



CANTINA

RAUSCEDO

L'essenza del Friuli

BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ
2025

Indice

Lettera del Presidente	5
1 Insieme verso il futuro	9
2 Radici solide: il nostro impegno per generare valore condiviso	23
3 Governance e catena del valore	33
4 Tradizione del vigneto, qualità nel calice	43
5 Produzione e consumo responsabili	61
6 Le persone	73
7 Un tassello nel mosaico del Friuli	87
Note metodologiche	97
Indice dei contenuti GRI	98

L'essenza del Friuli



Lettera del Presidente

In occasione del 75° anniversario dalla fondazione di Cantina Rauscedo, abbiamo scelto di presentare la prima edizione del “Bilancio di Sostenibilità”, a testimonianza dell’impegno dell’azienda nel proseguire con determinazione lungo un percorso di rendicontazione sempre più strutturata degli impatti economici, sociali e ambientali generati dalle proprie attività.

Questo documento esprime la volontà di continuare a dare conto del contributo offerto al territorio e alla comunità locale, e allo stesso tempo di valutare, attraverso criteri scientifici e parametri condivisi, l’efficacia e l’efficienza di un modello imprenditoriale che trova nella cooperazione il proprio elemento fondante.

Cantina Rauscedo, sin dalla sua nascita nel 1951 ha posto al centro della propria missione il servizio ai soci, favorendone la crescita economica e sociale e contribuendo allo sviluppo del territorio. Un solido “patto sociale” che, nel corso del tempo, ha dimostrato capacità di adattamento alle trasformazioni della società, della cultura, dei consumi e della tecnologia, mantenendo al contempo la propria tenuta anche di fronte a contesti complessi e spesso impegnativi che hanno segnato questi 75 anni di storia.

Un laboratorio concreto di cooperazione, strettamente intrecciato con la vita della comunità friulana, ed inserito nel territorio del “Comune delle Cooperative” capace di confrontarsi anche con le dinamiche dei mercati internazionali e con i processi di globalizzazione, rafforzando ulteriormente l’identità del mondo agricolo e del territorio di appartenenza.

L’essenza di Cantina Rauscedo si esprime in un’attività economica e imprenditoriale condotta con competenza, responsabilità, spirito di collaborazione, apertura verso l’esterno, determinazione e capacità organizzativa, con l’obiettivo di generare valore e opportunità nel medio-lungo periodo per soci, collaboratori e territorio.

Questa vocazione, profondamente orientata a principi etici, non è mai venuta meno; al contrario, nel corso dei decenni, grazie all’impegno e alla dedizione di intere generazioni di soci, si è consolidata diventando il motore di una crescita continua, che ha portato l’azienda ad affermarsi tra i principali attori del settore vitivinicolo del nordest e protagonista nello sviluppo del territorio friulano.

Particolarmente rilevanti sono stati gli sforzi intrapresi per promuovere un processo continuo di innovazione produttiva e di aggiornamento tecnologico, avviato innanzitutto attraverso un percorso di crescita culturale e di formazione tecnica rivolto ai soci e ai collaboratori.



GRI 2-22

Oggi, a seguito di questi investimenti, la principale sfida che questo anniversario porta con sé è rappresentata dalla sostenibilità, intesa come un ambito condiviso che coinvolge tanto i soci produttori quanto i consumatori, all’interno di una relazione fondata su interessi reciproci.

Si tratta di una sfida che Cantina Rauscedo riconosce come parte integrante della propria responsabilità, da affrontare attraverso un dialogo continuo e un confronto costante con le altre realtà del settore produttivo.

È sempre più forte la richiesta da parte dei consumatori di prodotti garantiti e salubri e il bisogno collettivo di maggiore informazione e conoscenza a tutela e salvaguardia della salute così come è importante per i soci produttori lavorare in un contesto di sicurezza.

Siamo concretamente impegnati affinché la risposta della cooperazione si traduca in una piena consapevolezza e in un’assunzione di responsabilità condivisa. La volontà di essere non solo un soggetto imprenditoriale, ma anche un attore economico e sociale capace di generare valore diffuso, ha portato a rendere l’impegno verso la sostenibilità delle nostre produzioni sempre più concreto, visibile e verificabile.

In questa prospettiva si inserisce anche l’adozione della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata), che testimonia l’impegno dell’azienda verso pratiche agricole sostenibili e a ridotto impatto ambientale. A conferma di tale orientamento, Cantina Rauscedo è stata la prima cooperativa del Friuli Venezia Giulia a ottenere la certificazione regionale conforme allo standard previsto dal protocollo, rafforzando il proprio ruolo di riferimento nel percorso di transizione verso modelli produttivi più responsabili.

Esiste però un’idea di “sostenibilità” ancora più ampia e profonda, che questo Bilancio intende raccontare: una visione che supera i confini del tradizionale bilancio sociale e abbraccia la capacità di un’impresa di dare pieno significato alla propria attività, alle relazioni che costruisce e al valore che genera nel tempo.

Una sostenibilità che non si limita a misurare risultati, ma che sa restituire la ricchezza della vita aziendale in tutte le sue dimensioni – economica, sociale e umana – e che trova nella forma cooperativa la sua espressione più autentica.

Un messaggio che assume un significato ancora più profondo in un anno così simbolico come quello del 75° anniversario dalla fondazione.

Il Presidente
Dott. Antonio Zuliani



CANTINA

RAUSCEDO*L'essenza del Friuli*

*Memoria viva di un passato che ancora ci guida,
radici profonde nella terra e nei valori della nostra gente.
Una storia fatta di perseveranza e visione,
di mani operose e sguardi rivolti lontano.*

*Amore autentico per il territorio e per la natura,
cultura del lavoro, senso di responsabilità condivisa,
ricerca instancabile di eccellenza e qualità,
scelta consapevole di un futuro sostenibile.*

*E poi lo sguardo aperto sul mondo,
capace di accogliere il cambiamento senza perdere l'identità,
e una passione, infinita, che scorre come il vino
nelle vene di chi ogni giorno costruisce questa storia.*

*Settantacinque anni di noi,
di ciò che siamo stati e di ciò che continueremo a essere.*

Auguri, Cantina Rauscedo.

4 agosto 1951**4 agosto 2026****75'****ANNIVERSARIO
1951-2026**

Premessa

Cantina Rauscedo ha scelto di intraprendere e consolidare un percorso strutturato di sostenibilità, con l'obiettivo di valorizzare e rendere trasparenti le attività e le iniziative sviluppate nell'ambito della propria operatività. Tale impegno si estende all'intero Sistema Rauscedo, inteso come una comunità integrata che ha costruito la propria identità e missione sul vivaismo viticolo e sulla viticoltura, lungo tutta la filiera, dalle barbatelle alle bottiglie.

Al centro di questo percorso vi è una costante attenzione alle persone, intese come l'insieme di relazioni che costituiscono il cuore della cooperativa: soci, collaboratori, clienti, consumatori e comunità locale. Questo orientamento si traduce in un forte senso di responsabilità condivisa, che trova espressione nella gestione aziendale, nei risultati conseguiti e nei riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale, nonché nella fiducia e nella continuità del rapporto con clienti e consumatori.

L'avvio e il progressivo consolidamento di questo progetto si fondano su un processo di rendicontazione trasparente e inclusivo, volto a coinvolgere i principali stakeholder della cooperativa. In tale prospettiva si inserisce la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità, elaborato secondo le linee guida internazionali GRI Standards, in conformità con la versione 2021, in vigore dal 1° gennaio 2023, secondo l'opzione "with reference to the GRI Standards".

Il documento tiene inoltre conto dei principali standard di riferimento del settore vitivinicolo, tra cui SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), BRCGS (British Retail Consortium Global Standard), IFS (International Featured Standards) e la certificazione biologica ai sensi del Regolamento CE 834/2007.

I dati riportati si riferiscono prevalentemente all'annata agraria 2024 / 2025 e, ove disponibile, sono presentati anche in forma comparativa rispetto all'annata precedente 2023 / 2024, al fine di evidenziarne l'evoluzione nel tempo.

Il Bilancio di Sostenibilità si propone di rappresentare in modo chiaro e misurabile l'impegno della Cooperativa nel coniugare la creazione di valore economico con la generazione di impatti positivi sul piano ambientale e sociale. Il documento sarà pubblicato con cadenza annuale, a conferma della volontà di garantire continuità e trasparenza nel tempo.

Il processo di raccolta ed elaborazione dei dati si è basato su diverse fonti, tra cui: dati ufficiali dell'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT), informazioni fornite dai Consorzi di riferimento (Consorzio DOC Friuli e Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave), la piattaforma Enogis – che integra i registri dei trattamenti delle aziende aderenti al sistema SQNPI – nonché rilevazioni dirette effettuate presso le aziende socie per gli indicatori non disponibili attraverso le fonti sopra citate.

Il Bilancio di Sostenibilità è messo a disposizione di tutti gli stakeholder sia in formato cartaceo sia in formato digitale sul sito istituzionale **www.cantinarauscedo.com**.

GRI 2-4



1

Insieme verso il futuro

75 anni

un tempo che custodisce la memoria di un passato unico, radicato nei valori profondi della nostra gente, e che racconta una storia di resilienza, visione e capacità di guardare lontano, senza mai dimenticare le proprie origini.



Spirito Cooperativo

Cantina Rauscedo è una delle maggiori realtà vitivinicole italiane, è il frutto di un percorso storico molto lungo, iniziato nel 1951 con la fondazione della cooperativa vitivinicola, e completamente basato sull'idea cooperativistica già ben presente a Rauscedo.

GRI 2-1
GRI 2-6
GRI 2-22

Abbiamo una storia unica da raccontare, le cui radici affondano in una delle crisi più profonde della viticoltura moderna: l'arrivo in Europa della Fillossera (*Daktulosphaira vitifoliae*, Fitch, 1856), un evento che sconvolse interi territori vitati e aprì un intenso confronto scientifico sulle possibili strategie di contrasto.

Di fronte a un fenomeno che portò alla distruzione di gran parte dei vigneti europei, e quindi anche friulani, proprio a Rauscedo, nel 1917, venne perfezionata la tecnica dell'innesto a tavolo. Da questa innovazione nacque una nuova pianta – la barbatella di vite – frutto dell'unione tra la vite americana, resistente alla fillossera a livello radicale, e la vite europea (*Vitis vinifera*), custode della qualità enologica.

Fu una svolta decisiva: una risposta concreta a una crisi epocale, che segnò l'inizio di una trasformazione profonda. Rauscedo divenne così un centro di eccellenza nella produzione di barbatelle, accompagnando il passaggio da un'agricoltura di sussistenza a un modello produttivo evoluto, fondato su competenza, innovazione e visione da cui nacque un modello cooperativo già nel 1933.

Il 2026 segna il 75° anniversario dalla fondazione della Cantina Sociale, una ricorrenza di grande valore, non solo storico ma anche simbolico. È il risultato di uno spirito di unità che ha da sempre contraddistinto vivaisti e viticoltori di Rauscedo, trovando nella forma cooperativa la propria espressione più concreta e lungimirante.

Da questa visione è nata un'impresa costruita su principi di mutualità, reciprocità, partecipazione e corresponsabilità, accompagnati da una naturale apertura verso i mercati e una marcata vocazione all'export. Valori che continuano ancora oggi a rappresentare il fondamento dello statuto e dell'identità aziendale, all'interno di un modello organizzativo evoluto, capace di integrare in modo armonico la struttura cooperativa. Fin dalle origini, in un contesto territoriale complesso – dove la conformazione rende delicato l'equilibrio tra risorse disponibili e comunità – Cantina Rauscedo ha saputo porsi una sfida ambiziosa: coniugare innovazione, eccellenza e qualità lungo tutta la filiera, dalla coltivazione dell'uva fino alla commercializzazione del vino, con l'obiettivo primario di garantire stabilità e adeguata remunerazione ai propri soci.

Per questo la qualità è diventata progressivamente il filo conduttore dell'intera attività aziendale, insieme alla valorizzazione delle caratteristiche intrinseche dei prodotti e alla costante attenzione ai processi produttivi.

Di fronte alle nuove sfide poste dalla globalizzazione, l'azienda ha continuato a evolversi, dotandosi di strutture operative flessibili e dinamiche, pensate per valorizzare al meglio la produzione dei soci e rendere sempre più efficiente l'intera filiera. In questa direzione si inserisce anche l'integrazione, avvenuta nel 2013, della storica cantina di Codroipo.

La sede di Rauscedo, espressione della genialità progettuale italiana degli anni Cinquanta, rappresenta una struttura concepita con uno sguardo già proiettato al futuro: ampi volumi e spazi funzionali d'epoca accolgono oggi tecnologie e impianti all'avanguardia.

In sinergia con la sede di Codroipo, situata a pochi passi dalla storica Villa Manin e perfettamente integrata nel contesto paesaggistico e architettonico del territorio, le due strutture costituiscono il cuore operativo del processo di vinificazione dell'uva conferita dai circa 1.832 ettari di vigneto dei soci.

In questi ambienti, progettati per favorire incontro, confronto e condivisione, si svolgono quotidianamente le attività di degustazione delle nuove annate a cura degli enologi e trovano spazio eventi aperti alla comunità e ai visitatori, contribuendo a rafforzare in modo concreto e continuo il legame tra l'azienda e il territorio di riferimento.

Gli investimenti e le scelte compiute fin dalla fondazione, 75 anni fa, sono stati resi possibili grazie all'adesione libera e consapevole dei soci al progetto cooperativo, non soltanto in funzione del risultato economico, ma anche in virtù di una piena condivisione della visione e degli obiettivi aziendali.

L'indipendenza e la piena autonomia gestionale, insieme alla costante attenzione all'informazione e alla formazione, costituiscono elementi essenziali affinché ogni componente dell'organizzazione possa contribuire in modo efficace allo sviluppo dell'impresa e alla sua crescita.

Si consolida così un modello fondato su un progetto condiviso di mutualità e reciprocità, in cui il valore individuale si integra e si rafforza all'interno di una visione collettiva e di lungo periodo.

Rauscedo l'essenza del Friuli

Qui 100 anni fa la nostra comunità ebbe l'intuizione di salvare la vite attraverso la tecnica dell'innesto e qui, ancora oggi, con tenacia coltiviamo la vite tra i sassi dando origine a vini autentici, che portano l'inequivocabile impronta del nostro territorio.

Vision

Creare valore condiviso a partire dalla terra

- Promuovere e valorizzare il contributo dei soci, generando ricadute positive per il territorio e la comunità.
- Rappresentare e diffondere l'identità, i valori e la cultura del mondo vitivinicolo friulano.
- Crescere come cooperativa ed essere capaci di attrarre e coinvolgere, promuovendo al contempo stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Favorire responsabilità diffusa, dedizione e una leadership orientata ai risultati e al servizio dei soci e della comunità.

GRI 2-22
GRI 2-23
GRI 2-24
GRI 2-29
GRI 2-30

Affermarsi con solidità e distintività nel mercato

- Rafforzare la competitività attraverso il miglioramento continuo dell'efficienza operativa, delle competenze e della capacità di adattamento.
- Essere riconosciuti dai clienti come partner affidabili, sinonimo di qualità, sicurezza e integrità del prodotto.
- Esplorare nuove traiettorie di sviluppo con visione e determinazione, integrando il sapere consolidato con le tecniche e le tecnologie più evolute.
- Assicurare processi produttivi caratterizzati da tempestività, precisione e rispetto della materia prima, espressione di una cura attenta e responsabile lungo tutta la filiera.

Diventare un punto di riferimento, espressione autentica del Friuli

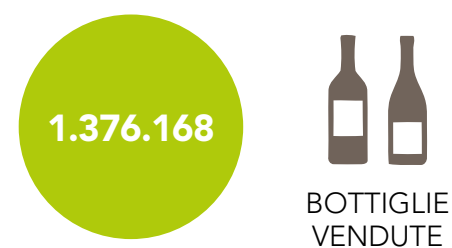
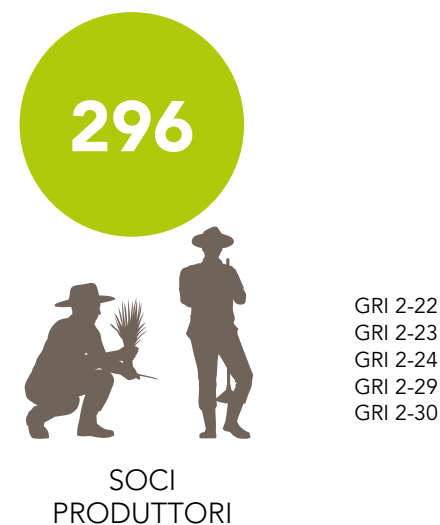
- Innovare con continuità, dando vita a vini di alta qualità che nascono nel rispetto della terra e dell'ambiente, accompagnati da una filiera sicura e tracciabile, capace di custodire e raccontare ogni passaggio, dal vigneto fino al calice.
- Raggiungere standard di eccellenza mettendo al centro clienti e consumatori, quali principali driver delle scelte aziendali.
- Rafforzare e valorizzare il brand, rendendolo espressione riconoscibile di identità, valori e senso di appartenenza.
- Promuovere con determinazione lo sviluppo sui mercati internazionali, attraverso un modello competitivo, dinamico e orientato alla crescita.
- Contribuire al benessere delle persone, nutrendo gusto, mente ed emozioni e portando ogni giorno il valore della convivialità e della cultura del vino.

Coltivare il miglioramento come valore condiviso

- Agire con responsabilità e competenza, nel pieno rispetto delle persone, della qualità del prodotto e dell'equilibrio ambientale.
- Promuovere relazioni aperte, trasparenti e durature con le comunità in cui Cantina Rauscedo è presente, contribuendo attivamente al loro sviluppo.
- Rafforzare il valore percepito e il legame con la comunità che da oltre un secolo custodisce e tramanda la cultura della vite, attraverso ricerca, innovazione e competenze avanzate in ambito viticolo.

