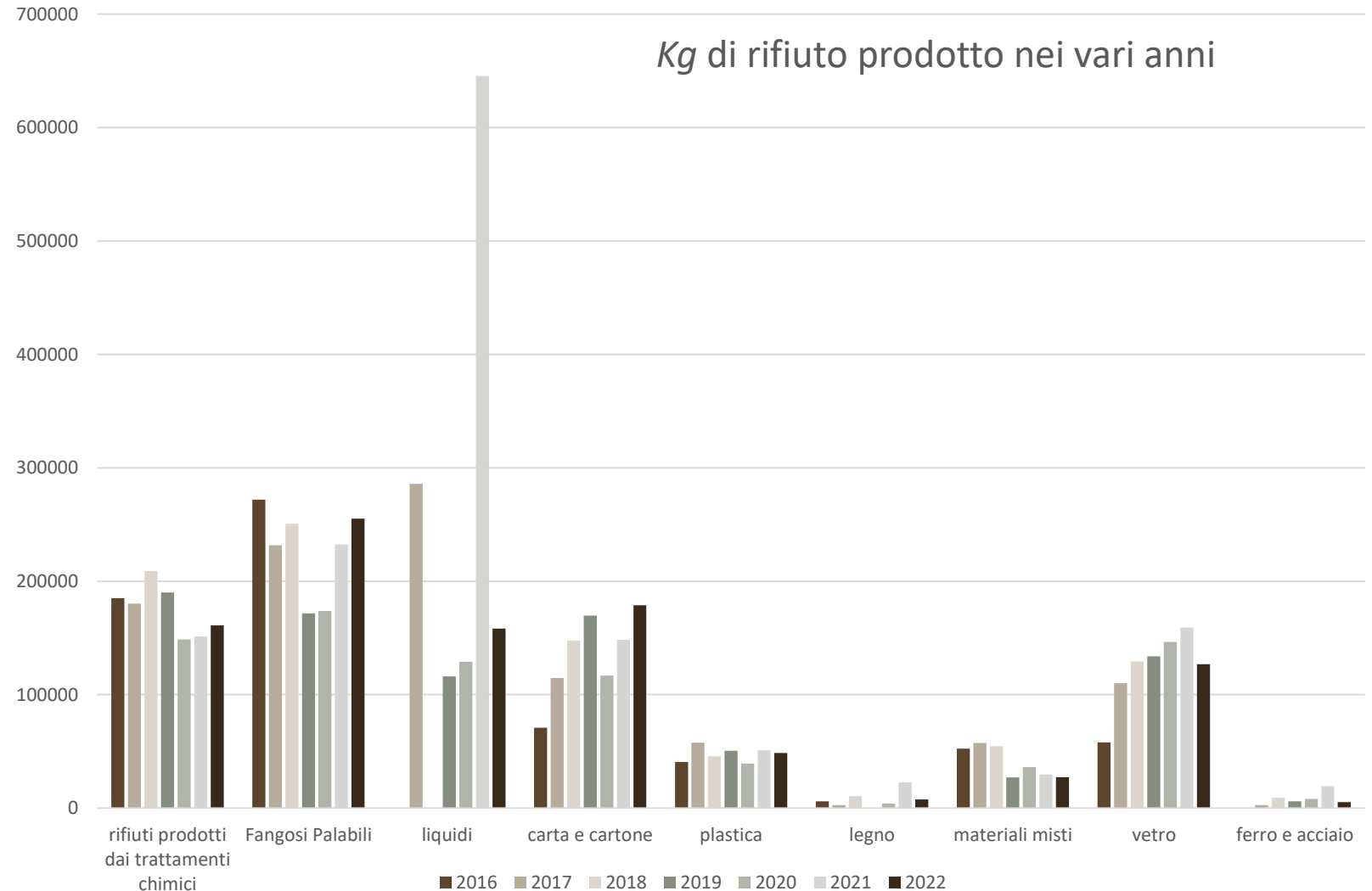
Monitoraggio Rifiuti

I rifiuti vengono costantemente monitorati e registrati.

