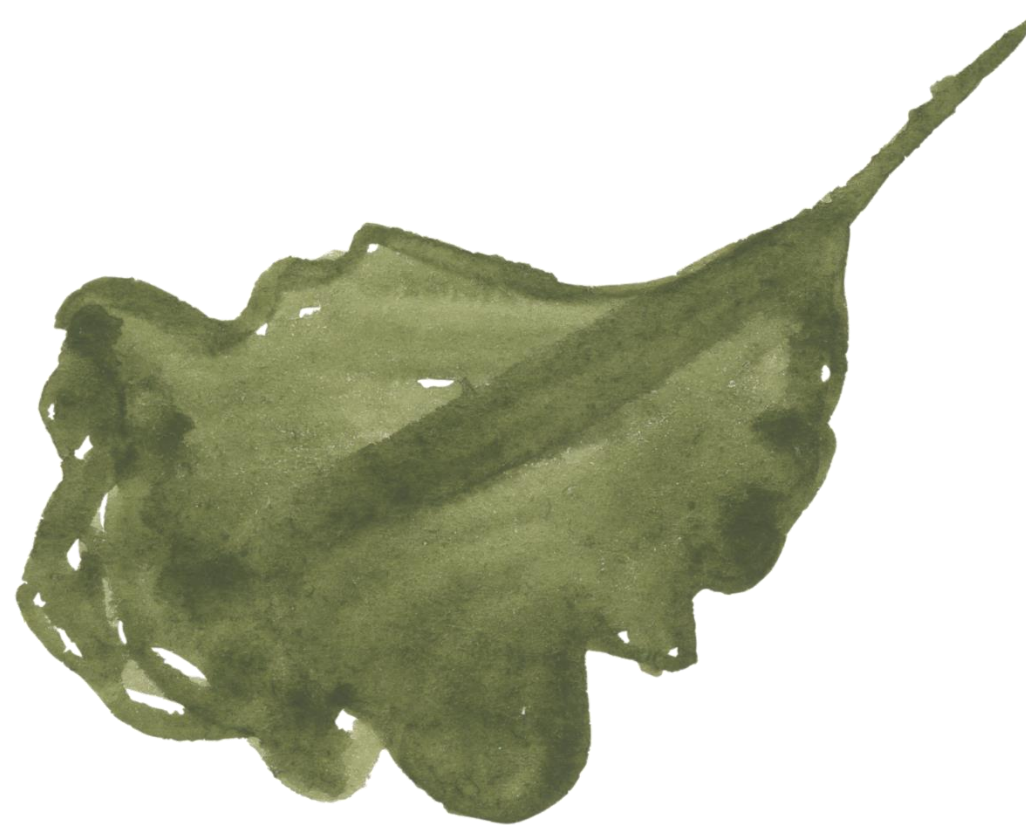


Bilancio di Sostenibilità

2021



SERENA
WINES 1881

Lettera agli Stakeholder

Siamo felici, come azienda e come famiglia, di presentare il nostro primo 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 1881 nasce da una tradizione di famiglia che trova le sue radici nel 1881 appunto. 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 oltre 28.000.000 di bottiglie all'anno con un fatturato di € 84.000.000.

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 della regione del Prosecco. Monitoriamo infatti il consumo di acqua, la produzione e lo smaltimento dei rifiuti e 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

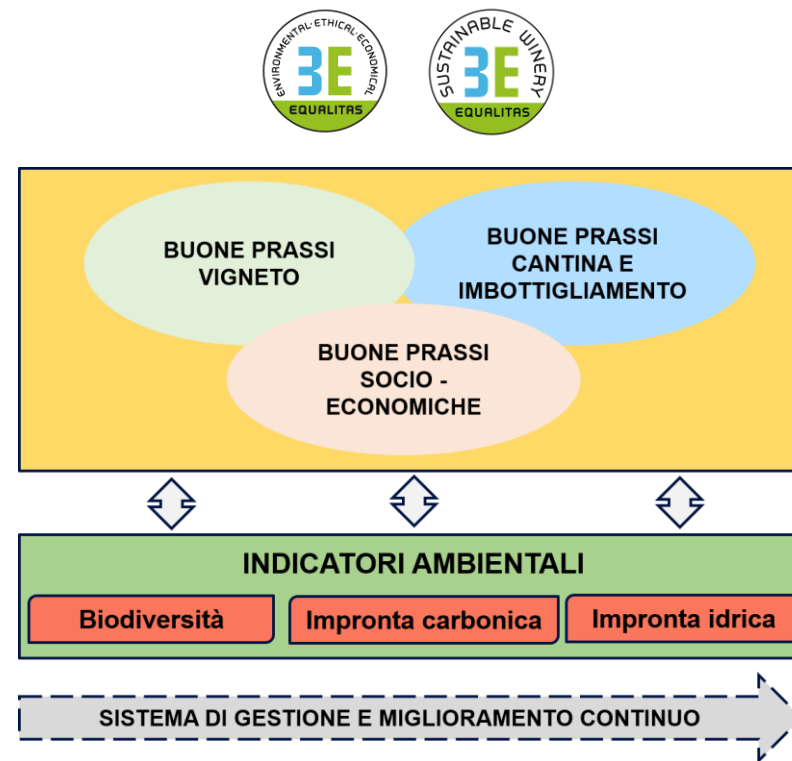
Sostenibilità



Il 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 coltivazione dell'uva alla produzione e lavorazione fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



Verifiche interne

Le verifiche ispettive interne svolte nell'anno 2021 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.

Quest'anno l'azienda si certifica per il primo anno seguendo l'approccio graduale suggerito dallo standard, rimandando gli indicatori applicabili agli anni prossimi.



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

Nel 2021 l'Azienda ha elaborato la propria strategia definendo gli obiettivi della sostenibilità, di seguito riportati.