Cantina Rauscedo

I numeri principali



L'impegno concreto per l'Ambiente



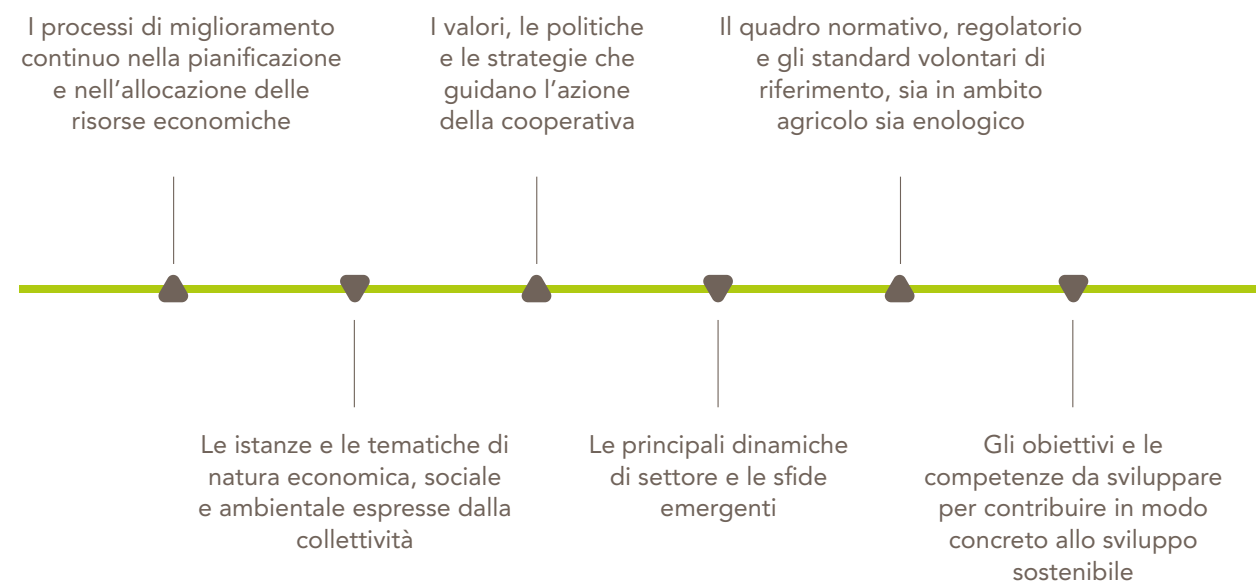
Il nostro impegno per la sostenibilità

La redazione del Bilancio di Sostenibilità si fonda su un articolato **processo di analisi** e individuazione dei temi materiali, intesi come gli ambiti prioritari per affrontare le sfide globali e locali, rilevanti sia per Cantina Rauscedo sia per i propri stakeholder.

GRI 2-29
GRI 3-1

In un'ottica di progressiva integrazione tra dimensione economica, sociale e ambientale, l'identificazione dei temi rendicontati nel presente documento è stata condotta in coerenza con le linee guida GRI e tenendo conto delle indicazioni introdotte dalla Direttiva Europea Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) 2022/2464, che disciplina la comunicazione delle informazioni non finanziarie.

A tal fine, sono state sviluppate analisi multilivello connesse alle attività della cooperativa, che hanno preso in considerazione:



Il coinvolgimento degli **stakeholder** rappresenta per Cantina Rauscedo un processo strutturato e continuativo, volto a instaurare un dialogo aperto e costruttivo con tutti i soggetti che partecipano, direttamente o indirettamente, al percorso di crescita della cooperativa. L'ascolto e il confronto periodico consentono di raccogliere istanze, aspettative e contributi che vengono integrati nei processi decisionali, alimentando il miglioramento continuo e orientando la visione strategica futura.

GRI 2-29

In questa prospettiva, lo stakeholder engagement non si limita a un esercizio formale, ma diventa uno strumento vivo di relazione e condivisione, capace di cogliere e valorizzare temi, attività e prospettive rilevanti nelle dimensioni economica, ambientale e sociale, proprie del settore vitivinicolo e del contesto territoriale di riferimento.

Cantina Rauscedo riconosce e organizza i propri stakeholder secondo diversi livelli di relazione e prossimità:

Stakeholder di I livello

Cuore della cooperativa, direttamente coinvolti nella governance e nella gestione operativa:

- Assemblea dei Soci
- Consiglio di Amministrazione
- Direzione
- Aziende agricole, viticoltori e cantine associate

Stakeholder di II livello

Soggetti istituzionali e di sistema, con cui la cooperativa dialoga e collabora per lo sviluppo del settore:

- Consorzio DOC Friuli
- Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave
- Consorzio Tutela Prosecco DOC
- Consorzio vini DOC "delle Venezie"
- Confcooperative Friuli Venezia Giulia
- ERSA FVG Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale
- Filiera del Gruppo Cantine Friulane (come capofila)

Stakeholder di III livello

Attori esterni che contribuiscono alla diffusione del valore, alla solidità e alla reputazione dell'impresa:

- Associazioni di settore e di categoria
- Partner commerciali e tecnici
- Istituti di credito e assicurativi
- Media
- Consumatori finali

Tematiche di sostenibilità individuate

Governance e sviluppo di valore condiviso

Cantina Rauscedo impronta il proprio modello di governo a un equilibrio tra crescita economica, responsabilità verso la comunità e attenzione al territorio, consolidando nel tempo la propria natura cooperativa e il ruolo centrale dei soci.

GRI 2-28
GRI 2-29
GRI 3-1
GRI 3-2
GRI 3-3

- Consolidare il modello cooperativo, valorizzando il contributo dei soci come elemento fondante dell'identità aziendale.
- Generare benefici diffusi per il territorio e le comunità locali, lungo tutte le fasi della filiera.
- Sostenere lo sviluppo produttivo attraverso attività di ricerca, investimenti in infrastrutture e innovazione tecnologica.
- Migliorare in modo costante i risultati economici, a supporto della crescita della cooperativa e di tutti i soggetti coinvolti.
- Ampliare le opportunità commerciali, rafforzando la presenza sui mercati e cogliendo nuove direttrici di sviluppo.
- Orientare gli investimenti verso l'efficienza energetica e la resilienza ai cambiamenti climatici, in coerenza con l'impegno ambientale della cooperativa.

Persone

- Rafforzare i legami con le comunità locali, sostenendo iniziative e progetti che generano valore e qualità sociale per il territorio.
- Porre al centro della produzione e della commercializzazione del vino la tutela della salute e la sicurezza del consumatore.
- Favorire la creazione di nuove opportunità occupazionali, con particolare attenzione all'inserimento delle giovani generazioni.
- Promuovere la crescita professionale e umana di soci e collaboratori, garantendo continuità nei percorsi di sviluppo.
- Consolidare la partecipazione attiva dei soci e dei collaboratori, preservando un clima aziendale fondato su fiducia, collaborazione e senso di appartenenza.
- Assicurare elevati standard di salute e sicurezza sul lavoro, a tutela di tutte le persone coinvolte nelle attività aziendali.



Produzione ed ambiente

- Promuovere un utilizzo sempre più efficiente della risorsa idrica, riducendo gli sprechi e contribuendo al mantenimento della qualità dell'acqua lungo tutto il ciclo produttivo.
- Consolidare l'adozione di pratiche agricole sostenibili, attraverso l'impiego di prodotti fitosanitari a basso impatto e il sostegno costante alla ricerca e alla sperimentazione in campo.
- Proseguire nel percorso di miglioramento dell'efficienza energetica, favorendo il ricorso a fonti rinnovabili per il consumo e la produzione di energia.
- Misurare e monitorare l'impronta carbonica dell'organizzazione e dei prodotti, impegnandosi attivamente nella riduzione delle emissioni climalteranti.
- Garantire una gestione responsabile dei rifiuti, promuovendone la corretta raccolta, il recupero e il riciclo in un'ottica di economia circolare.



2

Radici solide: il nostro impegno per generare valore condiviso

75 anni
di storia insegnano che ogni scelta lascia un segno:
per questo continuiamo a investire in qualità,
innovazione e responsabilità, affinché lo sviluppo di
oggi diventi un'opportunità per il futuro di tutti.



Impegni ESG e traguardi di sostenibilità

Cantina Rauscedo, in coerenza con l’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e con il Programma d’Azione globale adottato dalle Nazioni Unite nel 2015, nonché in allineamento con il progressivo quadro normativo europeo in materia di rendicontazione non finanziaria, ha orientato il proprio percorso di sostenibilità verso una lettura strutturata dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

Tra questi, sono stati individuati 6 obiettivi direttamente connessi al core business e al modello organizzativo della cooperativa, espressione delle scelte strategiche, degli investimenti e delle attività produttive che generano impatti concreti e risultati misurabili.

In questa sezione vengono rendicontati i principali traguardi raggiunti in ambito ESG (Environmental, Social and Governance) nell’anno agricolo 2024/2025, insieme a un aggiornamento degli impegni futuri, elaborati anche alla luce dei temi materiali emersi dal processo di analisi di materialità.

GRI 2-23
GRI 2-24
GRI 3-2
GRI 3-3



SDG 2 - Sconfiggere la fame

Contribuire al raggiungimento della sicurezza alimentare, al miglioramento della nutrizione e alla promozione di sistemi agricoli sostenibili.

GRI 303-1
GRI 304-2

Tema materiale

Garantire continuità all’adozione di pratiche agricole sostenibili, attraverso l’impiego di prodotti fitosanitari a basso impatto e il sostegno costante alla ricerca e alla sperimentazione applicata.

L'impegno in termini di policy di Cantina Rauscedo	Traguardi raggiunti 2024 / 2025
Cantina Rauscedo promuove attivamente la diffusione di pratiche agricole sostenibili tra i soci cooperatori e i fornitori, accompagnando questo impegno con investimenti continui in attività di ricerca e sperimentazione finalizzate alla riduzione dell’impatto ambientale delle pratiche colturali e alla salvaguardia della fertilità naturale del suolo. Un’attenzione particolare è rivolta alla gestione efficiente della risorsa idrica, elemento strategico e sempre più centrale per garantire la resilienza dei sistemi agricoli e la sostenibilità delle produzioni nel lungo periodo.	• Adozione della tecnica di lotta integrata sul 50% della superficie a vigneto e della tecnica di confusione sessuale sul 21% della superficie a vigneto finalizzata al controllo dei parassiti senza l'utilizzo dei tradizionali insetticidi chimici. • Partecipazione al Gruppo di Lotta Guidata regionale coordinato da ERSa, a conferma dell’impegno dell’azienda verso un’agricoltura a basso impatto ambientale. La collaborazione è finalizzata alla definizione di strategie di difesa del vigneto calibrate sul reale rischio infettivo, attraverso un costante monitoraggio delle condizioni fitosanitarie in campo. La selezione dei principi attivi viene effettuata con particolare attenzione al loro profilo ecotossicologico, con l’obiettivo di ridurre l’impiego di prodotti chimici, ottimizzare gli interventi e contribuire alla tutela dell’ecosistema agrario. • Rafforzamento delle azioni di contrasto ai cambiamenti climatici attraverso una gestione sempre più efficiente della risorsa idrica, accompagnata da attività di sensibilizzazione rivolte ai soci per la progressiva transizione verso sistemi irrigui più sostenibili, con riduzione dello scorrimento su terreno, dell’aspersione sopra chioma e preferenza per impianti a goccia e sistemi di subirrigazione.
La Cooperativa fornisce una continua e professionale assistenza tecnica ai soci produttori per la scelta della miglior difesa agronomica in vigneto.	• 3964 visite di assistenza tecnica nei vigneti effettuate da 3 tecnici nel periodo aprile - settembre. • Impiego di concimi di origine organica per il mantenimento e il miglioramento della fertilità del suolo. • Gestione responsabile e ottimizzata della risorsa idrica. • Implementazione della digitalizzazione dei processi come la compilazione diretta tramite portale del socio del registro di campagna da parte del 34,45% dei soci, a garanzia di tracciabilità e trasparenza.



SDG 3 - Salute e benessere

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età, contribuendo alla costruzione di sistemi produttivi sicuri, responsabili e orientati alla prevenzione.

GRI 403-1
GRI 403-5
GRI 416-1

Tema materiale

Garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori, ponendo al contempo come priorità assoluta, lungo l’intero processo di produzione e commercializzazione del vino, la tutela della salute e della sicurezza del consumatore.

L'impegno in termini di policy di Cantina Rauscedo	Traguardi raggiunti 2024 / 2025
La Cooperativa è costantemente impegnata a garantire la tutela della salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro aziendali, attraverso un processo di miglioramento continuo orientato alla prevenzione. Per la tutela della salute del consumatore, Cantina Rauscedo realizza numerosi audit interni lungo la filiera produttiva. Si impegna inoltre a promuovere il valore della moderazione nel consumo di vino, incoraggiando un approccio consapevole che valorizzi il vino e la sua cultura in modo sano, positivo e conviviale. Cantina Rauscedo è infine attivamente impegnata nella valutazione dell'utilizzo degli agrofarmaci impiegati.	• Formazione continua in materia di salute e sicurezza sul lavoro rivolta ai collaboratori, per un totale annuo di 280 ore, pari a 7.5 ore medie per addetto. • Investimenti costanti in ambito sicurezza, attraverso programmi formativi, dispositivi di protezione e adeguamenti di impianti e infrastrutture. • Viticoltura responsabile certificata: quarto anno consecutivo di certificazione ministeriale SQNPI per la produzione delle uve e secondo anno di gestione collettiva della certificazione, a supporto della diffusione di pratiche sostenibili tra i soci. • Terzo anno consecutivo di monitoraggio interno e tracciabilità dei flussi di cantina relativo alle linee guida SQNPI. • Potenziamento della strumentazione di laboratorio per l'esecuzione di analisi sul mosto e sul vino. • Rinnovo delle certificazioni internazionali IFS Food e BRCGS Food per la produzione vinicola.



SDG 6 - Acqua pulita e servizi igienico-sanitari

Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell’acqua e delle infrastrutture igienico-sanitarie, promuovendo un utilizzo responsabile e consapevole della risorsa idrica.

GRI 303-1
GRI 303-2
GRI 303-4
GRI 416-1

Tema materiale

Contribuire all’efficienza nell’utilizzo della risorsa idrica, riducendo gli sprechi e preservando nel tempo la qualità dell’acqua lungo l’intero ciclo produttivo.

L'impegno in termini di policy di Cantina Rauscedo	Traguardi raggiunti 2024 / 2025
L'attenzione al risparmio idrico e al miglioramento della qualità delle acque reflue rappresenta un impegno costante nei due siti produttivi di Cantina Rauscedo. Particolare cura è inoltre dedicata all'impiego di prodotti di pulizia a ridotto impatto ambientale, accompagnata da attività di formazione del personale finalizzate a una gestione corretta, consapevole e responsabile delle risorse.	• Presenza di impianti di depurazione dotati di tecnologie e dimensionamento adeguati al trattamento delle acque reflue in tutti i siti produttivi • Potenziamento del sistema di depurazione presso il sito di Codroipo, anche attraverso interventi di piantumazione vegetale a supporto del processo naturale di fitodepurazione. • Rilevazione dei consumi di acqua di processo a supporto dell'individuazione di azioni volte alla riduzione dei consumi. • Monitoraggi periodici delle acque di scarico tramite analisi di laboratorio, senza evidenza di non conformità riscontrate.



SDG 7 - Energia pulita e accessibile
e lotta contro il cambiamento climatico

Assicurare a tutti l’accesso a sistemi energetici economici, affidabili, sostenibili e moderni, promuovendo un utilizzo responsabile delle risorse e la transizione verso fonti a minore impatto ambientale. Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze.

Tema materiale

Dare priorità agli investimenti orientati al miglioramento dell’efficienza energetica e all’adattamento ai cambiamenti climatici, in un’ottica di riduzione degli impatti e di maggiore resilienza del sistema produttivo.

GRI 201-1
GRI 302-1
GRI 302-4
GRI 305-1
GRI 305-2
GRI 305-5
GRI 305-6

L'impegno in termini di policy di Cantina Rauscedo	Traguardi raggiunti 2024 / 2025
L’impiego di fonti energetiche rinnovabili e l’attivazione di iniziative volte alla riduzione delle emissioni rappresentano un impegno prioritario e costante nel percorso di sostenibilità.	• Utilizzo di energia da fonti rinnovabili pari al 53,05% del consumo energetico totale su base media annua. • Produzione e autoconsumo di energia da impianti solari termici e fotovoltaici pari al 12,33 % del fabbisogno complessivo. • Realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico da 264,88 kWp presso la sede di Codroipo, in aggiunta all’impianto esistente, presso la sede di Rauscedo da 199,71 kWp, con conseguente incremento della potenza installata complessiva a 464,59 kWp. • Riduzione media annua di circa 80 tonnellate di CO₂, confermata per il 14° anno consecutivo grazie all’autoproduzione di energia rinnovabile, oltre alle azioni di contenimento ed efficientamento dei consumi energetici. • Parco mezzi aziendale composto per il 40% da veicoli conformi agli standard emissivi più recenti. • Acquisto di nuove pompe di lavaggio automatizzate per i vasi vinari. • Piantumazione di 165 piante per la creazione di un boschetto su terreno della Cantina a Codroipo a mitigare gli effetti delle emissioni aziendali, contribuire alla cattura di CO₂ atmosferica e favorire la biodiversità locale, migliorando al contempo la qualità ambientale del territorio circostante.



SDG 8 - Lavoro dignitoso e crescita economica

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, promuovendo un’occupazione piena e produttiva e condizioni di lavoro dignitose per tutte e tutti.