Grazie ad un'ottimizzazione del magazzino esterno e con un'importante modifica anche strutturale della viabilità.

L'azienda è riuscita a ridurre la creazione di rifiuto di vetro, dal 1,02% nel 2021, di quello utilizzato in produzione (159.000kg), allo 0.69% (127,010kg).

Pari a 2 camion in meno di bottiglie



Certificazione RafCycle

Dal 2018 aderiamo al progetto di economia circolare RafCycle® di proprietà di UPM Raflatac. Raccogliamo presso le linee di condizionamento gli scarti delle etichette autoadesive, che non vengono più conferite in discarica (come imballaggi misti) ma riciclate presso le cartiere del gruppo UPM per la produzione di nuova carta per etichette. Abbiamo trovato molto interessante l'attività per abbattere l'impatto ambientale della nostra attività di imbottiglieri, ma anche da un punto di vista etico e di miglioramento della gestione dei rifiuti.





Sostenibilità sociale



Collaboratori

Serena Wines 1881 è un'azienda familiare che crede nel valorizzare i propri collaboratori attraverso contratti stabili, per oltre il 95% a tempo indeterminato e un welfare aziendale dedicato.

La parità di genere è un tema sentito e infatti i lavoratori presenti negli uffici si dividono per il 54% in donne e 46% in uomini, mentre nel reparto produttivo troviamo la totalità di uomini, motivata dalla tipologia di lavoro.

Totale collaboratori

	2022
Collaboratori	93

Collaboratori per genere

	2022	%
Donne	24	24%
Uomini	69	76%

Collaboratori per età

	2022	%
Under 30	14	15%
30 - 40	22	24%
40 - 50	29	31%
Over 50	28	30%

Tipologia di contratto

	2022	%
Indeterminato	90	97%
Determinato	3	3%
Di cui:		
Apprendistato	1	1%
Part time	2	2%

Vicinato e territorio

L'azienda sorge in una zona industriale dislocata tra il comune di Conegliano e Vittorio Veneto, confina per lo più con terreni agricoli coltivati a vigneto, altre realtà industriali ed un asilo privato. Abbiamo svolto un'indagine, attraverso la consegna di un questionario, per la valutazione di come Serena Wines 1881 è percepita e per poter raccogliere importanti spunti di miglioramento.

Dalle risposte è emerso come la nostra azienda non abbia impatti rilevanti nei confronti delle realtà circostanti e che influenza positivamente la comunità in cui è inserita.

Per quanto riguarda la questione ambientale, l'azienda non è ritenuta come fortemente impattante. La certificazione sia dal punto di vista sociale che da quello ambientale è stata apprezzata dal vicinato.



Progetti di ricerca

Article

Sustainable Organic Dyes from Winemaking Lees for Photoelectrochemical Dye-Sensitized Solar Cells

Manuel Meneghetti ^{1,*}, Aldo Talon ¹, Elti Cattaruzza ^{1,†}, Emilio Celotti ², Elisabetta Bellantuono ², Enrique Rodriguez-Castellón ^{3,‡}, Stefano Meneghetti ⁴ and Elisa Moretti ^{1,*,†}

¹ Department of Molecular Sciences and Nanosystems, Ca' Foscari University of Venice, Via Torino 155, 30172 Mestre Venio, Italy; aldair@unive.it (A.T.); elti.cattaruzza@unive.it (E.C.)
² Department of Agricultural, Food, Environmental and Animal Sciences (DHA), University of Udine, Via delle Scienze 208, 33100 Udine, Italy; emilio.celotti@uniud.it (E.C.); elisabetta.bellantuono@uniud.it (E.B.)
³ Department of Inorganic Chemistry, Crystallography and Mineralogy, University of Málaga, Campus de Teatinos, E-29071 Málaga, Spain; castellon@uma.es
⁴ Serena Wines 1881 srl, Via Camillo Bianchi 1, 31015 Conegliano (TV), Italy; s.meneghetti@serenawines.it
 * Correspondence: manuel.meneghetti@unive.it (M.M.); elisa.moretti@unive.it (E.M.); Tel.: +39-041-2346745 (E.M.)