Tema Agenda 2030	Obiettivo
	<p>Investimento sulla manutenzione e sul rinnovo delle linee produttive (imbottigliamento, bag in box, fusti in plastica e fusti inox), ponendo particolare attenzione agli aspetti della sicurezza sul luogo di lavoro.</p>
	<p>Avvio di progetto di revamping dell'esistente impianto di depurazione acque, con in futuro anche il riutilizzo interno delle acque in uscita da alcuni impianti per abbattere i consumi idrici.</p>
	<p>Aumentare il numero delle ore formative aziendali e contemporaneamente aumentare la cultura lavorativa, creando così un ambiente di lavoro migliore.</p>
	<p>Avvio di un progetto di hospitality all'interno di una tenuta privata, in modo da aumentare il contatto con il pubblico e la comunità.</p>

Obiettivi aziendali

	<p>Ottenimento della certificazione Equalitas per la propria organizzazione</p>
	<p>Miglioramento della sicurezza nei luoghi di lavoro e abbattimento del traffico interno di automezzi, con rifacimento della viabilità interna e conseguente abbassamento conseguente delle emissioni in atmosfera.</p>
	<p>Monitoraggio dei consumi aziendali con bollette o contatori generali.</p>
	<p>Valutazione dell'inserimento di un impianto fotovoltaico sulla superficie del tetto.</p>
	<p>Implementazione di una versione del software aziendale, per migliorare i flussi aziendali e le competenze del personale.</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 28.000.000 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.

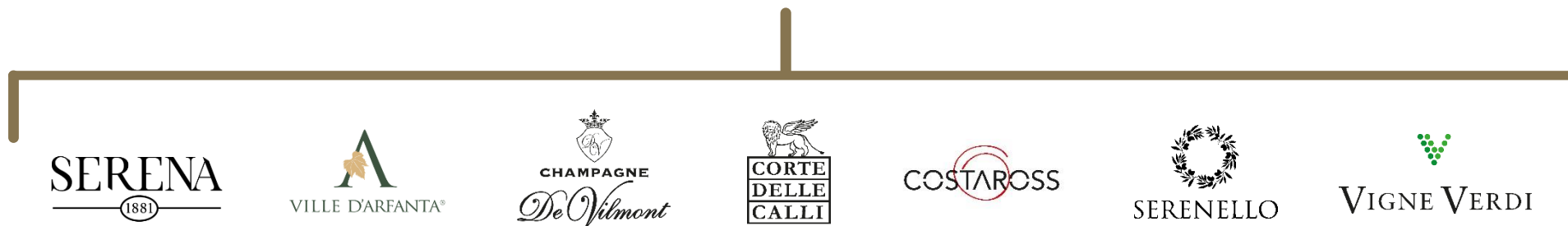
In questo contesto sorgono i vitigni della DOCG del Prosecco, ovvero l'area di maggior pregio e in cui la nostra azienda ha la sede produttiva e due tenute ad uso agricolo e hospitality.