GRI 401-1
GRI 404-1

Tema materiale

Raggiungere livelli sempre più elevati di performance economiche a supporto della crescita di Cantina Rauscedo, generando valore condiviso per soci, dipendenti e collaboratori. Rafforzare l’identità cooperativa, garantendo continuità al ruolo centrale dei soci e alla loro equa remunerazione. Promuovere la creazione di nuove opportunità occupazionali, con particolare attenzione alle giovani generazioni.

L'impegno in termini di policy di Cantina Rauscedo	Traguardi raggiunti 2024 / 2025
Cantina Rauscedo si impegna a mantenere un impatto socioeconomico positivo sul territorio e nelle comunità locali, a partire dal sostegno e dalla valorizzazione dei soci viticoltori, promuovendo al contempo iniziative a favore delle giovani generazioni e del loro inserimento nel tessuto produttivo e cooperativo.	• Formazione collegiale erogata ai collaboratori (esclusi obblighi di legge) pari a 25 ore. • Formazione rivolta ai soli produttori attraverso l’organizzazione di 9 incontri pari a 17,5 ore complessive sulla gestione sostenibile del vigneto. • Occupazione: 3 nuove assunzioni di cui 2 under 35. • 2 tirocini formativi attivati provenienti dall’Alternanza Scuola-Lavoro e dalle Università per un totale di 80 ore. • Realizzazione di nuove linee vita per aumentare la sicurezza dei lavoratori.
Cantina Rauscedo si impegna nella promozione della cultura vitivinicola e del patrimonio enologico attraverso visite guidate ed eventi ospitati presso le proprie strutture. Collabora inoltre con iniziative locali di promozione turistica e commerciale, sostiene eventi culturali di alto profilo e contribuisce alla valorizzazione delle eccellenze enologiche anche mediante attività di ricerca e approfondimento storico.	• Visite guidate e attività di accoglienza: oltre 2.000 presenze complessive presso la meeting room di Codroipo, nell’ambito di visite guidate e cicli di degustazioni tematiche. • Eventi ospitati: più di 25 iniziative organizzate presso le due sedi aziendali. • Sostegno a eventi culturali: circa 10 appuntamenti culturali supportati annualmente.



Governance e catena del valore

75 anni

di un percorso fatto di equilibrio e fiducia, tra radici solide e orizzonti senza confini, dove l'esperienza si è trasformata in futuro e ogni generazione ha contribuito a dare forma a una crescita consapevole e duratura.



Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro

Cantina Rauscedo è una cooperativa di conferimento a mutualità prevalente, regolarmente iscritta all'Albo previsto dall'art. 2512 del Codice Civile al n. A120990.

In conformità a quanto stabilito dall'articolo 3 dello Statuto sociale: *“La Cooperativa è retta e disciplinata secondo il principio della mutualità senza fini di speculazione privata e persegue lo scopo mutualistico volto a far conseguire ai Soci il vantaggio economico di contrarre con la Società stessa tramite scambi mutualistici attinenti l'oggetto Sociale.*

Essa ha la finalità di incrementare, di valorizzare e di tutelare la produzione vitivinicola, agricola e agro-alimentare nel quadro dei generali orientamenti dell'economia nazionale e degli obiettivi della politica agricola dell'Unione Europea.”

Questo principio trova concreta espressione nell'attività disciplinata dall'articolo 4 dello Statuto, che definisce l'oggetto sociale e che, in sintesi, comprende *“raccolta dei conferimenti di uva dai soci ai fini della successiva concentrazione, manipolazione, vinificazione, trasformazione, lavorazione, conservazione, confezionamento, valorizzazione e commercializzazione [...]”.*

Lo scopo mutualistico della Cooperativa si traduce quindi nella capacità di assicurare alle uve conferite dai Soci una remunerazione più elevata rispetto a quella ottenibile dal singolo produttore sul mercato, valorizzando il lavoro agricolo all'interno di un sistema condiviso e strutturato.

La natura di mutualità prevalente è confermata, ai sensi dell'art. 2513, terzo comma del Codice Civile, dai dati relativi alla vendemmia 2024, che ne attestano concretamente l'applicazione.

La condizione oggettiva di prevalenza prevista dall'art. 2513 del Codice Civile risulta pertanto pienamente soddisfatta anche durante la vendemmia 2024, in quanto l'attività svolta nei confronti dei soci rappresenta il 83,27% dell'attività complessiva della Cooperativa, confermando in modo concreto la natura mutualistica del modello adottato.

GRI 2-1
GRI 2-2
GRI 2-9
GRI 2-10
GRI 2-11
GRI 2-12
GRI 2-15



L'Assemblea dei Soci

L'Assemblea dei Soci rappresenta il momento centrale della vita consortile, in cui vengono definiti e indirizzati gli orientamenti strategici della Cooperativa. Essa approva il bilancio consuntivo predisposti dal Consiglio di Amministrazione.

L'Assemblea provvede inoltre alla nomina del Collegio Sindacale e delibera sulle proposte presentate dal Consiglio di Amministrazione, secondo il principio della maggioranza dei voti espressi dai presenti.

Come previsto dallo Statuto, l'Assemblea si riunisce almeno una volta l'anno, fermo restando il potere del Consiglio di Amministrazione di convocarla in sede ordinaria o straordinaria ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità, oppure su richiesta di almeno 1/10 dei Soci.

Il sistema di governance di Cantina Rauscedo si articola in una struttura composta dal Consiglio di Amministrazione, dal Collegio Sindacale, dalla società di revisione esterna e dall'Organismo di Vigilanza in forma monocratica, con l'obiettivo di assicurare un assetto equilibrato, trasparente e rappresentativo di tutti gli attori coinvolti nel sistema cooperativo e produttivo.

Cariche sociali Cantina Rauscedo

Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione, eletto dall’Assemblea dei Soci, garantisce una rappresentanza equilibrata di tutte le categorie produttive della filiera vitivinicola. Ad esso sono attribuiti i più ampi poteri di gestione ordinaria e straordinaria della Cooperativa, fatta eccezione per le competenze espressamente riservate dalla legge o dallo Statuto all’Assemblea dei Soci.

Antonio Zuliani	Presidente e legale rappresentante
Fabio D’Andrea	Vice Presidente
Michele D’Andrea	Vice Presidente
Giorgio Bertuzzi	Consigliere
Alex Caron	Consigliere
Paolo Cesarini	Consigliere
Luca D’Andrea	Consigliere
Marco D’Andrea	Consigliere
Luigino Fogal	Consigliere
Ermes Fornasier	Consigliere
Nicola Menini	Consigliere
Roberto Panigutti	Consigliere
Paolo Quattrin	Consigliere
Denis Riondato	Consigliere

Collegio Sindacale

Il Collegio Sindacale, nominato dall’Assemblea dei Soci, svolge una funzione di vigilanza sul rispetto della normativa vigente e delle disposizioni statutarie, assicurando l’osservanza dei principi di corretta amministrazione. In particolare, verifica l’adeguatezza dell’assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla società, nonché la sua concreta efficacia operativa, come previsto dall’art. 2403 del Codice Civile.

Luciano Deganis	Presidente
Franco Liva	Sindaco Effettivo
Stefano Basso	Sindaco Effettivo

Società di Revisione

Cantina Rauscedo si avvale di una società di revisione esterna, Baker Tilly Revisa S.p.A., alla quale è stato conferito, per il triennio 2022–2025, l’incarico di revisione legale dei conti e di certificazione del Bilancio, a garanzia di trasparenza, affidabilità e correttezza dell’informativa economico-finanziaria.

Organismo di Vigilanza

L’Organismo di Vigilanza (ODV) di Cantina Rauscedo è costituito in forma monocratica e affidato all’Avv. Cristina Rossi.

L’Organismo è incaricato di vigilare sull’efficace attuazione e sull’osservanza del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato dalla Cooperativa ai sensi della normativa vigente, nonché di monitorarne il costante aggiornamento.

Attraverso la propria attività di controllo indipendente e continuativa, l’ODV contribuisce a rafforzare i presidi di legalità, trasparenza e correttezza gestionale, a tutela dell’organizzazione e di tutti i suoi stakeholder.

Codice Etico

Cantina Rauscedo ha adottato un proprio Codice Etico, che costituisce parte integrante del Modello di organizzazione, gestione e controllo previsto dagli articoli 6 e 7 del Decreto Legislativo n. 231/2001.

Il Codice Etico rappresenta uno strumento dinamico, oggetto di costante revisione e aggiornamento al fine di garantirne l’efficacia nel tempo. Dalla sua prima adozione, avvenuta il 28.11.2017, è stato oggetto delle seguenti revisioni: 03.05.2019 e 13.09.2022.

Attraverso questo documento, Cantina Rauscedo definisce e rende espliciti i valori e i principi che guidano la propria attività e le relazioni con tutti i soggetti con cui interagisce nello svolgimento del proprio oggetto sociale, con l’obiettivo di prevenire comportamenti non conformi o illeciti da parte di chi opera in nome e per conto della Società.

La Cooperativa si impegna a garantire che tutte le attività aziendali siano svolte nel pieno rispetto della normativa vigente, secondo principi di concorrenza leale e nel segno di onestà, integrità, correttezza e buona fede, tutelando gli interessi legittimi di dipendenti, soci, clienti, fornitori e, più in generale, di tutti gli stakeholder. Cantina Rauscedo aderisce inoltre alla Carta dei Fornitori di Argea, fondata sui principi del Codice Etico e sulle relative politiche di sostenibilità applicate alla filiera vitivinicola.



Il contributo della base sociale

I soci rappresentano il cuore pulsante della vita e dell'attività di Cantina Rauscedo. La base sociale della s.c.a. è costituita esclusivamente da soci cooperatori e soci sovventori, protagonisti attivi del modello mutualistico: sono infatti i soci produttori, in quanto conferitori e proprietari dell'impresa, a sostenere e alimentare l'attività attraverso il conferimento delle proprie produzioni agricole, dalle quali traggono il proprio sostentamento economico e di risorse economiche circa la sovvenzione.

Il mutualismo, per Cantina Rauscedo, si traduce in partecipazione, reciprocità e corresponsabilità: principi che costituiscono il fondamento del rapporto tra la Cooperativa e i propri soci.

In questo contesto, il principio della "porta aperta" – che consente al socio di recedere dalla Cooperativa con preavviso e senza penalità – rappresenta un elemento distintivo del modello cooperativo, espressione di libertà individuale ma anche di responsabilità condivisa.

Il legame tra socio e Cooperativa si costruisce e si consolida nel tempo attraverso fiducia reciproca, condivisione degli obiettivi e adesione consapevole alle scelte strategiche. Cantina Rauscedo fonda la propria identità cooperativa proprio su questa dimensione partecipativa, in cui la responsabilità individuale e collettiva si integra nel perseguimento di obiettivi comuni e nella risposta alle aspettative della base sociale, con una visione orientata al medio-lungo periodo.

Nel corso degli anni è stato sviluppato un sistema di governance solido e strutturato, coerente con l'evoluzione del contesto, nel quale Cantina Rauscedo misura in modo diretto e trasparente le proprie performance, a beneficio dei soci, che a loro volta possono valutare e manifestare il proprio livello di soddisfazione. Un ruolo centrale è svolto dal Consiglio di Amministrazione, composto esclusivamente da soci, che funge da raccordo diretto con la base sociale, interpretandone istanze e aspettative all'interno della strategia aziendale complessiva.

Lo scambio mutualistico si concretizza inoltre attraverso diversi strumenti previsti dallo Statuto. A ciò si affianca il prestito sociale, strumento tradizionale della cooperazione agroalimentare e disciplinato dalla normativa vigente, che consente ai soci di contribuire al finanziamento dell'attività aziendale attraverso un rapporto di debito remunerato.

Il socio è inoltre tenuto al conferimento totale del raccolto, elemento che garantisce continuità, qualità e programmazione produttiva. In modo speculare, la Cooperativa ha l'obbligo di raccogliere e valorizzare integralmente le produzioni conferite, rafforzando così un sistema mutualistico basato su equilibrio, responsabilità e valore condiviso.

I sistemi di controllo e il principio di precauzione

L'attività di vigilanza sulle società cooperative si configura come un insieme strutturato di controlli amministrativi disciplinati da normative regionali e nazionali, in attuazione dell'articolo 45 della Costituzione, secondo cui *"la Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata e ne promuove e favorisce l'incremento con i mezzi più idonei, assicurandone, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità"*.

In tale quadro, la vigilanza ha la funzione istituzionale di verificare che gli enti e le società cooperative operino effettivamente secondo i principi mutualistici dichiarati, evitando che i benefici previsti dall'ordinamento – di natura fiscale e non solo – siano indebitamente estesi a soggetti privi dei requisiti richiesti.

Accanto alla verifica del rispetto dei requisiti previsti dal Codice Civile e dalla normativa di settore, l'attività di controllo comprende un'analisi più ampia della situazione economica, gestionale e organizzativa della cooperativa, al fine di garantirne la corretta conduzione e la coerenza con i principi cooperativi.

All'interno di questo sistema, un ruolo centrale è svolto dall'organo di controllo interno, rappresentato dal Collegio Sindacale, composto da professionisti esterni nominati dall'Assemblea dei Soci. Esso vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo e amministrativo della Società.

La cooperativa è inoltre sottoposta a controllo esterno da parte di una società di revisione indipendente, incaricata della revisione legale dei conti e del rilascio della certificazione del bilancio. Tale attività garantisce la veridicità e la trasparenza dell'informativa economico-finanziaria, attraverso la certificazione dei bilanci chiusi al 31 luglio di ogni anno, redatti secondo i principi contabili di riferimento.

Inoltre con cadenza annuale, la Coopertiva è soggetta al controllo di vigilanza sugli enti cooperativi ai sensi della L.R. 27 del 3.12.2007 da parte della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia che affida a un professionista terzo la verifica della conformità dei requisiti.

In questo sistema integrato di controlli si inserisce anche il principio di precauzione, che guida l'approccio della Cooperativa alla gestione dei rischi e alla tutela della legalità e della trasparenza.

Cantina Rauscedo ha inoltre adottato misure di adeguamento alla normativa in materia di whistleblowing prevista dal D.Lgs. 24/2023, mettendo a disposizione sul proprio sito internet un canale dedicato alle segnalazioni. Tale strumento consente a chiunque di segnalare eventuali violazioni, incluse irregolarità amministrative, contabili, civili o penali, nonché violazioni del Codice di Condotta, garantendo riservatezza e tutela del segnalante.



Tradizione del vigneto, qualità nel calice

75 anni

di mani, stagioni e scelte consapevoli che hanno dato forma a una visione della viticoltura basata su equilibrio, competenza e attenzione costante alla qualità lungo tutta la filiera.



Passione autentica per la terra e l'ambiente

Cantina Rauscedo opera in un contesto ambientale di grande pregio, nel cuore della pianura friulana, tra i corsi d'acqua del Cellina, del Meduna e del Tagliamento. Si tratta di sistemi fluviali di elevato valore naturalistico e paesaggistico, in parte ricompresi nella rete Natura 2000, istituita dall'Unione Europea per la tutela di habitat e specie di interesse comunitario. Questo riconoscimento sottolinea il ruolo strategico di tali ecosistemi nella conservazione della biodiversità, nella protezione degli equilibri naturali e nella promozione di una gestione sostenibile e responsabile del territorio nel lungo periodo. In questo stesso contesto nascono inoltre denominazioni di origine controllata (DOC) che identificano produzioni vinicole di qualità ed eccellenza.

In tale cornice ambientale, le scelte colturali, produttive e di trasformazione della Cooperativa sono orientate alla sostenibilità in tutte le fasi del processo, seguendo il principio del "dalla terra alla bottiglia". Alla base vi è una solida tradizione vitivinicola che integra competenza tecnica e condizioni naturali favorevoli, determinate anche dalla presenza di differenti microclimi, che consentono la produzione di vini, in particolare bianchi, caratterizzati da elevata intensità aromatica.

Negli ultimi anni Cantina Rauscedo ha intrapreso un percorso evolutivo significativo, assumendo un ruolo pionieristico nella promozione della sostenibilità e di profili organolettici innovativi. Questa impostazione produttiva, consolidata nel tempo, ha trovato ulteriore rafforzamento nel 2023 con l'ottenimento della certificazione SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, che garantisce al consumatore uve ottenute nel rispetto dell'ambiente, della biodiversità e del paesaggio. Il risultato è frutto di investimenti continui della cooperativa in tecniche agronomiche e processi produttivi efficienti, moderni e sempre più orientati all'innovazione.



ALLEVAMENTO DELLA VITE

Cantina Rauscedo ha progressivamente riqualificato la maggior parte dei vigneti, rendendoli idonei alla meccanizzazione delle principali operazioni colturali. L'intervento dell'uomo resta comunque centrale nel ciclo vegetativo, con una presenza media in vigneto di circa 120 ore per ettaro.

Le scelte agronomiche si basano su un approccio mirato alla valorizzazione del territorio e della qualità:

- individuazione dell'ambiente di coltivazione e della relativa vocazionalità, con l'obiettivo di esaltare le peculiarità delle diverse aree viticole friulane;
- selezione varietale in funzione delle otto zone individuate e mappate secondo caratteristiche del suolo e del microclima;
- adozione di differenti sistemi di allevamento, tra cui il doppio capovolto, il cordone speronato e Sylvoz, che favoriscono un corretto sviluppo dell'uva contenendone la produzione;
- utilizzo esclusivo di barbatelle certificate, a garanzia della qualità del materiale vegetale impiegato.



GESTIONE DEL VIGNETO E VALORIZZAZIONE DELL'UVA

La produzione integrata rappresenta un approccio agronomico per la gestione delle colture dalle avversità che adotta metodi rispettosi dell'ambiente e della salute dei viticoltori, garantendo al contempo la salubrità del prodotto e l'elevata qualità delle produzioni.