Received: 24 February 2020; Accepted: 19 March 2020; Published: 21 March 2020



Abstract: During the last two decades, Dye Sensitized Solar Cells (DSSCs) have received a great deal of attention as a promising, low-cost alternative to conventional silicon photovoltaic devices. Natural dye molecules can be used as a sensitizer for their low cost, good light absorbance, easy preparation process, and biodegradability. In this study, dyes were obtained from wine lees, the last by-product of winemaking process, supplied by a venetian winery (Italy). Polyphenols, like tannins and anthocyanins, which were extracted from winemaking lees, were adsorbed on a nanostructured ordered mesoporous titanium dioxide, previously treated at different temperatures (400–600 °C). Both dyes and titania semiconductor samples were studied with different techniques. The tests were carried out on prototypes to evaluate the cell power and the photocurrent generated under simulated solar light irradiation. The obtained solar energy conversion efficiencies are comparable to those that were reported in literature by using organic dyes extracted from vegetables, fruits, and plants. It is significant that these dyes are largely available and cost effective, since recovered from a waste otherwise to be disposed of, opening up a perspective of feasibility for inexpensive and environmentally friendly dye solar cells to generate green electricity and transforming agri-food waste into a resource.

Keywords: DSSCs; organic dyes; winemaking lees; titania nanoparticles; circular economy

1. Introduction

Global energy consumption is mainly based on non-renewable resources and the increasing energy demand has pushed research on more sustainable and renewable resources [1]. Photovoltaic solar cells are unanimously considered to be very promising for clean energy production, but production costs, material availability, and toxicity sometimes hinder their deployment. An alternative to conventional cells for their much lower environmental impact and production costs are Dye Sensitized Solar Cells (DSSCs), introduced to the world in 1991 by Grätzel and O'Regan [2]. Unlike silicon solar cells, DSSCs charge generation and transport does not happen in a single material, but is split in different layers: a counter-electrode, an electrolyte solution, a sensitizing dye, a nanostructured semiconductor, generally titanium dioxide, and finally, a conductive glass.

One of the most important cells' elements is the dye that is adsorbed on titanium dioxide layer, playing a fundamental role in DSSCs because it is involved in the harvesting and conversion of solar

SINERGIE
TRÀ MONDO
DELLA RICERCA
E AZIENDE
PRIVATE



di CLEMENTINA PALESE

Dopo il brevetto per estrarre dalle fecce i coloranti organici da impiegare per costruire celle fotovoltaiche che convertono l'energia solare in energia elettrica, il passo successivo vede Serena Wines e Università Ca' Foscari impegnate in un progetto biennale con l'obiettivo di prototipare ed eventualmente portare sul mercato questa tecnologia

Dalle fecce di vinificazione nascerà energia elettrica

La collaborazione tra enti di ricerca pubblici e aziende private è approdata rapidamente al brevetto di un metodo per estrarre dalle fecce dei vini rossi e bianchi i coloranti da impiegare poi per costruire celle fotovoltaiche che convertono l'energia solare in energia elettrica. Visti gli importanti risultati raggiunti in poco tempo, lo scorso autunno Ca' Foscari e Serena Wines 1881 hanno siglato un accordo per sviluppare, nei laboratori di ricerca del Campus Scientifico Cabocarin, celle fotovoltaiche di nuova generazione. Dopo aver acquisito la piena titolarità del brevetto, Serena Wines 1881 ha inoltre sottoscritto un importante progetto di ricerca della durata di 2 anni con l'Università Ca' Foscari Venezia, investendo circa 500 mila euro, con l'obiettivo di prototipare ed

eventualmente portare sul mercato questo tipo di tecnologia.