I nostri Brand

SERENA

WINES 1881



SERENA
1881

VILLE D'ARFANTA®

CHAMPAGNE
De Vilmont

CORTE
DELLE
CALLI

COSTAROSS

SERENELLO

VIGNE VERDI

SERENA
WINES 1881

Sostenibilità economica



Performance 2021



€ 84.000.000

Fatturato



28.000.000

Bottiglie prodotte



83

Dipendenti

1.000.000 €
INVESTIMENTI NEL 2021

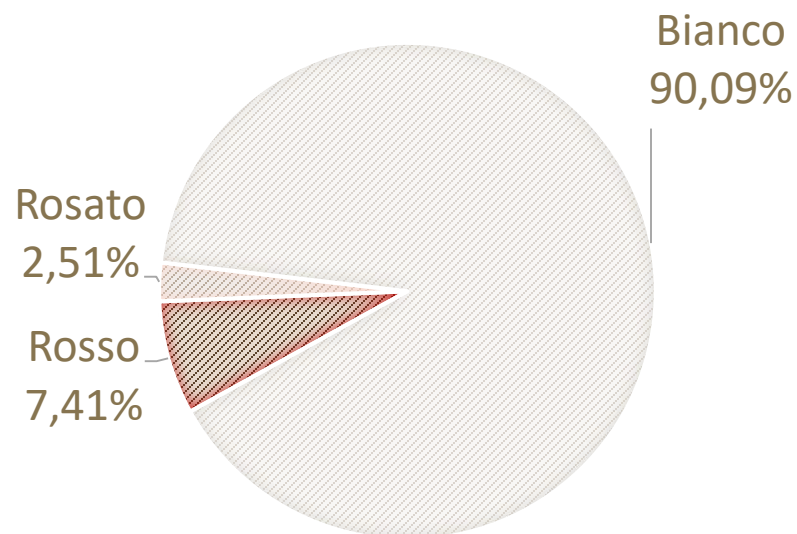


Vino acquistato

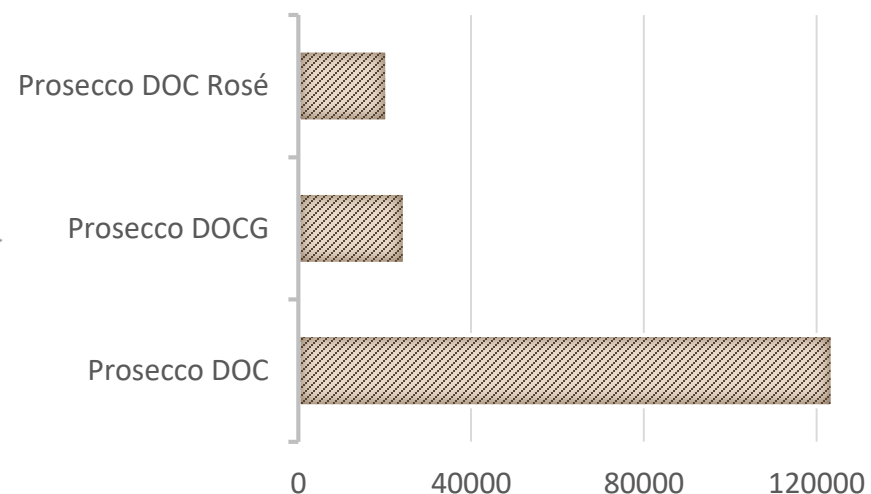
Nel 2021 sono stati acquistati più di **37.000.000 di litri di vino** suddivisi in diverse qualità, che per comodità riassumiamo nelle macro categorie: Bianco, Rosso e Rosato. Il 10% del volume totale è relativo a vini IGT (3736000 l).

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 2021 ha acquistato 16.900.000 l di vino atto a Prosecco, così suddivisi: 12.375.000 di Prosecco DOC, 2.450.000 di Prosecco DOCG e 2.075.000 di Prosecco DOC Rosé.

TOTALE VINO ACQUISTATO (2021)



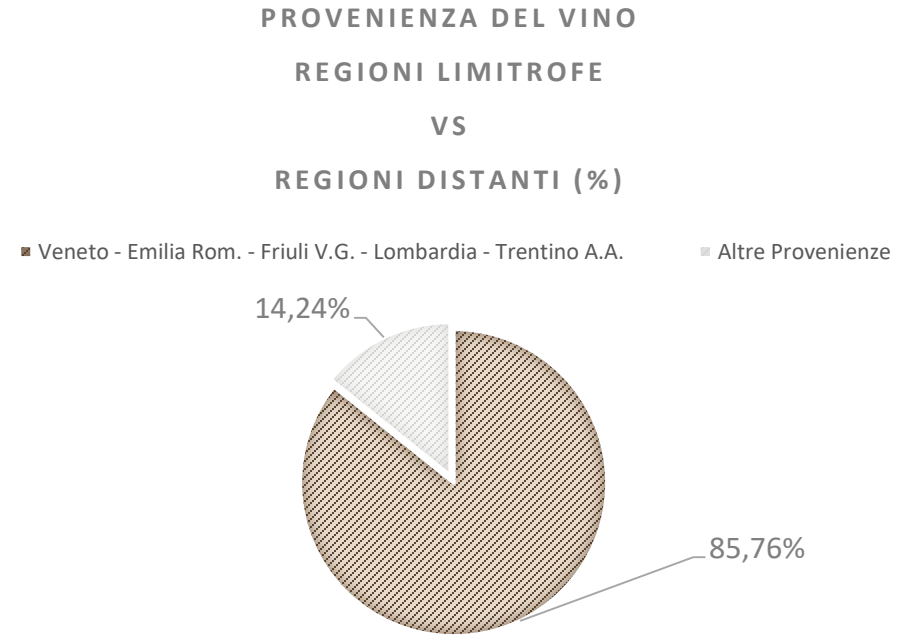
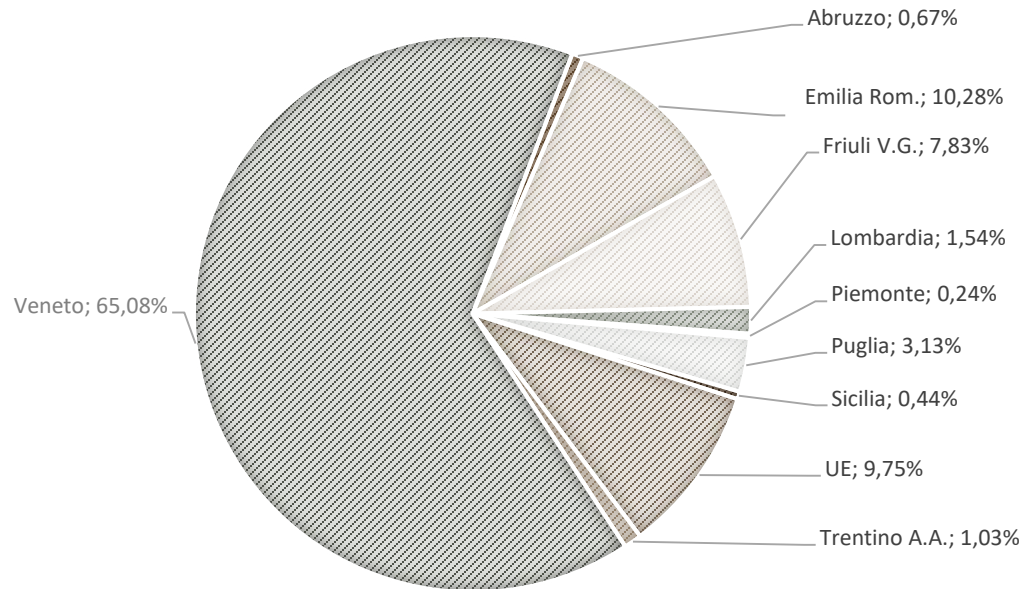
LITRI DI VINO ACQUISTATO "ATTO A PROSECCO"



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.