Questo sistema si basa su diverse pratiche operative, tra cui:

- riduzione dell'impiego di agrofarmaci, privilegiando interventi mirati e sostenibili;
- integrazione della confusione sessuale, tecnica di difesa naturale contro gli insetti dannosi che sostituisce i trattamenti con insetticidi convenzionali;
- impiego di insetti utili rilasciati sugli appezzamenti coltivati dai soci;
- introduzione di nuove varietà naturalmente resistenti agli attacchi di patogeni e muffe;
- impiego dell'irrigazione a goccia, finalizzata all'ottimizzazione dell'utilizzo della risorsa idrica;
- tutela della biodiversità attraverso il mantenimento dei sassi bianchi sulla fila, la gestione attenta della vegetazione spontanea e la scelta ponderata degli agrofarmaci per la salvaguardia degli insetti impollinatori;
- costante assistenza agronomica a supporto dei viticoltori nella gestione della vite e dell'uva.



LA VENDEMMIA

La vendemmia rappresenta una fase fondamentale del processo produttivo e viene gestita con particolare attenzione alla qualità e alla tempestività delle operazioni.

- Pianificazione delle operazioni di raccolta in funzione dell'andamento climatico e del grado di maturazione delle uve, così da preservare le caratteristiche qualitative e aromatiche del vigneto e garantire la vendemmia nel momento ottimale.
- Programmazione della filiera vendemmiale, con coordinamento tra vigneto e cantina per assicurare continuità operativa, riduzione dei tempi di attesa e mantenimento dell'integrità del prodotto fino alla fase di vinificazione.
- Utilizzo di vendemmiatrici meccaniche che consentono una raccolta rapida ed efficiente delle uve, riducendo i tempi tra la raccolta e il conferimento in cantina e limitando fenomeni di ossidazione e surriscaldamento del prodotto.



CONFERIMENTO UVE

- Controllo di qualità totale garantito da un catasto aggiornato delle uve conferite da ciascun viticoltore e dall'utilizzo del sistema Enogis.
- Verifiche agronomiche in vigneto prima della raccolta, finalizzate a valutare la salubrità e l'integrità di ogni singola particella produttiva.
- Valorizzazione della qualità attraverso un sistema di remunerazione della materia prima basato su criteri qualitativi, che incentiva l'eccellenza produttiva.
- Analisi analitiche e valutazioni organolettiche su ogni singola partita conferita, a garanzia della tracciabilità e della costanza qualitativa del prodotto.



DALLA LAVORAZIONE DELLE UVE AL VINO

Il pigiato viene avviato alle successive fasi di trasformazione, in base alla tipologia di vino da ottenere: pressatura per la vinificazione in bianco oppure conferimento diretto ai fermentini per la macerazione a freddo o la vinificazione in rosso. Le successive operazioni di fermentazione, macerazione, svinatura e travaso consentono lo sviluppo del vino, declinato secondo le diverse varietà e i possibili blend.

L'intero processo è gestito secondo criteri di sostenibilità, che garantiscono:

- utilizzo efficiente della risorsa idrica nelle operazioni di pulizia degli impianti;
- impiego di detergenti a ridotto impatto ambientale;
- miglioramento dell'efficienza energetica attraverso lo sfruttamento della luce naturale in gran parte della cantina e la progressiva sostituzione dei corpi illuminanti con sistemi a basso consumo;
- approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili;
- produzione di energia tramite impianti fotovoltaici integrati sulle coperture delle due sedi produttive;
- riduzione dei rifiuti attraverso il riutilizzo dei raspi in agricoltura, il conferimento delle vinacce alla distillazione e l'avvio di parte dei residui al compostaggio.



DALL'AFFINAMENTO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

- Adozione di processi fisici e naturali per la preparazione del vino all'imbottigliamento, con filtrazione a membrana e senza utilizzo di farine filtranti.
- Ottimizzazione nell'impiego delle materie prime destinate all'imballaggio, con attenzione alla riduzione degli sprechi e al miglioramento dell'efficienza dei materiali utilizzati.
- Gestione della raccolta differenziata al 100% dei rifiuti prodotti, con conferimento e smaltimento secondo criteri di sostenibilità ambientale.
- Utilizzo di sistemi di climatizzazione controllata nei locali di stoccaggio, a garanzia della conservazione del prodotto, del benessere degli operatori e di condizioni di lavoro ottimali.

La produzione vitivinicola

L’alta pianura friulana, a ridosso dell’arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità. Si tratta di un’ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L’intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all’effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima adatto alla coltivazione delle vite.

Vi è però un’altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l’escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati.

Dalla campagna alla cantina: equilibrio tra tradizione e innovazione

Il processo produttivo di Cantina Rauscedo affonda le sue radici nella cura del vigneto da parte dei soci e si sviluppa attraverso tutte le fasi successive di trasformazione: dalla raccolta dell’uva alla vinificazione, fino all’imbottigliamento del vino. È un percorso che unisce il lavoro quotidiano in campagna alla precisione dei processi enologici, mantenendo saldo il legame con il territorio e con le persone che lo abitano e lo coltivano.

Nei vigneti, le operazioni agronomiche sono svolte con dedizione dai soci attraverso le loro aziende agricole a conduzione familiare, supportate dalla loro manodopera aziendale. La gestione del vigneto alterna attività manuali e meccanizzate, in un equilibrio che consente di coniugare efficienza e attenzione alla qualità. In particolare, le fasi più delicate – come la gestione del verde e la vendemmia – rappresentano momenti di grande intensità, nei quali l’impegno collettivo raggiunge numeri significativi, coinvolgendo fino a circa 800 persone.

L’allevamento della vite si è evoluto nel tempo grazie all’ammodernamento degli impianti, che oggi permettono una coltivazione più flessibile e altamente meccanizzabile. Le forme di allevamento più diffuse, come il doppio capovolto e, in misura minore il Sylvoz, si sviluppano su strutture robuste e funzionali, composte da pali di testata e intermedi in ferro corten, acciaio e da fili anch’essi in acciaio. Questi sistemi, regolabili durante l’annata agraria, consentono di adattare la chioma alle diverse esigenze della pianta e delle condizioni climatiche.

GRI 2-6
GRI 301-1
GRI 304-2
GRI 416-1

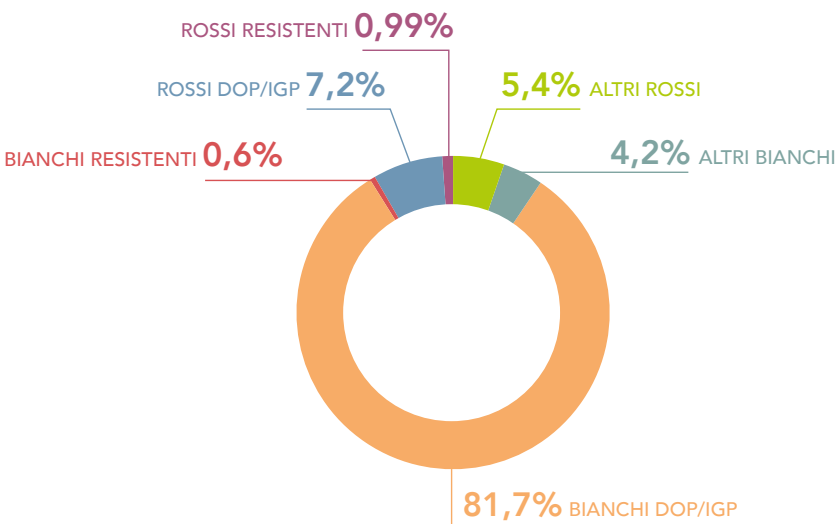
Le lavorazioni estive rivestono un ruolo fondamentale nel garantire l’equilibrio vegetativo e qualitativo della vite. La gestione della chioma, in particolare, accompagna la pianta in una fase delicata: da un lato le foglie svolgono la loro funzione essenziale di captazione della luce e di produzione degli zuccheri attraverso la fotosintesi, contribuendo alla maturazione dell’uva; dall’altro è necessario assicurare un adeguato arieggiamento dei grappoli per prevenire stress termici e fenomeni di scottatura, sempre più frequenti a causa dell’anticipo delle vendemmie.

In questo contesto, il fattore umano resta centrale. È proprio l’esperienza dei viticoltori, supportata dall’evoluzione tecnologica, a guidare interventi mirati come la defogliazione, calibrata con attenzione per preservare l’equilibrio tra protezione del frutto e corretta esposizione alla luce. Un sapere che si rinnova ogni anno, intrecciando tradizione agricola, innovazione e sensibilità verso i cambiamenti del clima.

I vitigni

I vini di Cantina Rauscedo sono ottenuti da uve provenienti da vigneti friulani coltivati dai soci, espressione autentica di un legame profondo con il territorio e di una filiera corta e tracciabile. I 1832 ettari di vigneti sono principalmente dedicati a uve a bacca bianca. La conformazione del terreno, particolarmente vocata, contribuisce a valorizzare le caratteristiche qualitative delle produzioni, consentendo alla Cantina Rauscedo di rappresentare il principale produttore regionale di uve a bacca bianca e di mantenere il primato nella produzione di ribolla gialla, considerata la regina dei vini friulani.

Cantina Rauscedo oggi rappresenta una delle aziende di raccolta, trasformazione e commercializzazione di prodotti ottenuti dalle uve lavorate, con maggiore livello di produzione nel territorio friulano.



Biocontrollo e cooperazione territoriale per la resilienza dei vigneti

Il cambiamento climatico sta modificando gli equilibri biologici degli ecosistemi viticoli, favorendo la diffusione di patogeni e insetti dannosi. Tra questi, la cocciniglia farinosa (*Planococcus ficus*) rappresenta una minaccia crescente, in quanto principale vettore del virus dell'accartocciamento della vite.

Per rispondere a questa sfida, Cantina Rauscedo ha avviato due sperimentazioni innovative basate sul biocontrollo. La prima, realizzata in collaborazione con il centro di saggio SAGEA, prevede l'impiego della confusione sessuale liquida, una soluzione a impatto ambientale nullo che consente di contenere le popolazioni dell'insetto riducendo il ricorso agli insetticidi di sintesi.

La seconda iniziativa costituisce l'avvio di un progetto pluriennale volto alla creazione di un distretto territoriale di biocontrollo. Ad oggi coinvolge 39 aziende confinanti impegnate in una gestione coordinata del territorio per favorire l'insediamento del parassitoide (*Anagyrus vladimiri*) e rafforzarne l'efficacia nel tempo.

Attraverso questi progetti, la Cantina promuove un modello agricolo più rigenerativo, orientato alla tutela della biodiversità, alla riduzione degli input chimici e al rafforzamento della resilienza degli ecosistemi viticoli.



Difesa della vite: innovazione e monitoraggio contro la tignoletta

L'evoluzione della normativa europea sulla riduzione degli agrofarmaci di sintesi ha richiesto una profonda revisione delle strategie di difesa fitosanitaria in viticoltura. In questo contesto, Cantina Rauscedo ha avviato un percorso di transizione volto a garantire un efficace controllo della tignoletta della vite (*Lobesia botrana*) attraverso soluzioni innovative e a basso impatto ambientale.

L'azienda ha sviluppato una rete di monitoraggio avanzata composta da 15 capannine automatiche digitali distribuite sul territorio, in grado di rilevare quotidianamente l'andamento dei voli dell'insetto e supportare interventi tempestivi e mirati. I dati raccolti vengono integrati e verificati attraverso attività di monitoraggio in campo svolte dai tecnici del servizio agronomico, assicurando una valutazione puntuale della pressione del patogeno.

Parallelamente, è stata introdotta la tecnica della confusione sessuale mediante diffusori di feromoni, una soluzione biotecnologica che consente di ridurre drasticamente l'impiego di insetticidi di sintesi, preservando l'entomofauna utile e la biodiversità dell'agroecosistema. La sperimentazione interessa attualmente circa 130 ettari e rappresenta il primo passo di un programma finalizzato ad ampliare progressivamente le aree gestite con sistemi di biocontrollo.



Agricoltura di precisione e monitoraggio integrato del territorio

La transizione ecologica di Cantina Rauscedo si fonda su un approccio integrato che combina conoscenza del territorio, innovazione digitale e competenze agronomiche. A supporto di questo percorso, l'azienda ha realizzato uno studio di zonazione pedoclimatica che ha consentito di individuare e mappare cinque macro-zone omogenee, caratterizzate da specifiche condizioni di suolo e microclima. Questa analisi rappresenta la base scientifica per il posizionamento strategico della rete di monitoraggio nei vigneti.

Nel periodo rendicontato, il sistema di rilevazione ha raggiunto una significativa capillarità grazie a 55 sensori meteo-climatici, 15 trappole automatiche per il monitoraggio della *Lobesia botrana* e 130 trappole manuali per il controllo dello *Scaphoideus titanus*, vettore della flavescenza dorata. I dati raccolti vengono elaborati da un sistema di supporto alle decisioni (DSS), che consente di monitorare lo sviluppo delle principali patologie della vite e di ottimizzare la programmazione degli interventi.

Le informazioni digitali sono costantemente validate attraverso osservazioni dirette in campo da parte dei tecnici aziendali. L'integrazione tra tecnologia e competenze agronomiche permette di migliorare l'efficacia delle strategie di difesa, ridurre gli input chimici e promuovere una gestione più sostenibile e resiliente degli ecosistemi viticoli.

Flavescenza dorata: un impegno condiviso per la tutela del vigneto

La flavescenza dorata rappresenta una delle principali minacce fitosanitarie per la viticoltura del Nord Italia. La sua gestione richiede un approccio sistemico e coordinato, basato sul monitoraggio costante del territorio, sul controllo del vettore *Scaphoideus titanus* e sulla tempestiva rimozione delle piante infette.

In Friuli Venezia Giulia, il contrasto alla malattia si sviluppa attraverso un modello di collaborazione che coinvolge istituzioni, servizi fitosanitari e operatori della filiera vitivinicola. Le attività di sorveglianza e monitoraggio consentono di individuare le aree a rischio e di attuare misure di contenimento mirate, supportate da strumenti tecnici e informativi dedicati alle aziende agricole.

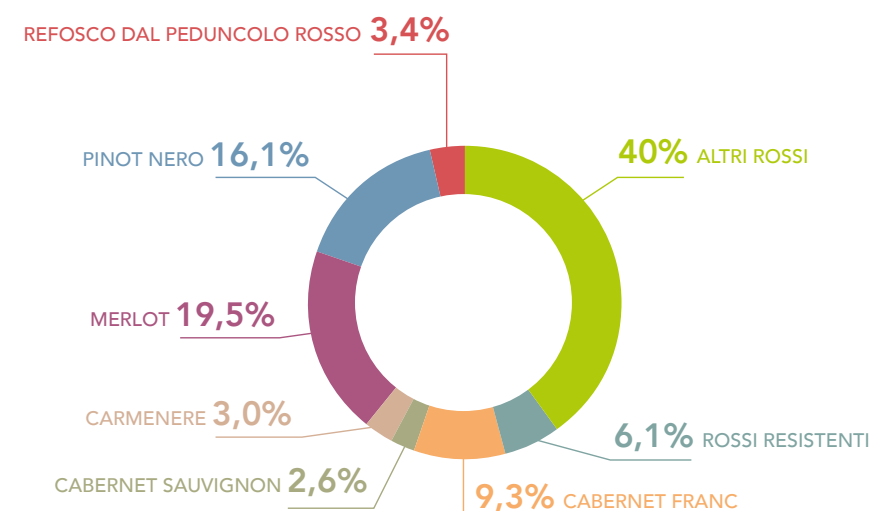
In questo contesto, Cantina Rauscedo svolge un ruolo attivo nel promuovere una gestione coordinata tra i soci, favorendo la diffusione di buone pratiche e l'attuazione tempestiva degli interventi necessari. L'esperienza maturata conferma come la lotta alla flavescenza dorata non possa essere affrontata a livello aziendale isolato, ma richieda una responsabilità condivisa e un'azione sinergica sull'intero territorio. Questo approccio contribuisce a salvaguardare la produttività dei vigneti, la qualità delle uve e la sostenibilità ambientale ed economica della filiera vitivinicola.

I vini

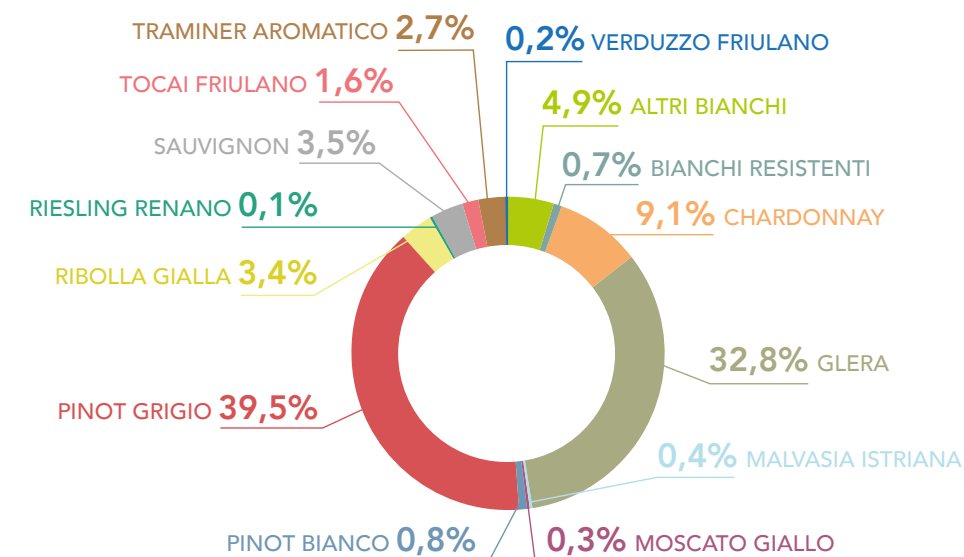
I vini bianchi prodotti con le uve dei soci sono: Chardonnay, Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Malvasia Istriana, Ribolla gialla e Glera.