Le fasi del progetto
 Con la professoressa Elisa Moretti e il suo team di ricerca - racconta Stefano Meneghetti, responsabile della qualità di Serena Wines 1881 - circa un anno e mezzo fa abbiamo cominciato a lavorare su un'idea per dare nuove destinazioni, mai pensate prima, agli scarti di vinificazione e in particolare alle fecce di vini rossi, ricche di coloranti organici, normalmente destinate al recupero dell'acido tartarico, di conservanti per l'industria alimentare, nutraceutici, cosmetici ecc. Nessuno prima aveva utilizzato questo scarto di lavorazione per realizzare celle fotovoltaiche. Visti i risultati positivi ottenuti

Sviluppo di Celle fotovoltaiche a base di scarti della lavorazione del vino per la produzione di Energia Rinnovabile e Sostenibile - CHEERS -

Elisa Moretti¹, Manuel Meneghetti¹, Aldo Talon¹, Emilio Celotti², Enrique Rodriguez-Castellón³, Stefano Meneghetti⁴

Abstract
 Nel corso del progetto CHEERS si è data massima priorità al principale obiettivo di scarto di una vinificazione sostenibile riferendosi al caso del Prosecco DOCG, la Serena Wines 1881, elaborando i vari aspetti presenti nel sottoprodotto della lavorazione del vino: la vinificazione, le impiegate nella produzione di celle fotovoltaiche (Dye Sensitized Solar Cells), per produrre energia elettrica rinnovabile e sostenibile.
 Questa particolare scelta nasce, secondo il processo di bioeconomia circolare, come risultato naturale che nasce nel tempo della trasformazione di scarto della vinificazione nell'ottica di una filiera produttiva ad economia circolare e economicamente sostenibile.
 Infatti, può rappresentare una soluzione estremamente eco-friendly e a basso impatto ambientale per la produzione di energia elettrica, trasformando un rifiuto agricolo in una risorsa green.

Descrizione attività
 • Una cella di tipo DSSC è una cella di semiconduttore in cui il semiconduttore è un polimerico organico.
 • La DSSC è costituita da un elettrolita organico, un sensore di luce, un sensore di temperatura e un sensore di umidità.
 • Quando la cella è sottoposta all'illuminazione, i raggi solari sono assorbiti dal polimerico organico e si genera un campo elettrico di carica, generando così il segnale elettrico nel semiconduttore.

Area di ricerca e innovazione
 • Sviluppo di celle fotovoltaiche a base di scarti della lavorazione del vino per la produzione di energia rinnovabile e sostenibile.
 • Sviluppo di celle fotovoltaiche a base di scarti della lavorazione del vino per la produzione di energia rinnovabile e sostenibile.

COOPERAZIONE DEL CONTRIBUTO
 • Università Ca' Foscari Venezia
 • Serena Wines 1881

Risultati & Impatto
 • Risultati estremamente promettenti, poiché già comparati con i valori tipici riportati nella letteratura scientifica internazionale delle celle DSSC realizzate utilizzando estratti di origine vegetale.
 • Deposito brevettuale dell'invenzione in co-titolari tra l'Università Ca' Foscari Venezia e l'azienda Serena Wines 1881 - Procedimento per la realizzazione di celle fotovoltaiche con utilizzo di estratti naturali da scarti di vinificazione N. 10201900000000000000 per l'innovazione metodica operativa (data per l'estensione dei diritti di vinificazione e il suo impiego nelle celle fotovoltaiche (17 Maggio 2019).
 • Acquisto del brevetto da parte dell'azienda partner Serena Wines 1881 (16 Maggio 2019).
 • Finanziamento biennale (230.000 €) da parte dell'azienda partner al gruppo di ricerca californiano per lo sviluppo del brevetto (2019-2020).
 • Ampia attività di disseminazione dei risultati ottenuti, con partecipazione a eventi e convegni internazionali (Veneto 2019, Euroforum 2019) e notevole visibilità a livello nazionale con decine di articoli su quotidiani, nisme cartacee e online del settore scientifico, energetico e vinicolo, numerose radiofonie.