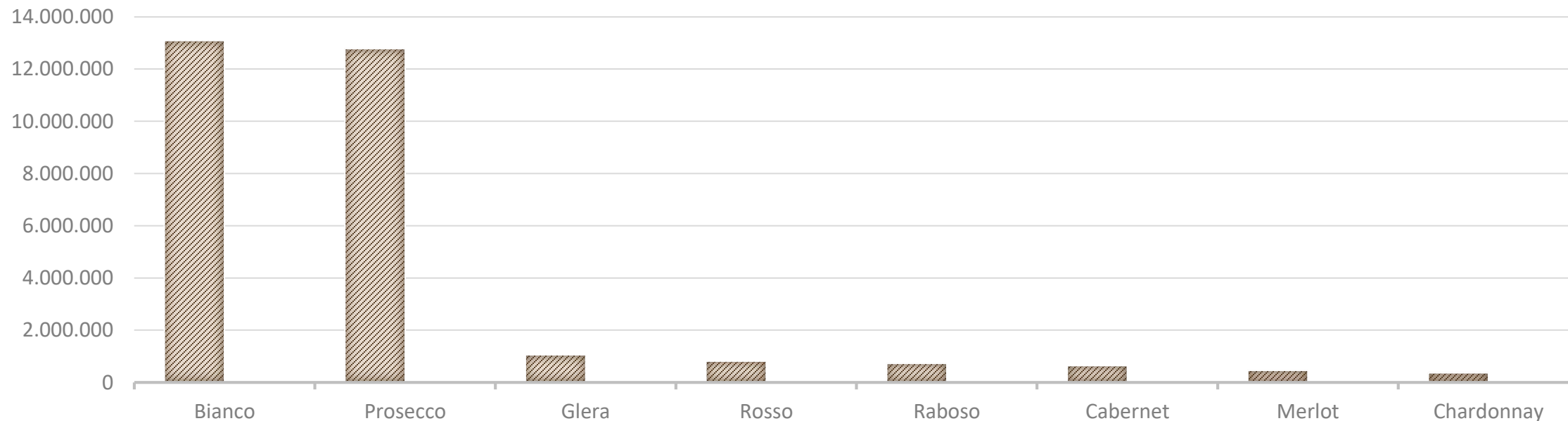
Nel grafico di sinistra è riportata la percentuale di vino acquistato in base alle regioni di provenienza mentre nel grafico di destra abbiamo confrontato la provenienza del vino dalle regioni vicine (Veneto, Emilia Rom., Friuli V.G., Lombardia e Trentino A.A.) rispetto a quello proveniente da regioni 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.



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 formati che nel 2021 l'Azienda ha prodotto.

ALCUNE DELLE PRINCIPALI QUALITÀ DI VINO CONFEZIONATE ESPRESSE IN LITRI



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 in termini di volumi con circa 28.000.000 di bottiglie.



Formato 0,75 lt
21.700.00 bottiglie



Formato 1,5 lt
163.000 bottiglie



Formato 0.2 lt
6.600.000 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, 24 litri di capienza, 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

526.000



Bag in box

22.500

Vino sfuso

Serena Wines 1881 commercializza inoltre vino sfuso trasportato tramite camion o piccole cisterne da 5,10 e 15 ettolitri che risultano più semplici da trasportare. Nel 2021 il vino sfuso venduto è stato di circa 30.000 ettolitri.