I vini rossi comprendono: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso e Carmenere.

Di questi, alcuni vengono spumantizzati dando origine a prodotti che coniugano freschezza, eleganza e identità territoriale.



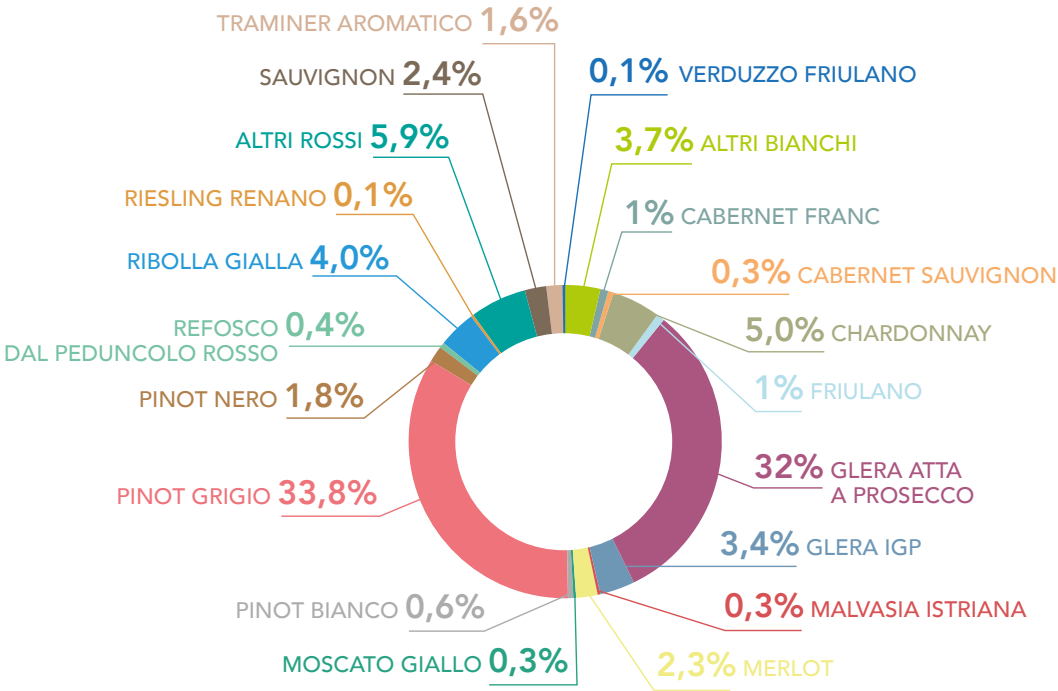
Il grafico mostra le percentuali della superficie vitata occupata dai vigneti a bacca rossa



Il grafico mostra le percentuali della superficie vitata occupata dai vigneti a bacca bianca

Grazie agli investimenti realizzati in anni recenti, Cantina Rauscedo dispone di impianti di lavorazione e stoccaggio all'avanguardia, che hanno consentito di raggiungere un livello di eccellenza nella qualità dei vini, confermato sia dai clienti, sia dai premi e riconoscimenti che annualmente ottiene dalla partecipazione alle Fiere e Concorsi Internazionali del settore.

La Cantina Rauscedo ha raccolto e vinificato nella vendemmia 2024 le uve da oltre 300 aziende agricole tra soci e fornitori terzi per un totale di 243.585 quintali (-0,74% ca. rispetto alla vendemmia precedente), di cui 228.561 dai soci e 15.024 acquistati da fornitori terzi come di seguito riportato nel grafico.



La Cooperativa, per poter vendere il prodotto ottenuto, ha adottato delle scelte strategiche aziendali quali:

- la stabilità qualitativa del prodotto ottenuto, in quanto sia per la vendita a grossisti di vino sfuso sia per le vendite al minuto è condizione indispensabile per mantenere fidelizzato il cliente;
- la vendita diretta sul territorio grazie ai punti vendita aziendali per la valorizzazione del proprio vino, con l'obiettivo di implementare questo canale di vendita;
- la ricerca e sviluppo, processo che la Cantina ha avviato da anni per un miglioramento della produzione a partire dal campo. Su questo indirizzo la cooperativa sta mettendo in atto progetti di miglioramento della qualità sulla base di informazioni tecniche ed agronomiche riferite ai singoli territori.



FOCUS

METODO DI PRODUZIONE PASSO DOPO PASSO

Trasporto delle uve da parte dei soci produttori

Le uve raccolte vengono conferite ai due centri di pigiatura, dove, nelle aree dedicate alla ricezione, sono sottoposte a controlli di integrità e stato sanitario attraverso strumenti multiparametrici. Questi aspetti, insieme alla misurazione del contenuto zuccherino, rappresentano parametri fondamentali per la valutazione qualitativa della materia prima.

Pigiatura

Mediante una coclea, le uve vengono convogliate alla tramoggia della pigiatrice. In questa fase la diraspatrice provvede alla separazione dei raspi, mentre il pigiato viene trasferito, attraverso pompe e tubazioni fisse, ai fermentini (per la vinificazione in rosso) oppure alle presse (per la vinificazione in bianco).

Vinificazione in bianco

Per i vini bianchi, dopo la pressatura si procede alla chiarifica del mosto con l'obiettivo di ridurre la componente solida. Tale operazione può avvenire tramite diverse tecniche, tra cui la decantazione statica, la flottazione (oggi la più diffusa), o la centrifugazione.

Se necessario, per ritardare l'avvio della fermentazione alcolica, si ricorre alla refrigerazione abbassando la temperatura del mosto.

Il mosto limpido viene quindi inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione, che avviene a temperatura controllata (18-20 °C) per una durata di circa 10-15 giorni. Al termine, si procede al travaso o alla colmataura dei serbatoi, riducendo al minimo il contatto con l'ossigeno. Il vino rimane poi in affinamento sulle proprie fecce fini fino alla fase di assemblaggio e alla successiva preparazione per l'imbottigliamento.

VINI ROSSI

Fermentazione e macerazione

Durante la vinificazione in rosso, l'uva va incontro alla fermentazione alcolica e alla macerazione delle bucce, processo che consente l'estrazione di colore, aromi e composti strutturali. L'attività dei lieviti trasforma gli zuccheri in alcol, anidride carbonica e composti secondari. Nel corso della fermentazione vengono effettuati rimontaggi, utili a favorire il contatto tra mosto e bucce e a ottimizzare l'estrazione del colore. Frequenza e modalità sono definite in base alle caratteristiche delle uve e agli obiettivi enologici.

Svinatura e pressatura

Con la svinatura si separa la parte liquida dalle componenti solide. Successivamente, le vinacce residue vengono pressate e avviate a distillazione.

Travasi

Dopo svinatura e pressatura, il vino, ancora torbido, viene trasferito nei serbatoi di stoccaggio. Qui avviene una prima separazione delle fecce più grossolane. I travasi possono essere ripetuti più volte, in funzione del livello di limpidezza desiderato.

Fermentazione malolattica

Questa fase, che segue generalmente la fermentazione alcolica, comporta una naturale riduzione dell'acidità del vino, contribuendo alla sua stabilità e rotondità.

Maturazione e affinamento

La gestione di questa fase dipende da diversi fattori, tra cui le caratteristiche del vino di partenza, gli obiettivi qualitativi, i tempi di permanenza e il tipo di contenitore utilizzato (acciaio, legno, ecc.).

Il completamento di queste fasi consente di ottenere il vino finito, che viene successivamente stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento. Il processo prevede diverse operazioni, tra cui refrigerazione, filtrazione e stabilizzazione microbiologica mediante microfiltrazione.

L'imbottigliamento, effettuato sulla linea produttiva della sede di Codroipo, comprende tutte le attività necessarie a garantire l'integrità del prodotto. Specifiche procedure disciplinano il lavaggio delle bottiglie, il riempimento, la tappatura e, ove prevista, la capsulatura. Seguono le operazioni di etichettatura, codifica, confezionamento in cartoni e stoccaggio del prodotto finito, pronto per la distribuzione sul mercato.





Produzione e consumo responsabili

75 anni

di un impegno costante nel ripensare il rapporto tra produzione e consumo, con l'obiettivo di generare valore riducendo l'impatto e promuovendo una cultura della responsabilità diffusa lungo tutta la filiera.



Gli investimenti ambientali

L'impegno di Cantina Rauscedo verso modelli di produzione e consumo responsabili si estende lungo l'intera filiera, "dalla terra alla bottiglia", attraverso un percorso strutturato di investimenti finalizzati alla riduzione degli impatti ambientali. Negli ultimi vent'anni, tali investimenti hanno contribuito al cambio di visione concreta e continuativa orientata alla sostenibilità.

Anche nel periodo 2024-2025 la cooperativa ha realizzato interventi significativi. Tra questi si evidenzia il completamento dell'ammodernamento dell'impianto di depurazione di Codroipo. È stato inoltre installato un impianto fotovoltaico da 264,88 kWp per la produzione di energia sui tetti della sede di Codroipo, contribuendo alla riduzione delle emissioni e alla maggiore autonomia energetica.

Ulteriori interventi hanno riguardato l'ottimizzazione delle centrali di produzione di acqua refrigerata nelle due sedi operative, l'avvio del programma di sostituzione dell'illuminazione tradizionale con soluzioni a LED e l'introduzione di pompe da trasto dotate di inverter, finalizzate al contenimento dei consumi energetici.

Queste iniziative si inseriscono in una visione di sviluppo sostenibile che si traduce in una gestione sempre più efficiente e responsabile delle risorse energetiche e idriche, delle materie prime, delle emissioni, dei trasporti, nonché dei rifiuti e degli imballaggi, contribuendo a generare valore ambientale nel lungo periodo.

La gestione della risorsa energetica

I consumi energetici di Cantina Rauscedo sono principalmente legati all'approvvigionamento di energia elettrica destinata al funzionamento di macchine e impianti impiegati nei processi di vinificazione, imbottigliamento, conservazione e confezionamento dei vini, nonché all'illuminazione e alla climatizzazione estiva di uffici e stabilimenti. Il metano viene utilizzato per la produzione di acqua calda, per il riscaldamento degli ambienti di lavoro e per i servizi sanitari, mentre il gasolio alimenta il parco mezzi dedicato alle attività operative e logistiche.

GRI 2-6
GRI 3-3
GRI 203-1

GRI 302-1
GRI 302-4

Una quota del fabbisogno energetico è mitigata da soluzioni costruttive adottate presso la sede di Codroipo, dove parte della struttura è interrato, consentendo di mantenere condizioni naturali di temperatura e umidità favorevoli ai processi produttivi. Inoltre, l'impiego della luce naturale negli ambienti produttivi contribuisce a ridurre il ricorso all'illuminazione artificiale, ulteriormente efficientata attraverso l'adozione di sistemi a LED nelle nuove installazioni.

Nel corso dell'ultimo anno, la domanda complessiva di energia ha registrato una variazione pari a -6,8% rispetto all'esercizio precedente. Tale andamento è riconducibile principalmente a dinamiche produttive, in particolare ai volumi di uva lavorati, nonché a fattori climatici che incidono sul funzionamento degli impianti termici nelle fasi di conservazione e affinamento.

Le oscillazioni dei consumi energetici riflettono quindi la natura agricola dell'attività e la sua stretta dipendenza dalle condizioni stagionali. Parallelamente, gli investimenti realizzati negli ultimi anni hanno contribuito a migliorare le performance ambientali complessive: in alcuni casi, l'introduzione di tecnologie più evolute ha comportato un incremento dei fabbisogni energetici, compensato tuttavia dalla crescente produzione di energia da fonti rinnovabili.

In questo contesto, la quota di energia rinnovabile utilizzata ha registrato un incremento del 14,3%, passando da 1.100.140 a 1.257.831 kWp. Un risultato che testimonia il percorso intrapreso dalla cooperativa verso una progressiva decarbonizzazione e una gestione sempre più sostenibile delle risorse energetiche.

L'energia rinnovabile

L'utilizzo di energia da fonti rinnovabili rappresenta un elemento qualificante dell'impegno ambientale di Cantina Rauscedo. Nel corso dell'ultimo triennio, l'incidenza dell'energia rinnovabile sul fabbisogno complessivo si è mantenuta stabile, grazie in particolare alla scelta di approvvigionarsi in parte di energia elettrica certificata tramite Garanzie di Origine (GO), che attestano la provenienza da fonti rinnovabili.

Complessivamente, il 53,05% dell'energia consumata deriva da fonti rinnovabili, in aumento del 7,39% rispetto al 2023/2024. A tale risultato contribuisce anche la quota di energia prodotta e autoconsumata attraverso impianti fotovoltaici e solari termici, che nel 2024/2025 rappresenta il 12,33% del totale. Questo approccio riflette la volontà della cooperativa di consolidare un modello energetico sempre più sostenibile, orientato alla riduzione dell'impatto ambientale e alla progressiva valorizzazione delle fonti rinnovabili.

Cantina Rauscedo dispone complessivamente di due impianti fotovoltaici installati presso le proprie sedi operative. Il primo, situato nello stabilimento di Rauscedo, ha una potenza pari a 199,71 kWp ed è parzialmente integrato sulla copertura dell'edificio; il secondo, di più recente realizzazione, è installato presso la sede di Codroipo e presenta una potenza complessiva di 264,88 kWp, anch'esso parzialmente integrato nella struttura.

Presso la sede di Rauscedo è inoltre attivo un impianto solare termico composto da 10 pannelli, realizzato per supportare la produzione di acqua calda sanitaria destinata alle attività di lavaggio e sanificazione degli impianti. Questo sistema consente di garantire una produzione media giornaliera di circa 3000 litri di acqua a una temperatura di 60°C e permette tramite uno scambiatore di riscaldare anche gli uffici.

Tali interventi testimoniano l'impegno della cooperativa nell'adozione di soluzioni tecnologiche orientate all'efficienza energetica e alla progressiva integrazione di fonti rinnovabili nei processi produttivi.

Gli impegni futuri

- Rafforzamento del percorso di sostenibilità energetica attraverso criteri più strutturati nella selezione dei fornitori, privilegiando quelli con maggiore quota di energia da fonti rinnovabili.
- Introduzione di analisi comparative tra fornitori, basate sulla media nazionale e sulle performance dei fornitori precedenti, per supportare scelte più consapevoli e responsabili.
- Integrazione di criteri di efficienza energetica nei processi di investimento, con valutazione del fabbisogno energetico delle nuove attrezzature già in fase di acquisto.
- Studio e possibile implementazione di sistemi di accumulo dell'energia, per ottimizzare l'utilizzo dell'energia prodotta dagli impianti fotovoltaici.
- Favorire il riutilizzo dell'energia autoprodotta e migliorare l'autonomia e l'efficienza complessiva nella gestione delle risorse energetiche.



La gestione della risorsa idrica

La gestione delle risorse idriche rappresenta uno degli aspetti più rilevanti per Cantina Rauscedo, in quanto l'acqua è un elemento essenziale lungo tutta la filiera produttiva: dalla coltivazione dei vigneti, attraverso le attività di irrigazione, fino alle fasi di vinificazione e imbottigliamento.

GRI 303-1
GRI 303-2
GRI 303-3
GRI 303-4
GRI 303-5

In questo contesto, la cooperativa ha avviato un percorso strutturato volto a monitorare in modo sempre più puntuale i consumi idrici, distinguendoli per tipologia di attività. Con riferimento alle operazioni di trasformazione e raffreddamento, le fonti di approvvigionamento idrico sono l'acquedotto comunale e presso la sede di Codroipo anche il pozzo interno allo stabilimento.

Nel corso del 2024 si è registrata una significativa riduzione dei consumi complessivi di acqua, superiore al -22% rispetto all'anno precedente.

Questo andamento riflette l'impegno concreto della cooperativa verso un utilizzo sempre più responsabile e sostenibile della risorsa idrica, elemento imprescindibile per la tutela dell'ambiente e la continuità delle attività produttive.

Gli impegni futuri

- Introduzione di un sistema di contalitri per il monitoraggio puntuale dei consumi idrici, con l'obiettivo di migliorare la conoscenza dei flussi e individuare ulteriori margini di efficientamento.
- Valutazione di interventi per la riduzione dell'impatto ambientale legato all'uso della risorsa idrica.
- Studio di fattibilità per il recupero dell'acqua proveniente dalla torre evaporativa mediante processi di condensazione.
- Analisi della possibilità di riutilizzo delle acque in uscita dall'impianto di depurazione.
- Potenziamento dei sistemi di monitoraggio attraverso rilevazioni sempre più precise e tempestive.
- Inserimento di queste iniziative in un percorso di miglioramento continuo volto a ottimizzare l'utilizzo dell'acqua e rafforzare l'approccio sostenibile della cooperativa.



La gestione dell'acqua reflua

I reflui liquidi generati dalle attività produttive sono gestiti attraverso un impianto di depurazione aziendale di tipo microbiologico, progettato per garantire il trattamento efficace delle acque. Questo sistema consente di ottenere effluenti conformi ai requisiti per l'immissione nella rete fognaria, nonché fanghi di depurazione destinati all'utilizzo in ambito agricolo, nel rispetto delle disposizioni previste dall'Autorizzazione Unica Ambientale.

Il controllo della qualità degli scarichi è assicurato da un sistema strutturato di analisi periodiche: con cadenza mensile attraverso il gestore degli impianti tramite un laboratorio esterno accreditato. Durante il periodo della vendemmia, caratterizzato da una maggiore intensità produttiva, la frequenza dei controlli viene ulteriormente incrementata fino a cadenza settimanale. I risultati delle analisi non hanno evidenziato valori anomali o situazioni di non conformità allo scarico.