Numero assegni: 1
Area tematica: Smart AgriFood
Tipologia progetto: Interregionale/Transnazionale
Totale finanziamento: 41.056,83 €

Nel triennio 2018-2020 Serena Wines 1881 ha finanziato e partecipato ad un progetto di ricerca con l'Università Ca' Foscari di Venezia per mettere a punto delle celle fotovoltaiche a colorante organico che utilizzino gli scarti della filiera vinicola.



Un nuovo vino: Bianco Spumante Soè

Viste le richieste del mercato, ad ottobre 2022, il reparto commerciale ha proposto la produzione di un nuovo bianco spumante.

I nostri enologi e il team di progettazione e sviluppo si sono subito attivati per organizzare dei tasting organolettici di vari blend e si è optato per un taglio di Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia (51%) e Chardonnay varietale (49%) entrambi dell'annata 2022.

Alla vista lo spumante è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e spuma persistente. Il perlage è fine e vivace. Il taglio si presenta ben equilibrato, all'olfatto escono note di frutta gialla e con qualche sentore agrumato e di fiori bianchi. Al gusto presenta buona acidità e sapidità. Per quanto riguarda il residuo zuccherino di fine presa di spuma si è deciso per un 10 g/l perché la base scelta darà vita ad uno spumante che trova il suo giusto equilibrio.

Il marketing in collaborazione con il team progettazione e sviluppo hanno progettato il packaging del prodotto, arrivando alla versione che si vede in foto. La ricerca accurata dei materiali vuole trasmettere al consumatore eleganza e contestualmente innovazione, tratto distintivo dell'azienda.

La prima produzione è stata a febbraio 2023, prima delle fiere di settore più importanti che si tengono in primavera.



SERENA
WINE 1881



SERENA
PROSECCO
DOC TREVISO
BRUT NATURAL

SERENA

Handwritten tattoo on the back of the right hand.

Obiettivo3: progetto firmato da Alex Zanardi

50.000 bottiglie di Prosecco Doc Treviso extra dry millesimato e Prosecco Doc Rosé brut millesimato appositamente create per assolvere una missione speciale: sostenere l'iniziativa Obiettivo3, l'avvincente progetto ideato nel 2017 da Alex Zanardi per avvicinare, accompagnare e sostenere persone disabili introducendole all'attività sportiva.

Entrando a far parte della comunità, gli atleti ricevono l'attrezzatura in comodato d'uso gratuito, e, oltre alla competenza dei coach, trovano nei nuovi compagni dei punti di riferimento importanti per coltivare questa passione. Nei suoi primi quattro anni di attività Obiettivo3 ha reclutato più di 120 atleti, che hanno partecipato a decine di manifestazioni nazionali e internazionali, raggiungendo notevoli risultati, uno su tutti: la medaglia di bronzo conquistata dalla paraciclista Katia Aere alle Paralimpiadi di Tokyo.

Obiettivo3 punta a diffondere l'importanza dello sport per le persone disabili e per questa ragione ha ideato anche una serie di iniziative, la più importante della quali è la staffetta Obiettivo Tricolore.



Adesione al progetto *Trasporto Solidale*



Sponsorizzazioni Sportive

Da diversi anni sosteniamo le squadre sportive del nostro territorio, le principali sono:

- Imoco Volley (6 volte Campione d'Italia, 5 volte vincitrice della Coppa Italia, 6 supercoppe Italiane, 1 Champions League e 2 Mondiale per club)
- Treviso Basket (1 Coppa Italia)
- Hockey Cortina (17 scudetti, 3 Coppe Italia e 2 Coppe delle Alpi)
- Sosteniamo inoltre numerose altre realtà sportive minori



Contatti

Grazie per l'attenzione, per qualsiasi informazione aggiuntiva non esitate a contattarci.

Telefono:

+39 0438 2011

Sito web:

www.serenawines.it

Mail:

info@serenawines.it

Indirizzo:

Via Camillo Bianchi, 1
31015 Conegliano (TV) - IT