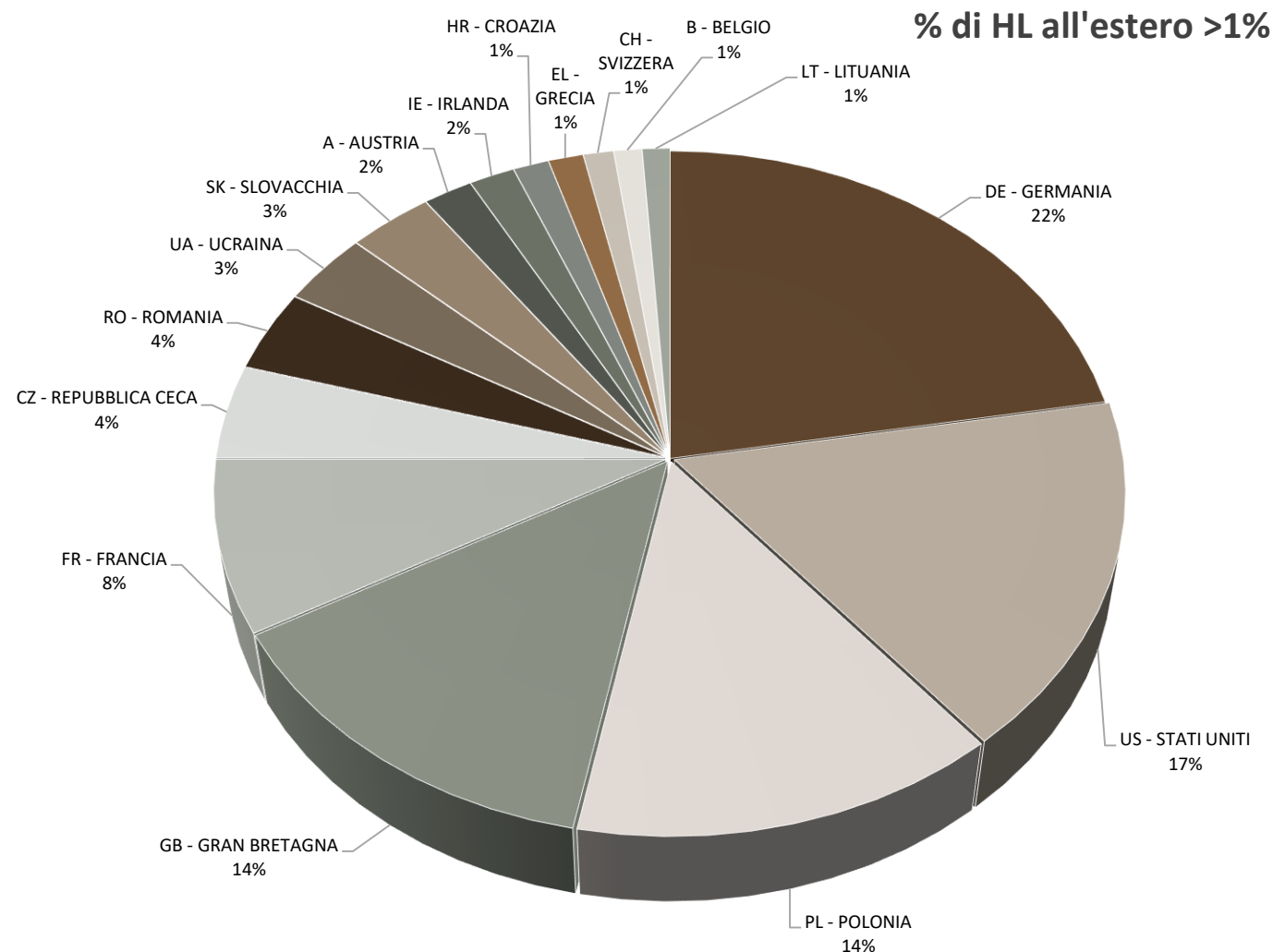
30.000 HI



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 2021 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 2021 hanno raggiunto 50 Paesi diversi, nel grafico a destra riassumiamo solo quelli dove esportiamo un valore volumetrico di vino maggiore a 1%.



Produzione sostenibile



Controllo qualità

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

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 20.000 controlli analitici del prodotto all'interno del nostro laboratorio
- Più di 1.000 controlli analitici eseguiti presso laboratori certificati con i quali collaboriamo da tempo
- I nostri operatori vengono formati per svolgere più di 20.000 controlli in linea
- Il team di enologi, ai quali affidiamo la bontà dei prodotti, svolge analisi organolettiche su ogni prodotto in arrivo e nelle diverse fasi della produzione
- Nel 2021 abbiamo svolto 190 ore di formazione sui temi della qualità, sicurezza igienico sanitaria del prodotto, Food Defence e Sicurezza sul luogo di lavoro.

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 184 fornitori compresi vino, servizi e materiale secco (tappi, bottiglie, cartone, etichette, ecc.). Di questi, 127 hanno risposto al questionario e sono risultati:

- 95% qualificato
- 5% qualificato con riserva

Materiale secco acquistato per il confezionamento

L'azienda, nel 2021, per la sua produzione ha acquistato rispettivamente:

- Oltre 100 milioni di etichette,
- 4,5 milioni cartoni da vendita,
- 250 mila altre confezioni in cartone,
- 32 milioni di capsule per bottiglie,
- 500 mila capsule per fusti,
- 34 milioni di tappi,
- 21 milioni di gabbiette,
- 33,5 milioni di bottiglie peso medio della singola bottiglia 539g.





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



2023 Per informazioni



Sostenibilità ambientale



Buone prassi di cantina e imbottigliamento: Piani di prodotto

I piani di prodotto sono dei documenti importanti 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
LIMPIDENZA	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.