Gli impianti sono inoltre oggetto di un monitoraggio continuo durante tutte le fasi di lavorazione, supportato da una comunicazione tempestiva e coordinata tra gli operatori degli stabilimenti.

La riduzione degli impatti ambientali viene perseguita anche attraverso l'adozione di detergenti a ridotto impatto ambientale per le operazioni di sanificazione e igienizzazione di macchinari e impianti. Tali pratiche sono accompagnate da specifici programmi di formazione del personale, finalizzati a promuovere un utilizzo consapevole dei prodotti ed evitare fenomeni di sovradosaggio, contribuendo così a una gestione più efficiente e sostenibile delle risorse.

Gli impegni futuri

- Implementazione di un sistema strutturato di monitoraggio dei reflui, con l'obiettivo di ottenere una rilevazione sempre più puntuale dei consumi per singola attività.
- Installazione di contaltri nei punti di prelievo dedicati oppure, in alternativa, adozione di sistemi di misurazione basati su portate e tempi di utilizzo.
- Stima dei volumi di reflu generated per ciascun processo produttivo attraverso metodologie di rilevazione integrate.
- Miglioramento della capacità di analisi dei dati per una quantificazione più precisa dei reflui prodotti.
- Progressiva standardizzazione delle operazioni produttive come leva per l'efficientamento e la riduzione degli impatti.

Questo approccio rappresenta un ulteriore passo verso una gestione più efficiente e consapevole delle risorse, in linea con gli obiettivi di sostenibilità della cooperativa.

La gestione dei sottoprodotti di lavorazione

Cantina Rauscedo opera nel pieno rispetto della normativa ambientale, adottando un approccio responsabile nella gestione delle materie prime e dei processi produttivi, con l'obiettivo di contribuire attivamente ai principi dell'economia circolare.

I sottoprodotti generati dal processo vitivinicolo rappresentano una componente fisiologica dell'attività e vengono gestiti secondo logiche di recupero e valorizzazione. In particolare, i principali sottoprodotti sono:

- raspi
- vinacce
- fecce

Un aspetto rilevante della vendemmia meccanica è la gestione del raspo, che rimane in vigneto e si reintegra naturalmente nel ciclo biologico della pianta. Con il tempo, infatti, il raspo si lignifica e diventa parte della struttura legnosa del vigneto. Successivamente, attraverso le operazioni di potatura e gestione dei residui vegetali, questa biomassa viene restituita al suolo, contribuendo all'apporto di sostanza organica. La minima parte dei raspi derivanti dalla vendemmia manuale viene reintegrata in agricoltura, favorendo così il ritorno di sostanza organica al suolo.

Questo processo rappresenta un esempio concreto di economia circolare applicata alla viticoltura: ciò che deriva dalla coltivazione non viene disperso, ma rientra nel sistema produttivo, migliorando la fertilità del terreno, favorendo l'attività microbiologica e contribuendo al mantenimento della vitalità del suolo nel lungo periodo.

Le vinacce e le fecce, invece, sono conferite a distillerie autorizzate, dove vengono ulteriormente valorizzate in un'ottica di riutilizzo delle risorse.

Gli impegni futuri

- Rafforzamento dell'approccio all'economia circolare nel prossimo triennio.
- Introduzione di criteri più strutturati per la selezione degli acquirenti dei sottoprodotti.
- Valutazione degli acquirenti anche in base alla prossimità geografica, con l'obiettivo di ridurre l'impatto logistico.
- Considerazione del possesso di certificazioni ambientali come elemento di qualificazione dei partner.
- Riduzione degli impatti ambientali attraverso la promozione di filiere più sostenibili e tracciabili.
- Sviluppo di nuove opportunità di valorizzazione dei sottoprodotti vitivinicoli.
- Studio del recupero dei vinaccioli per utilizzi nel settore cosmetico.
- Destinazione di una parte degli scarti alla produzione di Brovada IGP, a supporto delle eccellenze agroalimentari del territorio contribuendo alla generazione di valore lungo l'intera filiera produttiva.

I rifiuti

La gestione responsabile dei rifiuti rappresenta uno degli aspetti centrali dell’impegno di Cantina Rauscedo verso la tutela ambientale e l’economia circolare. La Cantina opera nel pieno rispetto della normativa vigente e promuove costantemente iniziative volte a migliorare l’efficienza nell’utilizzo delle materie prime, ottimizzare i processi produttivi e ridurre la produzione di rifiuti lungo tutta la catena del valore. Nel corso dell’esercizio analizzato, il quantitativo complessivo di rifiuti prodotti ha registrato una diminuzione del 19,99% rispetto all’anno precedente, confermando l’efficacia delle azioni intraprese per una gestione sempre più sostenibile delle risorse. Tra i rifiuti prodotti rientrano anche quelli derivanti dal trattamento in loco degli effluenti aziendali, classificati come fanghi da depurazione. In linea con i principi dell’economia circolare, la maggior parte di tali materiali viene valorizzata attraverso il riutilizzo agronomico. Nel periodo di rendicontazione, infatti, il 92,7% dei rifiuti complessivamente prodotti è stato destinato al riutilizzo in agricoltura, mentre solo il restante 7,3% è stato conferito a soggetti terzi per le operazioni di recupero o smaltimento. I fanghi destinati al riutilizzo vengono distribuiti sui terreni agricoli tramite un socio conferitore, consentendo il recupero della sostanza organica e la restituzione di nutrienti al suolo. Questa pratica contribuisce concretamente alla riduzione dei conferimenti in discarica e alla valorizzazione delle risorse generate dal processo produttivo. Particolare attenzione è inoltre riservata alla gestione dei rifiuti speciali e dei materiali derivanti da attività di manutenzione e ammodernamento degli impianti. Tutti i rifiuti sono gestiti in sicurezza, dalla fase di raccolta fino al conferimento agli operatori autorizzati per il trattamento e il recupero. Nell’esercizio chiuso al 31 luglio 2024 sono stati avviati a recupero 1.450 kg di ferro, acciaio e alluminio, provenienti principalmente da interventi di manutenzione straordinaria e dalla sostituzione di apparecchiature obsolete con soluzioni tecnologicamente più efficienti e a minore impatto ambientale. L’elevata percentuale di recupero e riutilizzo dei materiali conferma l’orientamento di Cantina Rauscedo verso un modello produttivo sempre più circolare, capace di trasformare i residui dei processi in risorse e di minimizzare il ricorso allo smaltimento finale.

GRI 306-1
GRI 306-2
GRI 306-3
GRI 306-4
GRI 306-5

Rifiuti prodotti e destinazione (kg)				
Tipologia di rifiuto	Rauscedo	Codroipo	Totale	% sul totale
Rifiuti misti	10.104	7.715	17.819	7,3%
Fanghi riutilizzati in agricoltura	227.580	-	227.580	92,7%
Totale	237.684	7.715	245.399	100%

I dati evidenziano come la quasi totalità dei rifiuti generati dalla Cantina venga recuperata attraverso pratiche di valorizzazione agronomica, contribuendo in modo significativo agli obiettivi aziendali di sostenibilità e riduzione degli impatti ambientali.

La riduzione degli impatti ambientali associati agli imballaggi rappresenta una delle principali aree di miglioramento individuate da Cantina Rauscedo nell’ambito del proprio percorso di sostenibilità. Gli imballaggi svolgono infatti un ruolo essenziale nella protezione e conservazione del prodotto, ma costituiscono al tempo stesso una componente significativa in termini di consumo di materie prime, utilizzo di risorse e produzione di rifiuti.

Per questo motivo, la Cantina è impegnata nell’adozione di soluzioni volte a ottimizzare l’utilizzo dei materiali di confezionamento, privilegiando criteri di riduzione, riciclabilità e recuperabilità. L’obiettivo è quello di diminuire progressivamente l’impronta ambientale degli imballaggi lungo l’intero ciclo di vita del prodotto, senza comprometterne la qualità, la sicurezza e l’integrità.

Il monitoraggio dei consumi di imballaggi è attualmente attivo per le attività di confezionamento, consentendo una tracciabilità sempre più puntuale dei materiali impiegati lungo il processo produttivo. La raccolta sistematica di tali dati rappresenta uno strumento fondamentale per individuare opportunità di efficientamento, definire obiettivi di miglioramento e misurare nel tempo i risultati conseguiti.

Gli impegni futuri

- Implementazione di un sistema strutturato di monitoraggio dei materiali di packaging, con valutazione sistematica delle opportunità di riduzione degli stessi.
- Analisi continua delle possibilità di riduzione dei materiali di imballaggio, ove tecnicamente e qualitativamente perseguibili.
- Orientamento delle scelte verso fornitori in grado di garantire una maggiore quota di materiali certificati FSC, a tutela della gestione responsabile delle risorse forestali.
- Rafforzamento delle attività di monitoraggio degli imballaggi immessi sul mercato nel piano triennale.
- Consolidamento del sistema di rilevazione già avviato attraverso i dati di vendita.
- Sviluppo di una visione sempre più completa e integrata dei flussi di packaging lungo l’intera catena del valore.
- Mantenimento di un dialogo e confronto continuo con fornitori e partner della filiera per promuovere l’innovazione, individuare opportunità di miglioramento e diffondere pratiche coerenti con i principi dell’economia circolare.



Le persone

75 anni

di storie individuali che si intrecciano in una storia collettiva, dove il valore delle persone ha rappresentato la forza più autentica, alimentando ogni giorno un senso di appartenenza che va oltre il lavoro e diventa identità comune.



I soci, protagonisti di Cantina Rauscedo

Cantina Rauscedo orienta le proprie attività e il proprio percorso di sviluppo ponendo al centro i soci, in piena coerenza con la vocazione mutualistica che caratterizza la Cantina Sociale fin dalla sua fondazione nel 1951.

La cooperativa promuove la crescita imprenditoriale e tecnica dei soci attraverso un sistema strutturato di servizi dedicati. L'ufficio soci garantisce il presidio delle attività amministrative, offrendo supporto nella gestione delle pratiche burocratiche, nella compilazione del Registro dei trattamenti e dei catastini.

Un team qualificato di tecnici agronomi affianca costantemente i soci, monitorando l'andamento dei principali patogeni, elaborando bollettini tecnici per la difesa e la gestione agronomica e intervenendo direttamente nelle aziende su richiesta, con attività di consulenza mirata. Il supporto si estende anche alle fasi cruciali della vendemmia, attraverso circa 2500 campionamenti prevendemmiali e selezioni qualitative delle partite. Nei mesi di maggiore intensità produttiva, da aprile a settembre, vengono effettuate circa 4000 visite, mentre nel periodo invernale le attività si concentrano sui controlli e sull'organizzazione di momenti di aggiornamento.

Al sostegno tecnico e amministrativo si affianca un articolato programma formativo, volto a rafforzare le competenze e la cultura imprenditoriale dei soci. Riunioni tecniche e assemblee periodiche rappresentano occasioni di confronto e condivisione, durante le quali vengono presentati progetti, risultati e nuove prospettive di sviluppo. La spinta all'innovazione che contraddistingue Cantina Rauscedo ha consentito ai viticoltori di assumere un ruolo attivo nella crescita della comunità, consolidando un modello imprenditoriale dinamico e responsabile. In questo percorso, il patrimonio economico, sociale e umano costruito in oltre 75 anni viene costantemente valorizzato. Spirito innovativo, apertura al cambiamento, determinazione e capacità progettuale hanno favorito, tra l'altro, la zonazione della pianura e l'avvio di percorsi di qualità dedicati a specifiche varietà, contribuendo a rafforzare l'identità e la competitività del territorio.



Il valore del capitale umano

Lo sviluppo conseguito negli anni da Cantina Rauscedo è il risultato di una costante attenzione alla valorizzazione delle persone, considerate un elemento centrale per la crescita sostenibile della cooperativa. Nel 2024, il numero medio U.L.A. dei collaboratori è pari a 46 unità, articolate come segue:

Collaboratori	Numerosità
Dirigenti	1 
Impiegati	24  
Operai	14 
Altri dipendenti	7  
Totale	46

GRI 2-6
GRI 2-7
GRI 2-30
GRI 202-2
GRI 401-1
GRI 403-1
GRI 403-5
GRI 404-1
GRI 404-2
GRI 405-1

Il contratto applicato è quello nazionale per il settore agricolo. L'organico presenta una naturale variabilità stagionale, legata ai periodi di vendemmia e raccolta, durante i quali la cooperativa si avvale di personale avventizio a supporto delle attività produttive.

Alla data attuale, la composizione dell'organico è la seguente:

- 19 impiegati, di cui 3 part-time;
- 8 addetti alle vendite distribuiti nei punti vendita (5 full-time e 3 part-time di cui 1 a tempo determinato);
- 15 operai a tempo pieno, con contratto a tempo indeterminato.

L’organico è caratterizzato da un’importante variazione stagionale legata ai periodi di vendemmia. Si aggiungono quindi circa 50 lavoratori stagionali, impiegati nelle fasi di vendemmia e trasformazione del prodotto. Complessivamente, Cantina Rauscedo coinvolge 99 persone, con una presenza diversificata per provenienza:

Nazionalità	Numerosità
Comunità Europea	28 
Extra UE	4 
Italia	67 
Totale	99

La cooperativa promuove un ambiente inclusivo e attento all’equilibrio di genere: In termini contrattuali, le tipologie di impiego sono così distribuite:

- genere femminile 25
- genere maschile 74

Totale complessivo 99

Tipologia di contratto	Numerosità
Tempo indeterminato	41 
Tempo determinato	1 
Stagionale	57 
Totale	99

Per quanto riguarda l’orario di lavoro, 6 dipendenti operano con contratto part-time (tutti impiegati), mentre 36 lavorano a tempo pieno. Il personale impiegato durante la stagione vendemmiale ha un orario flessibile in base alla stagionalità.

Cantina Rauscedo adotta inoltre un mansionario aziendale che descrive in modo puntuale ruoli, attività e contesti operativi, in coerenza con il sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro. Per ciascuna qualifica sono definiti compiti e responsabilità, a garanzia di chiarezza organizzativa e tutela delle persone.

GRI 403-2

Il documento, introdotto il 1° settembre 2017, è oggetto di aggiornamento continuo:

Data	Aggiornamenti
01/09/2017	Prima emissione
16/08/2020	Inserimento Co-Responsabile produzione
06/02/2023	Inserimento Direzione Generale e Export Manager
08/02/2024	Ridefinizione incarichi per mansione

Questo percorso di evoluzione riflette l’impegno della cooperativa nel garantire un’organizzazione dinamica, trasparente e orientata alla valorizzazione del capitale umano.

In ottemperanza a quanto disposto nel secondo comma dell’art. 2428 del Codice Civile, Cantina Rauscedo svolge le proprie attività nel pieno rispetto delle normative in materia ambientale e di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal Decreto Legislativo 81/2008.

In tale ambito, la cooperativa adotta un approccio improntato al miglioramento continuo, garantendo l’aggiornamento costante del documento di valutazione dei rischi, con particolare attenzione alle attività a maggiore esposizione, quali gli spazi confinati e i lavori in quota. A ciò si affiancano la sorveglianza sanitaria, percorsi di affiancamento dedicati ai neoassunti – soprattutto durante il periodo della vendemmia – e programmi strutturati di formazione continua, volti a rafforzare la cultura della sicurezza e la consapevolezza di tutti i lavoratori.

La salute e la sicurezza dei collaboratori

È convinzione di Cantina Rauscedo che la qualità del prodotto sia strettamente connessa alla qualità dell’ambiente di lavoro. Questo principio si traduce in una costante attenzione alle esigenze dei collaboratori, attraverso un approccio orientato all’ascolto e alla flessibilità organizzativa, compatibilmente con le necessità produttive, in relazione a orari di lavoro, ferie e permessi.

GRI 2-25
GRI 2-26
GRI 403-4
GRI 403-6
GRI 403-7
GRI 403-8

La cura degli spazi e delle condizioni operative rappresenta un elemento essenziale per garantire un ambiente di lavoro adeguato e sicuro per tutte le persone che quotidianamente operano in azienda. In tale contesto, Cantina Rauscedo assicura il rispetto delle disposizioni del Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (D.lgs. 81/2008) ed è costantemente impegnata nella promozione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, perseguendo un percorso strutturato di miglioramento continuo delle proprie performance.

Il modello gestionale adottato, che coinvolge attivamente tutti i lavoratori della cooperativa, si fonda sul principio della prevenzione, perseguito attraverso l’implementazione di azioni mirate alla riduzione e al controllo dei rischi connessi alle attività lavorative.

Tali azioni si articolano nei seguenti ambiti:

- istituzione di un Servizio di Prevenzione e Protezione strutturato, che comprende le principali figure previste dalla normativa: Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), datore di lavoro, preposti e medico competente. Il Servizio si riunisce con cadenza almeno annuale per analizzare le performance e individuare opportunità di miglioramento, provvedendo alla redazione e all’aggiornamento del documento di valutazione dei rischi per ciascun impianto produttivo;
- pianificazione di sopralluoghi periodici negli ambienti di lavoro da parte del Medico Competente, finalizzati alla verifica delle condizioni lavorative e ambientali e all’individuazione di eventuali misure preventive o correttive;

- promozione dell'ascolto attivo e del coinvolgimento dei lavoratori nel sistema di gestione della salute e sicurezza, anche attraverso il ruolo del RLS. In tale ambito è stata introdotta una procedura dedicata alla segnalazione di potenziali criticità e alla raccolta di suggerimenti per il miglioramento continuo delle pratiche aziendali;
- sviluppo di una cultura diffusa della sicurezza, sostenuta da programmi di formazione continua volti ad accrescere la consapevolezza e le competenze di tutto il personale.