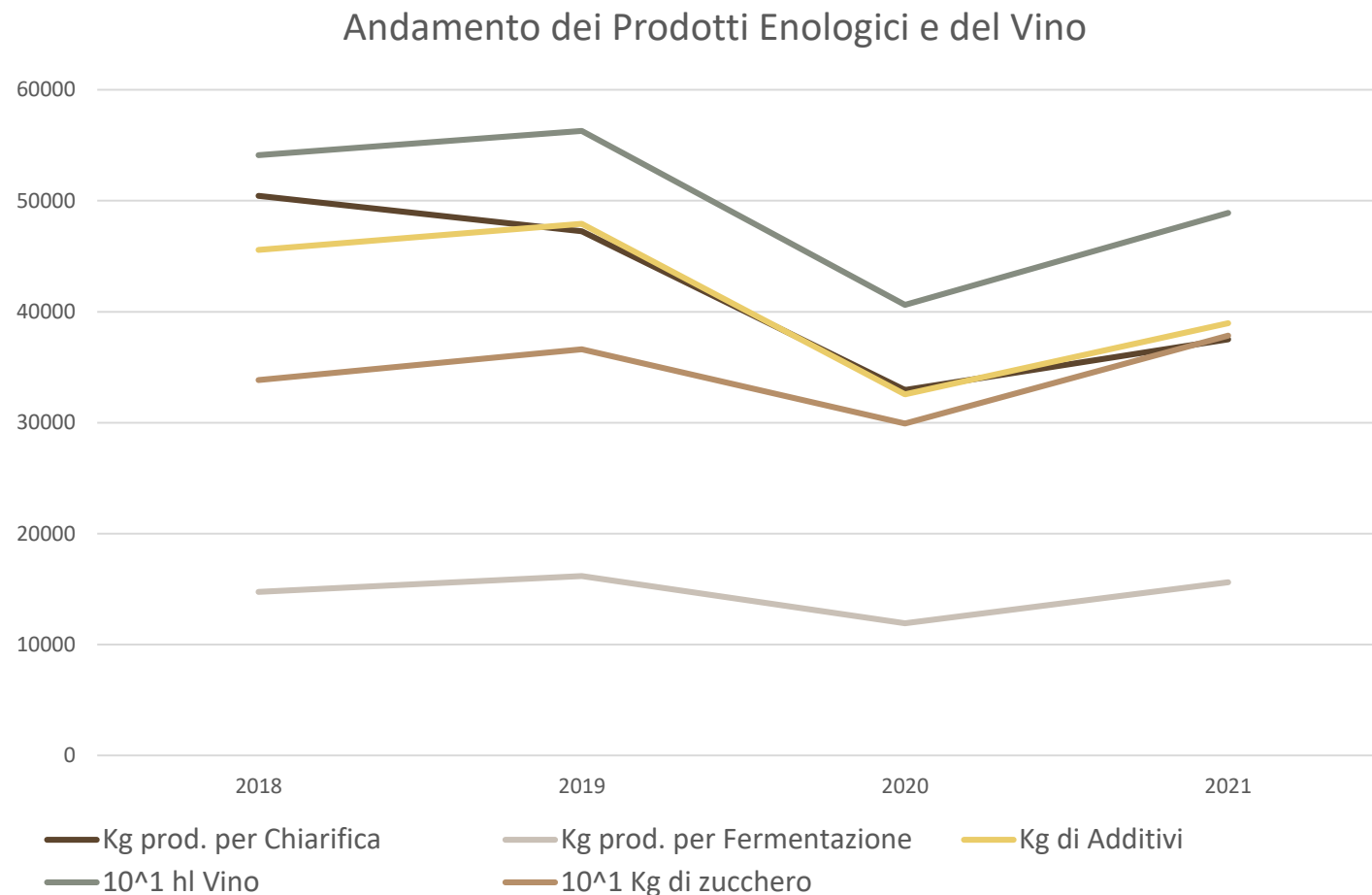
FRAGILE



CORTE
DELLE
CALLI

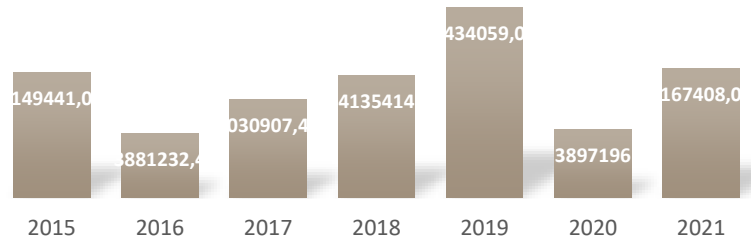
Monitoraggio prodotti enologici

Il consumo dei prodotti enologici è direttamente correlato al volume di vino lavorato annualmente. I nostri enologi hanno rivisto tutte le metodiche di produzione dei vini cercando di ottimizzare l'impiego di additivi e coadiuvanti, senza però intaccare la qualità del prodotto finito. In questo grafico abbiamo suddiviso per anno il consumo delle principali famiglie di prodotti: coadiuvanti utilizzati in fase di chiarifica dei vini, prodotti per la fermentazione in autoclave dei vini e additivi generici



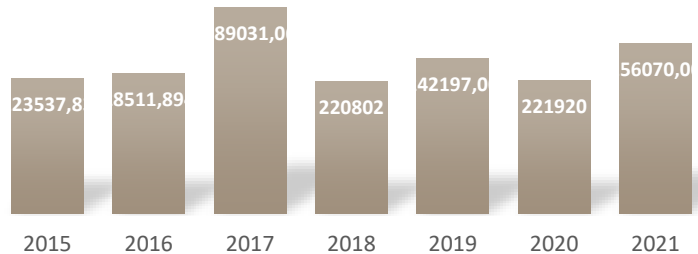
Monitoraggio consumi

Consumo annuale energia KWh



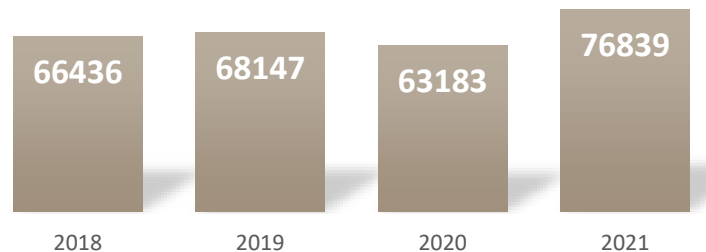
L'energia elettrica viene utilizzata dall'azienda, oltre che per il consueto uso «domestico», per il funzionamento dei macchinari produttivi, che ne impiegano la maggiorparte. Ci stiamo impegnando, attraverso l'utilizzo di strumenti software per sviluppare un monitoraggio analitico e diminuire l'utilizzo di energia nei prossimi anni.

Consumo annuale GAS in SMC



Il GAS in azienda viene utilizzato da una caldaia con la funzione di produrre vapore e acqua calda, fondamentali per le sanificazioni che ogni giorno vengono effettuate sui vari macchinari e sulle autoclavi.

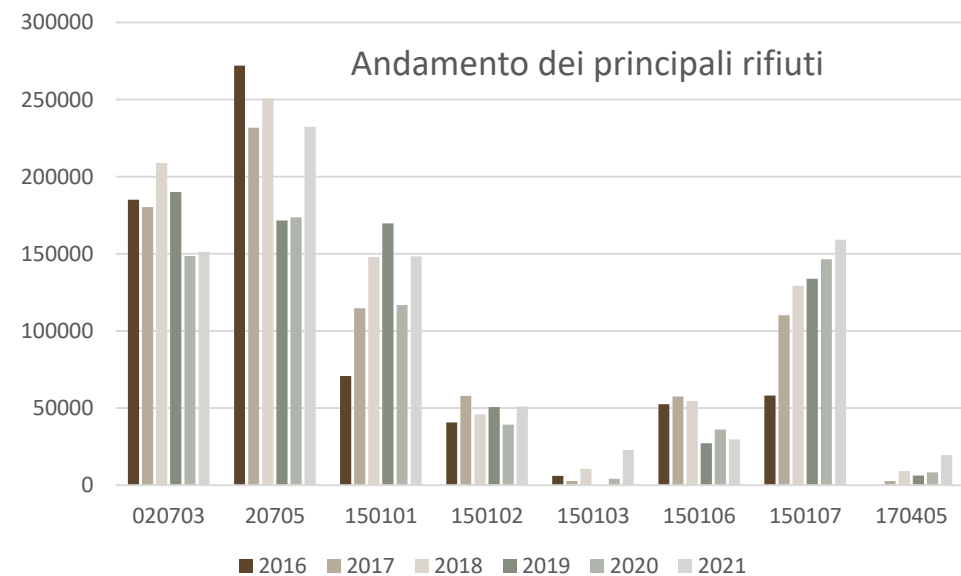
Consumo annuale acqua m3



L'acqua viene utilizzata principalmente per i lavaggi dei macchinari e degli impianti produttivi. Stiamo effettuando dei monitoraggi puntuali per comprendere quale metodologia risulta più efficace per la diminuzione del consumo.

Monitoraggio Rifiuti

CER	DESCRIZIONE	2016, kg	2017, kg	2018, kg	2019, kg	2020, kg	2021, kg	SOMMA
020705	Fangosi palabili	272080	231770	250780	171640	173760	232440	1332470
020703	Rifiuti prodotti dai trattamenti chimici	185055	180405	208995	190010	148600	151310	1064375
150101	Carta e cartone	70780	114680	147820	169720	116830	148390	768220
150107	Vetro	57990	110040	129260	133860	146480	159200	736830
150102	Plastica	40665	57785	45767	50500	39200	50880	284797
150106	Materiali misti	52520	57510	54540	27100	36080	29640	257390
020704	Scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione					189200		189200
150103	Legno	6020	2540	10530		4060	22740	45890
170405	Ferro e acciaio		2690	9130	6060	8150	19500	45530
200140	Metallo	4800						4800
150104	Metallici	2600	980					3580
80318	Toner	57	13	45	49		86	250



Relativamente alla produzione annuale (2021) dei rifiuti vogliamo fare qualche considerazione:

1- Nel 2021 abbiamo prodotto 159200 Kg di vetro, che corrisponde a meno dell'1% del totale bottiglie acquistate. Migliorando la nostra gestione del magazzino materiale secco e sensibilizzando il personale delle linee produttive puntiamo a diminuire questa percentuale di sfrido.

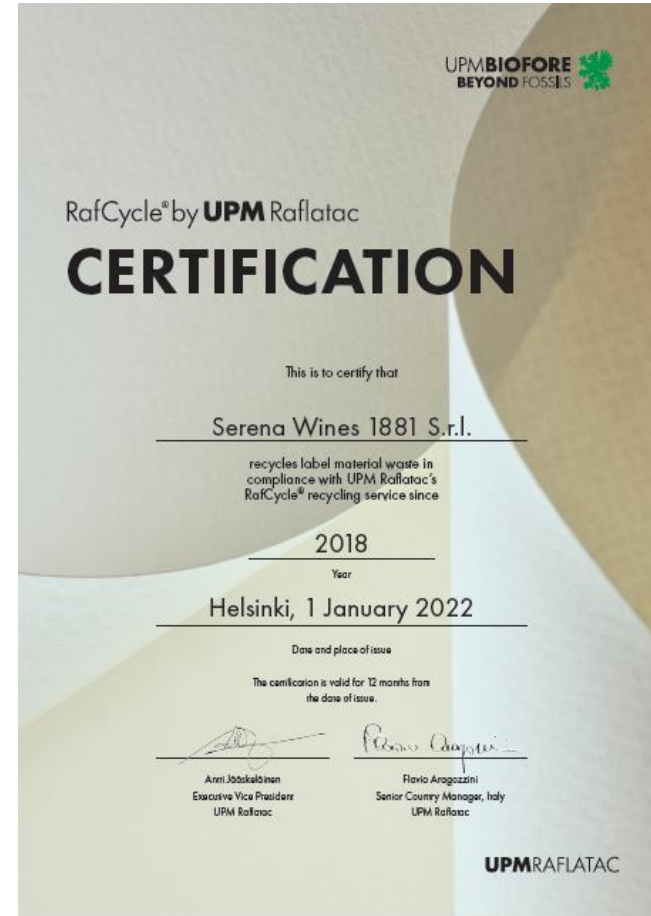
2 – E' piuttosto significativo il valore della Plastica che rimane piuttosto uguale negli anni, visto che l'origine del rifiuto sono gli imballi dei pallet delle bottiglie. Sarebbe molto importante che le vetrerie pensassero a dei materiali alternativi ma per ora non vi sono soluzioni.

3 – L'andamento dei materiali misti si è ridotto drasticamente dal 2019 di circa 27-30 mila Kg. Questo perché proprio in quel periodo abbiamo aderito ad un progetto di economia circolare denominato RafCycle®.

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 l'80% 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 50% in donne e 50% in uomini, mentre nel reparto produttivo troviamo la totalità di uomini, motivato della tipologia di lavoro.

Totale collaboratori: 83

	2021
Collaboratori	83

Collaboratori per genere

	2021	%
Donne	20	24%
Uomini	63	76%

Collaboratori per età

	2021	%
Under 30	11	14%
30 - 40	18	22%
40 - 50	27	32%
Over 50	27	32%

Tipologia di contratto

	2021	%
Indeterminato	69	83%
Determinato	8	10%
Apprendistato	4	5%
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 che ci ha anche lasciato spunti di miglioramento per il futuro.



Progetti di ricerca

16 | IL CORRIERE VINICOLO N.5
10 Febbraio 2020

ECONOMIA CIRCOLARE

SINERGIE
TRÀ MONDO
DELLA RICERCA
E AZIENDE
PRIVATE



di CLEMENTINA FALESE

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 può anche nel settore vitivinicolo creare nuovi scenari più sostenibili dando valore agli scarti e trasformandoli in risorse nell'ottica di una transizione da economia lineare a economia circolare. È proprio questo il caso del progetto CHEERS ("Sviluppo di Celle fotovoltaiche a base di scarti della lavorazione del vino per la produzione di Energia Rinnovabile e Sostenibile") finanziato dalla Commissione europea con il programma Fondo Sociale Europeo, FSE, e gestito localmente dalla Regione Veneto, che ha coinvolto l'Università Ca' Foscari Venezia e la Serena Wines 1881 di Conegliano, tra le prime 5 aziende produttrici di Prosecco e leader nella produzione e com-

mercializzazione di vino in fusto in acciaio nel canale Italo-italiano. La collaborazione 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 Cabovincino, 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

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.