Inoltre, Cantina Rauscedo opera nel pieno rispetto dei principi di equità e inclusione, vigilando attentamente su ogni forma di discriminazione.

Al fine di garantire la conformità al D.lgs. 24/2023 in materia di whistleblowing, la cooperativa ha reso disponibile sul proprio sito internet un canale di comunicazione dedicato alle segnalazioni. Tale strumento è accessibile a tutti e consente di riportare eventuali illeciti di natura amministrativa, contabile, civile o penale, nonché violazioni del codice di condotta.

Le segnalazioni e i reclami sono gestiti dall'organismo di vigilanza, che provvede a monitorare il processo e a informare gli organi di governo in presenza di situazioni rilevanti, attivando le opportune azioni correttive. Il trattamento dei dati personali del segnalante avviene nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di privacy, inclusi i diritti previsti dal Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR).

Nel periodo rendicontato non sono stati avviati procedimenti disciplinari riconducibili a pratiche discriminatorie, né sono state registrate denunce per mobbing, segnalazioni o reclami. Cantina Rauscedo non è stata coinvolta in contenziosi relativi a tali fattispecie.



Ascolto costante

Cantina Rauscedo promuove con continuità attività formative rivolte a tutti i collaboratori, favorendo una partecipazione attiva e consapevole. Gli incontri periodici rappresentano un momento fondamentale di confronto e crescita condivisa su tematiche di primaria importanza per la cooperativa, quali la sicurezza sul lavoro, la sicurezza alimentare, l'igiene e la tutela della qualità lungo l'intero processo produttivo.

GRI 403-9
GRI 406-1

In tale contesto, la formazione diventa anche spazio di ascolto e miglioramento continuo, in cui l'esperienza quotidiana dei lavoratori contribuisce a generare soluzioni concrete e orientate alla prevenzione.

Tra le principali proposte emerse nel corso dell'ultimo biennio, si evidenziano in particolare:

- l'installazione di passerelle per l'accesso ai punti in quota, al fine di ridurre e progressivamente limitare l'utilizzo di scale portatili, migliorando così le condizioni di sicurezza operativa;
- la realizzazione di un secondo accesso su alcuni serbatoi, con l'obiettivo di rafforzare la gestione delle situazioni di emergenza. Tali serbatoi, classificati come spazi confinati, sono già oggetto di specifiche procedure dedicate al recupero di eventuali infortunati al loro interno.

Queste iniziative testimoniano un percorso di attenzione costante alla sicurezza e alla prevenzione, in cui il contributo delle persone rappresenta un elemento essenziale per l'evoluzione responsabile dell'organizzazione.

Nel periodo compreso tra il 01/08/2023 e il 31/07/2024 è stato registrato un solo lieve infortunio sul lavoro.

Nel periodo oggetto di analisi, presso Cantina Rauscedo non sono stati registrati né infortuni né rilevati incidenti o episodi di discriminazione. Di conseguenza, non si è reso necessario attivare alcuna azione correttiva specifica.

Garanzie di qualità GRI

La salute e la sicurezza dei consumatori, insieme alla qualità alimentare, rappresentano uno dei pilastri fondamentali di Cantina Rauscedo. La cooperativa, oltre a garantire il pieno rispetto della normativa vigente, opera in modo proattivo per rispondere alle esigenze dei consumatori nei diversi mercati in cui è presente, rafforzando costantemente i propri standard qualitativi.

Per il comparto della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), la cooperativa è certificata secondo lo standard IFS Food (International Featured Standards), riconosciuto e accreditato a livello internazionale. Tale standard assicura la qualità e la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva, supportando le aziende nel rispondere alle crescenti richieste di trasparenza e tracciabilità del mercato e contribuendo al miglioramento dell'integrità del prodotto e dell'efficienza dei processi.

Inoltre, Cantina Rauscedo si sottopone regolarmente ad audit di terza parte in modalità annunciata e non annunciata secondo gli standard BRCGS Food (British Retail Consortium Global Standard), una delle certificazioni più richieste dalla grande distribuzione. Questo standard, riconosciuto a livello globale, garantisce il rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza alimentare e l'adempimento degli obblighi normativi del settore. I principali requisiti includono l'adozione del sistema HACCP, un sistema di gestione della qualità documentato e il controllo accurato, tra i tanti aspetti, degli ambienti di produzione, dei processi e degli aspetti relativi al personale.

Per il comparto vitivinicolo, Cantina Rauscedo conferma l'adesione allo schema SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), riconosciuto a livello comunitario ai sensi del Reg. CE 1974/2006. Tale certificazione valorizza le produzioni agricole vegetali ottenute nel rispetto dei disciplinari regionali di produzione integrata, con particolare attenzione alla tracciabilità lungo tutta la filiera. Le organizzazioni coinvolte nei processi di trasformazione devono utilizzare esclusivamente materie prime certificate SQNPI, garantendo la completa rintracciabilità.

Infine, la cooperativa è certificata per la produzione biologica attraverso CEVIQ, organismo di certificazione accreditato da Accredia e autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Tale certificazione garantisce che i prodotti agricoli e alimentari siano ottenuti secondo i criteri stabiliti dal metodo di produzione biologico dell'Unione Europea, assicurando il rispetto dei regolamenti (UE) 2018/848 e delle relative disposizioni sui controlli ufficiali.

GRI 416-1
GRI 416-2
GRI 417-1
GRI 417-2



La qualità alimentare

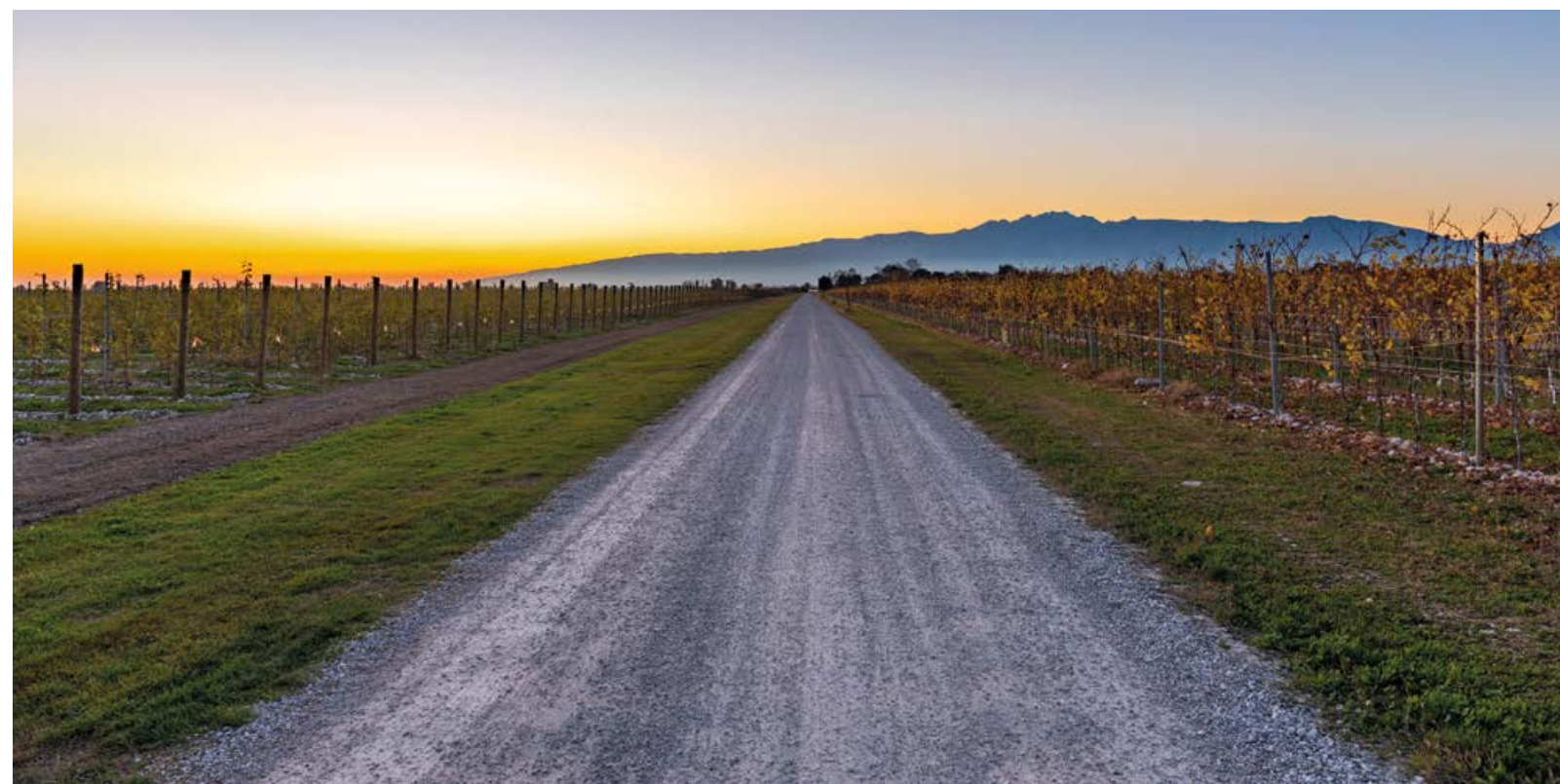
L'esperienza maturata e l'elevato livello di formazione del personale rappresentano una garanzia fondamentale per l'ottenimento di un prodotto costantemente controllato e di alta qualità. Cantina Rauscedo opera sulla base del proprio Piano HACCP, sviluppato in conformità al Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020) e a partire da una accurata valutazione dei rischi microbiologici, chimici e fisici.

L'intero processo vitivinicolo è oggetto di controlli numerosi e accurati lungo tutte le fasi della produzione, con l'obiettivo di assicurare standard qualitativi elevati e costanti.

In questa direzione, Cantina Rauscedo ha investito in nuove strumentazioni all'interno dei due laboratori di analisi interni, basate su tecnologia FTIR (. Spettroscopia infrarossa) e di analisi enzimatica.

Queste tecnologie consentono un'elevata rapidità di risposta analitica: in pochi secondi è possibile ottenere numerosi parametri senza dover ricorrere alle singole analisi chimiche tradizionali. Tale approccio permette inoltre una riduzione dei costi di laboratorio e un incremento della frequenza dei controlli, in particolare durante le fasi più delicate della fermentazione.

Per le analisi di maggiore complessità, la cooperativa si avvale di laboratori esterni accreditati, tra cui la verifica di potabilità dell'acqua, la ricerca di multiresidui, metalli, allergeni, in grado di garantire un ulteriore livello di approfondimento e di verifica, anche rispetto alla possibile presenza di contaminanti.





Etichettatura dei prodotti

La chiarezza e l'affidabilità delle informazioni rivolte ai clienti rappresentano un elemento centrale per Cantina Rauscedo. Per questo motivo, le etichette dei prodotti sono progettate per offrire indicazioni dettagliate che vanno oltre gli obblighi previsti dalla normativa vigente nei diversi Paesi, includendo suggerimenti sul corretto consumo.

In un'ottica di maggiore trasparenza e sostenibilità, in accordo con la normativa vigente, sono inoltre stati introdotti QR code che consentono l'accesso a informazioni specifiche relative al corretto smaltimento dei materiali che compongono il packaging di vini e spumanti, favorendo così una gestione più consapevole del fine vita degli imballaggi.

Ogni prodotto è corredato da una scheda tecnica contenente inoltre ulteriori elementi descrittivi utili a valorizzare le caratteristiche del prodotto, quali le temperature di servizio consigliate, le informazioni nutrizionali dei prodotti, gli abbinamenti ottimali e informazioni aggiuntive relative alla provenienza delle uve, contribuendo a rafforzare il legame tra prodotto, territorio e consumatore.





Un tassello nel mosaico del Friuli

75 anni

di appartenenza a una terra che è guida e ispirazione,
tra radici autentiche e visione contemporanea, in cui il
valore del fare si è trasformato in identità condivisa e
contributo concreto alla crescita di un territorio unico.



Rauscedo, la narrazione di una storia geniale

Rauscedo è riconosciuta a livello internazionale per il contributo determinante che questa comunità ha offerto allo sviluppo della viticoltura. Un ruolo costruito nel tempo, a partire dalla capacità di affrontare e superare la crisi della fillossera della vite, fino ad arrivare all'attuale attività di ricerca e innovazione nel settore vivaistico-vitico.

GRI 2-22
GRI 413-1

Oggi Rauscedo è considerata la capitale mondiale della barbatella di vite e la sua comunità è riconosciuta tra le più autorevoli espressioni di competenza tecnica e scientifica in ambito viticolo. In questo contesto, Cantina Rauscedo mantiene una strategia di comunicazione fortemente legata alla narrazione del Friuli, alla quale negli ultimi anni si è progressivamente affiancata una sempre maggiore attenzione ai temi della sostenibilità, integrati nei contenuti informativi e identitari.

In tale percorso, Cantina Rauscedo e la comunità di riferimento si configurano come soggetti pionieristici nel promuovere un cambiamento culturale e produttivo, attraverso un dialogo costante e progressivo con la base sociale. Si tratta di un'evoluzione graduale, ma necessaria, costruita nel tempo e fondata sulla partecipazione condivisa.

- Il lavoro dei soci viticoltori, delle famiglie e dei collaboratori rappresenta il cuore di questo sistema: un impegno quotidiano che accompagna tutte le fasi vegetative della vite fino al momento culminante della vendemmia, vissuto come espressione collettiva di identità e appartenenza.
- Una storia familiare e cooperativa che si sviluppa nel tempo, nella quale la crescita condivisa ha permesso di sviluppare una produzione vivaistica articolata, con oltre 5.000 combinazioni tra portinnesto e varietà, in grado di rispondere alle esigenze dei diversi territori viticoli a livello globale.
- Un patrimonio di tenacia, lavoro e impegno comunitario che si traduce nella trasmissione intergenerazionale della tradizione vitivinicola e dei valori condivisi dalle famiglie socie.



I valori di Autenticità, Sostenibilità, Purezza e Tipicità costituiscono le fondamenta del lavoro quotidiano e rappresentano la sintesi dei principali elementi identitari: Comunità, Cultura, Cura, Genuinità, Natura, Tradizione e Trasparenza.

La comunicazione di questi contenuti aziendali si sviluppa attraverso strumenti e materiali disponibili in diverse lingue e supporti, con l'obiettivo di diffondere in modo coerente la cultura della sostenibilità e dell'identità territoriale.

L'impatto sulla comunità

Cantina Rauscedo opera all'interno di un contesto territoriale caratterizzato da una significativa complessità pedologica e ambientale, dove la cura e la gestione attenta delle risorse rappresentano elementi essenziali per preservare e rafforzare l'identità delle produzioni vitivinicole locali. Attraverso un approccio tecnico e responsabile alla conduzione agronomica, la cooperativa contribuisce alla valorizzazione di un patrimonio enologico strettamente legato alle caratteristiche del territorio friulano.

In Friuli, la cooperazione rappresenta una risposta strutturale e consolidata alle sfide di un contesto produttivo non semplice. In questo quadro si inserisce la nascita, nel 1951, di Cantina Rauscedo, espressione di una comunità che ha scelto di organizzarsi in forma cooperativa. I soci conferiscono le uve coltivate localmente, dando origine a una realtà che oggi rappresenta un punto di riferimento nella produzione di vini di elevata qualità, espressione coerente del territorio e della sua identità produttiva. Questa identità è riconosciuta come valore fondamentale e deve essere prima di tutto condivisa e valorizzata dai produttori e dalle imprese che operano sul territorio, al fine di rafforzare il riconoscimento dell'impegno, della competenza e della continuità produttiva che caratterizzano il lavoro agricolo locale.

Cantina Rauscedo è consapevole del ruolo che il settore vitivinicolo riveste in relazione agli equilibri ambientali. Per questo motivo integra la tutela della produzione con un impegno costante verso la sostenibilità del territorio friulano.

Accanto alla creazione di valore per i soci e per l'ambiente, viene posta particolare attenzione alla sicurezza e alla qualità del prodotto destinato al consumatore finale, garantendo standard elevati lungo tutta la filiera produttiva.