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

Elisa Moretti^{1*}, Manuel Meneghetti^{1*}, Aldo Talon¹, Elti Cattaruzza^{1,2}, Emilio Celotti², Enrique Rodríguez-Castellón², Stefano Meneghetti³

Abstract
Una delle fasi del progetto CHEERS è la fase cruciale di validazione e prototipazione di scarto di una tecnologia sostenibile e innovativa basata sul recupero dei Prosecco DOCG, la Serena Wines 1881, recuperando i coloranti organici presenti nel sottoprodotto della lavorazione del vino e sostenibili, e impiegandoli nella costruzione di celle fotovoltaiche (DSSC) Dye Sensitized Solar Cells, per produrre energia elettrica rinnovabile e sostenibile.

Descrizione attività
1. Una cella di tipo DSSC è stata costruita e testata in un laboratorio di ricerca per verificare la sua efficienza.
2. Una DSSC è stata testata in un campo di prova per verificare la sua efficienza in condizioni reali.
3. Quando la cella è stata testata in un campo di prova, i dati sono stati analizzati e i risultati sono stati confrontati con i dati ottenuti in un laboratorio di ricerca.

Risultati & Impatto
• Risultati estremamente promettenti, poiché già comparati con i valori riportati nella letteratura scientifica internazionale delle celle DSSC realizzate utilizzando estratti di origine vegetale.
• Deposito brevettuale dell'invenzione in co-titolari con l'Università Ca' Foscari Venezia e l'azienda Serena Wines 1881 - Procedimento per la realizzazione di celle fotovoltaiche con l'uso integrato delle celle fotovoltaiche (17 Maggio 2019).
• Acquisizione del brevetto da parte dell'azienda partner Serena Wines 1881 (16 Maggio 2019).
• Finanziamento biennale (2018-2020) da parte dell'azienda partner il gruppo di ricerca catovincino per lo sviluppo del brevetto (2018-2020).
• Ampio 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, riviste cartacee e online del settore scientifico, energetico e vitivinicolo, numerose radiofonie.

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

applied
sciences

MDPI

Article

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

Manuel Meneghetti^{1,*}, Aldo Talon¹, Elti Cattaruzza^{1,2}, Emilio Celotti², Elisabetta Bellantuono², Enrique Rodríguez-Castellón³, Stefano Meneghetti⁴ and Elisa Moretti^{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.)
 - 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.)
 - Department of Inorganic Chemistry, Crystallography and Mineralogy, University of Málaga, Campus de Teatinos, E-29071 Málaga, Spain; castellon@uma.es
 - 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



Accademia delle Belle Arti di Venezia

Nel 2021, in occasione del 140esimo anniversario di Serena Wines 1881, il marchio principale aziendale Terra Serena subisce un totale rebranding e restyling, con lo scopo di rendere il nome di famiglia e l'anno di fondazione i principali elementi del nuovo brand, è così che nasce Serena 1881.

L'azienda collabora con l'Accademia delle Belle Arti di Venezia e apre un bando tra i suoi studenti più promettenti. Un progetto ambizioso, disegnare una bottiglia che parli di storia e di valori, che rappresenti a pieno la Famiglia Serena e la sua nuova linea: Serena 1881.

Un progetto importante assegnato quindi ai giovani, nei quali da sempre l'azienda crede e investe, promuovendo questo tipo di collaborazioni.

Tra i banchi dell'Accademia tra le varie proposte, un'idea spicca fra le altre, una bottiglia dalle linee delicate, in cui l'anno di fondazione lega insieme le cinque generazioni al nome Serena attraverso delle linee circolari.

Una bottiglia dunque con un'identità, una sua origine importante e una storia da raccontare.





SERENA
PROSECCO
DOC TREVISO
BRUT NATURAL

SERENA

Iniziative sociali

L'azienda, che da sempre è attiva a livello sociale, nel 2021 ha deciso di intraprendere una partnership con Donne Si Fa Storia, un'associazione che si occupa di sostenere l'imprenditoria femminile.

Donne Si Fa Storia, nello specifico, accompagna una serie di aziende innovative ed imprenditrici che si stanno mettendo in gioco con progetti e proposte fresche e ad alto potenziale sui mercati italiani ed esteri. È responsabile per l'organizzazione di eventi di alto profilo in collaborazione con il Parlamento EU e i Ministeri italiani. Dialogherà con centinaia di imprenditrici giovani e senior, pronte a ripensarsi e a rispondere con determinazione al momento di crisi sanitaria quanto alle grandi sfide del nostro tempo, nella prospettiva degli obiettivi 2030.

Affiancare importanti progetti al femminile, costituisce occasione preziosa per veicolare il messaggio di Serena Wine 1881 dando voce al proprio corredo valoriale, particolarmente attento a temi cruciali quali la sostenibilità ambientale, l'innovazione, il mondo del sociale (= solidarietà) in un clima propositivo volto a sostenere l'impegno dell'imprenditorialità più virtuosa, declinata su principi quali la compartecipazione, la resilienza, il coraggio, l'amore per il proprio territorio.



Sponsorizzazioni Sportive

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

- Imoco Volley (4 volte Campione d'Italia, 4 volte vincitrice della Coppa Italia, 5 supercoppe Italiane, 1 Champions League e 1 Mondiale per club)
- Benetton Rugby (15 volte Campioni d'Italia, 4 Coppe Italia e 2 Supercoppe Italiane)
- Treviso Basket (1 Coppa Italia)
- Hockey Cortina (16 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