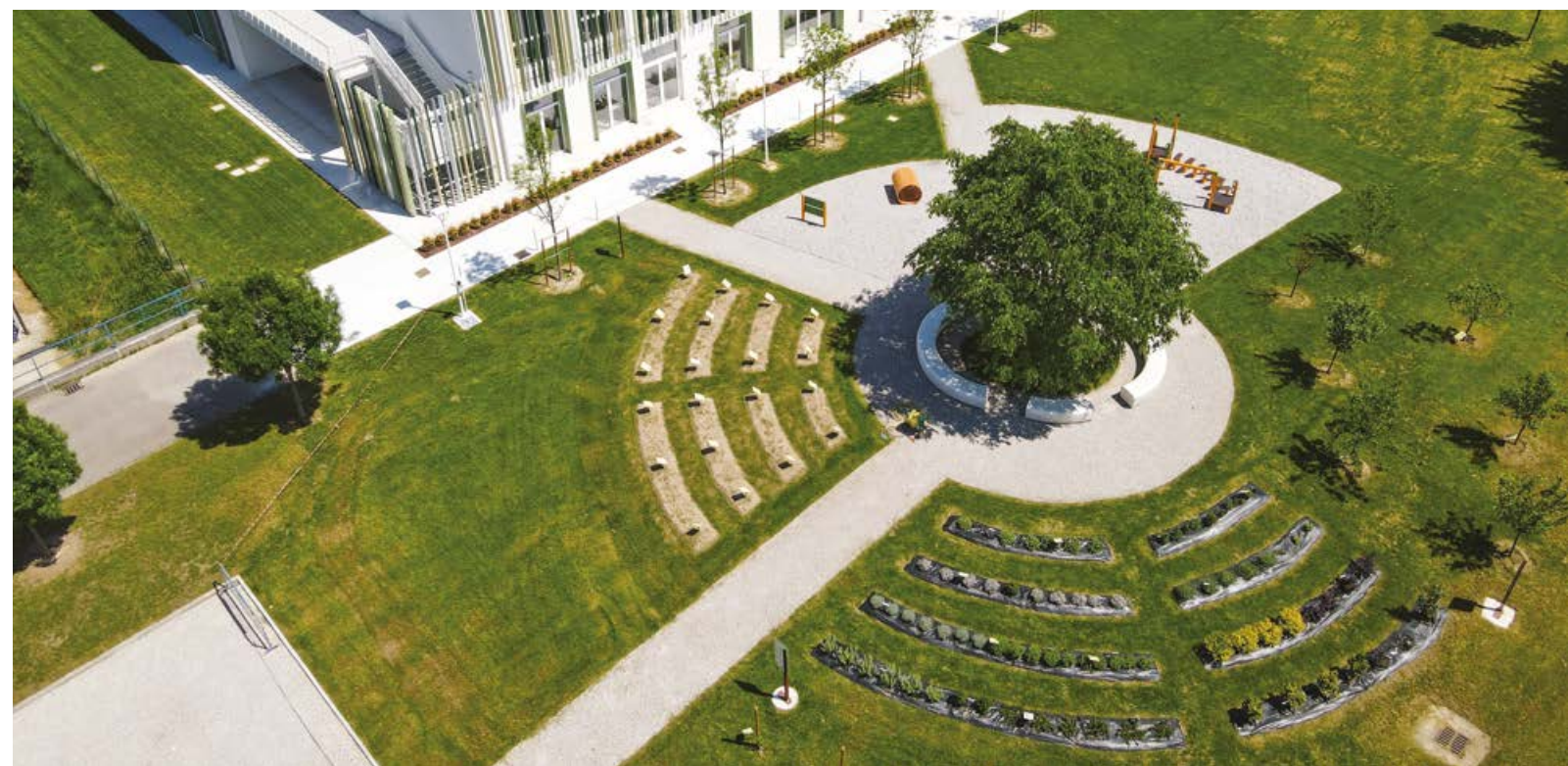
La cooperativa sostiene inoltre lo sviluppo del turismo enologico in Friuli, favorendo la crescita di un'offerta sostenibile integrata con il territorio. Tale impegno si concretizza attraverso l'organizzazione di eventi aperti alla comunità e ai visitatori, nonché mediante visite guidate che contribuiscono alla diffusione della cultura vitivinicola locale.

La valorizzazione del territorio rappresenta un asse strategico centrale per Cantina Rauscedo. La ricchezza degli habitat e la varietà delle espressioni viticole costituiscono un patrimonio di elevato valore tecnico e culturale. In questo contesto, la cooperativa promuove un approccio orientato al riconoscimento dell'unicità come elemento distintivo, con l'obiettivo di trasformarla in valore condiviso, nel rispetto del territorio e della comunità che lo vive e lo sostiene.

GRI 2-29
GRI 413-1
GRI 416-1

Impegno per la comunità: vicinanza concreta al territorio

- **Contributo alla realizzazione dell'aula didattica esterna presso la nuova scuola primaria "E. De Amicis"**, uno spazio pensato per far vivere ai più piccoli l'apprendimento a contatto con l'ambiente e il territorio.
- **Sostegno continuo alle associazioni culturali locali**, espressione viva della comunità e custodi della memoria e dell'identità del territorio.
- **Partecipazione come partner all'evento "Le Radici del Vino"**, iniziativa che celebra il legame profondo tra cultura vitivinicola, tradizione e comunità.
- **Supporto alle attività della biblioteca locale**, luogo di incontro, crescita e diffusione della conoscenza per tutte le generazioni.
- **Contributo all'acquisto di un nuovo mezzo per le Suore della Comunità**, a sostegno delle attività di assistenza e vicinanza alle persone più fragili.
- **Sostegno alle società sportive locali**, realtà che promuovono benessere, aggregazione e crescita educativa attraverso lo sport.
- **Sostegno all'Hospice "Il Gabbiano"** di San Vito al Tagliamento, realtà che rappresenta un punto di riferimento fondamentale per l'assistenza, la dignità e la cura delle persone nelle fasi più delicate della vita.
- **Partner della Scuola Mosaicisti del Friuli**, a sostegno di un'eccellenza formativa e artistica riconosciuta a livello internazionale, che custodisce e rinnova l'antica arte musiva del territorio.
- **Sostegno alle attività estive della mostra "Mosaico&Mosaici"**, iniziativa che valorizza il linguaggio del mosaico come espressione culturale contemporanea, favorendo l'incontro tra tradizione, creatività e comunità.
- **Supporto a manifestazioni locali come "Le Radici del Vino", "Le notti del Vino", "Le stagioni del Vino"** ed altre manifestazioni organizzate da enti locali, associazioni e fondazioni.
- **Contributo al progetto "Diamo un Taglio alla sete"**. Come azienda partner nella fornitura del vino, il cui ricavato viene destinato alla realizzazione di pozzi d'acqua nei paesi in via di sviluppo.



Nuovi linguaggi della comunicazione

Cantina Rauscedo prosegue il proprio percorso di attenzione verso le sensibilità dei consumatori, consapevole del ruolo centrale che la comunicazione digitale riveste nella costruzione del dialogo con il pubblico. In questo contesto, è stato realizzato un restyling completo del sito aziendale www.cantinaauscedo.com, con l'obiettivo di rendere ancora più efficace la narrazione del brand e dei suoi valori.

GRI 2-2
GRI 2-3
GRI 2-4

Attraverso questo nuovo strumento, la cooperativa racconta la passione, l'armonia e l'autenticità che caratterizzano i propri vini, insieme alla bellezza dei territori di origine. I prodotti nascono da un lavoro agricolo quotidiano, svolto dai soci con dedizione e cura quasi artigianale, come se ogni vigneto fosse un giardino da custodire. Da questo equilibrio tra uomo e natura prende forma una produzione che unisce tradizione e innovazione, con una forte vocazione alla sostenibilità che accompagna ogni fase del processo.

Accanto alla comunicazione digitale, anche quella cartacea, pur ridimensionata rispetto al passato, continua a rappresentare un importante veicolo di identità e racconto. Il linguaggio visivo si è evoluto: i toni cromatici richiamano le sfumature dei "claps", i sassi del territorio, alternando grigi, bianchi e accenti di verde. Le immagini del paesaggio diventano parte integrante della narrazione, restituendo l'essenza di un territorio fatto di vigneti, corsi d'acqua sotterranei, aria limpida e pianure luminose.

Negli ultimi anni sono stati introdotti anche due nuovi marchi, che arricchiscono il percorso comunicativo dell'azienda. **Villa Manin** propone un'esperienza raffinata e al tempo stesso accessibile, intrisa di storia e suggestioni artistiche legate al territorio di Codroipo, crocevia di eventi che hanno segnato la fine della Sereissima e l'arrivo di Napoleone.

Il valore centrale della comunicazione rimane la ricerca costante del bello, inteso come sintesi tra paesaggio, cultura e identità. Una visione che richiama il Friuli descritto da Ippolito Nievo come *"un piccolo compendio dell'universo"*, e che si riflette nella leggerezza e nella freschezza dei vini prodotti.

Casa Quaranta, infine, rappresenta l'anima più contemporanea della narrazione: una realtà giovane che affonda le proprie radici nella storia aziendale dei soci fondatori diventando i "cru". Qui trovano espressione e stile, carattere e profondità, in un racconto che celebra il lavoro, la visione e l'eredità della comunità che ha dato origine alla cooperativa.



Un imperativo: investire nella sostenibilità

Cantina Rauscedo ha intrapreso un percorso di sviluppo di cui riconosce il valore strategico e identitario, orientando la propria governance verso un obiettivo prioritario: la creazione di valore per i soci viticoltori.

Tale impegno si traduce quotidianamente in scelte concrete, che comprendono l'adozione di tecnologie e macchinari ad alta efficienza nell'utilizzo delle risorse, il miglioramento continuo del benessere dei collaboratori e una crescente attenzione alla tutela dell'ambiente e delle comunità locali in cui la cooperativa opera.

Particolare rilevanza assume inoltre l'impegno nel promuovere un equilibrio sostenibile tra agricoltura, ambiente e società, attraverso una gestione responsabile e sicura dei prodotti fitosanitari e un'attenta salvaguardia della risorsa idrica, sia in termini di riduzione dei consumi sia di qualità della stessa.

La storia di Cantina Rauscedo affonda le proprie radici nel 1951, quando, in un contesto complesso e talvolta ostile, la comunità ha saputo organizzarsi in forma cooperativa, sviluppando progressivamente competenze tecniche e gestionali che hanno consentito di affrontare e superare sfide articolate nel tempo. Questa capacità di adattamento e crescita condivisa rappresenta ancora oggi uno degli elementi fondanti della cooperativa.

La cooperativa si pone l'obiettivo di mantenere un ruolo centrale nel panorama vitivinicolo internazionale, coniugando tradizione, competenze tecniche e innovazione tecnologica. Tale integrazione ha reso possibile la produzione di vini di elevata qualità anche su grandi volumi, garantendo al contempo efficienza, precisione e un approccio rispettoso dei processi produttivi.

L'unione avvenuta nel 2013 con la cantina di Codroipo ha rappresentato un ulteriore passo evolutivo, favorendo la nascita di una struttura produttiva avanzata, caratterizzata da impianti e sistemi tecnologici all'avanguardia. In tale contesto viene vinificata l'uva proveniente dai vigneti dei soci, rendendo Cantina Rauscedo il principale produttore di uve della regione.

La qualità del vino e il benessere della vite costituiscono due pilastri inscindibili dell'attività cooperativa. Attraverso controlli costanti e un'attenzione continua in ogni fase del ciclo produttivo, la cooperativa opera per garantire la salute dei vigneti, la qualità delle uve e la sicurezza del prodotto finale, all'interno di un sistema virtuoso di valore condiviso.

La sostenibilità ambientale rappresenta oggi una delle direttrici strategiche fondamentali, perseguita attraverso azioni concrete e misurabili. Accanto agli obiettivi produttivi, la cooperativa sta inoltre lavorando al perfezionamento di accordi di collaborazione con ulteriori realtà del settore enologico friulano, con l'obiettivo di ampliare la gamma dei marchi e delle aree produttive rappresentate. Tale evoluzione consentirà di arricchire ulteriormente il portafoglio di prodotti e storie territoriali, rafforzando il posizionamento di Cantina Rauscedo come eccellenza vitivinicola di livello internazionale.

Note Metodologiche:

Il **Bilancio di Sostenibilità 2025 di Cantina Rauscedo** rappresenta la prima edizione di questo strumento di rendicontazione, realizzata in occasione del 75° anniversario dalla fondazione. La sua redazione nasce dalla consapevolezza che il bilancio di sostenibilità costituisca un elemento essenziale per comunicare in modo trasparente e strutturato gli impegni assunti nei confronti del territorio che ospita la cooperativa.

Il documento è il risultato di un processo articolato di analisi interna e di coinvolgimento attivo di shareholder e stakeholder, con l'obiettivo di rappresentare in maniera chiara le azioni intraprese e gli impatti generati da Cantina Rauscedo in ambito ESG, nei tre pilastri della sostenibilità: economico, ambientale e sociale.

La presente edizione è stata redatta secondo le linee guida internazionali **GRI Standards (Global Reporting Initiative)**, in conformità con la versione aggiornata pubblicata nell'ottobre 2021 e applicabile dal 1° gennaio 2023, secondo l'opzione "in accordance with GRI Standards".

I dati riportati fanno riferimento all'annata agraria 2024/2025, nel periodo compreso tra il 1° agosto 2024 e il 31 luglio 2025.

Il presente bilancio di sostenibilità è il risultato di un percorso di accompagnamento metodologico curato dall'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano**, sotto la responsabilità scientifica del Prof. Carlo Bellavite Pellegrini, direttore del Centro Studi Economia Applicata (CSEA). Tale collaborazione ha consentito di coniugare il rigore dell'analisi accademica con il legame e la conoscenza profonda che Cantina Rauscedo possiede del proprio territorio, delle proprie persone e della propria storia.

Il Direttore dello CSEA: "Intraprendere un percorso strutturato di rendicontazione di sostenibilità non significa semplicemente adempiere a un obbligo informativo. Per Cantina Rauscedo ha significato, piuttosto, interrogarsi in modo sistematico sul rapporto con la terra che coltiva, con le persone che vi lavorano, con la comunità che vive attorno ai vigneti e con le generazioni che verranno.

La viticoltura è, per sua natura, un'attività che vive di tempi lunghi. Il percorso intrapreso ha permesso di dare a questa vocazione un linguaggio condiviso, misurabile e verificabile. Le sfide non mancano: il cambiamento climatico, la crescente attenzione dei mercati e dei consumatori alla tracciabilità e all'impronta ambientale dei prodotti; l'evoluzione del quadro regolatorio europeo in materia di rendicontazione e di finanza sostenibile; la necessità di attrarre e trattenere competenze in un territorio che compete con le aree urbane. Ma accanto alle sfide emergono opportunità altrettanto concrete: la possibilità di distinguersi attraverso una narrazione autentica e documentata del proprio impegno; l'accesso a strumenti finanziari e a filiere che premiano la sostenibilità; l'efficienza operativa che deriva da una gestione più attenta delle risorse idriche, energetiche e dei materiali; il rafforzamento del legame fiduciario con clienti, fornitori e comunità locale."

L'analisi condotta evidenzia come la sostenibilità costituisca per Cantina Rauscedo un autentico fattore di creazione di valore. In primo luogo, valore economico, favorendo una maggiore resilienza produttiva e riduzione dei costi, nonché un posizionamento competitivo più solido, capace di sostenere il valore percepito del prodotto nel tempo. In secondo luogo, valore sociale, che prende forma nell'investimento nella formazione, crescita professionale e sicurezza delle persone dando vita a un capitale relazionale, quale una delle risorse più preziose dell'azienda. In terzo luogo, valore ambientale, che trova espressione nella tutela della biodiversità, cura del suolo e del territorio, patrimonio che Cantina Rauscedo rigenera e consegna al futuro.

Il Direttore dello CSEA: "Il Friuli è terra di vigne, di lavoro paziente e di comunità coese. Cantina Rauscedo è parte integrante di questo tessuto e ne è al tempo stesso espressione e custode. Il vino che nasce da queste colline e da queste pianure porta con sé un paesaggio, una lingua, una memoria collettiva. In questa prospettiva, Cantina di Rauscedo non si limita a produrre valore nel territorio, ma produce valore per il territorio.

Questo documento non rappresenta un punto di arrivo, ma una tappa di un cammino destinato a proseguire. Gli obiettivi di miglioramento individuati nelle pagine precedenti costituiscono un impegno pubblico che Cantina Rauscedo assume nei confronti dei propri stakeholder e che sarà oggetto di monitoraggio e rendicontazione nei prossimi esercizi attraverso una misurazione, confronto e miglioramento costante, quale presupposto di una forma contemporanea di una promessa antica: restituire alla terra, e a chi la abita, più di quanto si è ricevuto."



Indice dei contenuti GRI

L’approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall’analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell’introduzione e in ciascun paragrafo specifico.

Dichiarazione di utilizzo Cantina Rauscedo ha rendicontato secondo le linee internazionali Standard GRI in conformità co la versione aggiornata pubblicata nell’ottobre 2021 e applicabile dal 1° gennaio 2023 secondo l’opzione “in accordance with GRI Standards”.

GRI 1 usato GRI standard: Universal Standards 2021 e Topic Standards

GRI Sector Standard Applicable -

INDICATORI GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Capitolo / Paragrafo	Pagina
-------------------------	------------	-------------	----------------------	--------

INFORMAZIONI GENERALI

L’organizzazione e le sue prassi di rendicontazione

GRI 2: Informativa generale 2021	2-1	Dettagli organizzativi	Spirito Cooperativo, Cantina Rauscedo. I numeri principali, Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro	12, 16, 36
GRI 2: Informativa generale 2021	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell’organizzazione	Premessa, Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro, Nota metodologica	7, 36, 96
GRI 2: Informativa generale 2021	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Premessa, Nota metodologica	7, 96
GRI 2: Informativa generale 2021	2-4	Revisione delle informazioni	Premessa, Nota metodologia	7, 96
GRI 2: Informativa generale 2021	2-5	Assurance esterna	Indice dei contenuti GRI	Non è prevista assurance esterna. I dati riportati sono forniti dai referenti interni e i dati economico finanziari fanno riferimento ai bilanci certificati dai revisori contabili esterni.

Attività e lavoratori

GRI 2: Informativa generale 2021	02-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Spirito Cooperativo, Cantina Rauscedo. I numeri principali, La produzione vitivinicola, Gli investimenti ambientali, Il valore del capitale umano	12, 16, 50, 64, 77
----------------------------------	------	--	---	--------------------

INDICATORI GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Capitolo / Paragrafo	Pagina
GRI 2: Informativa generale 2021	2-7	Dipendenti	Cantina Rauscedo. I numeri principali, Il valore del capitale umano	16, 77
GRI 2: Informativa generale 2021	2-8	Lavoratori non dipendenti	Cantina Rauscedo. I numeri principali	16

Governance

GRI 2: Informativa generale 2021	2-9	Struttura e composizione della governance	Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro	36
GRI 2: Informativa generale 2021	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro	36
GRI 2: Informativa generale 2021	2-11	Presidente del massimo organo di governo	Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro	36
GRI 2: Informativa generale 2021	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro	36
GRI 2: Informativa generale 2021	2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Indice dei contenuti GRI	La gestione degli impatti è coordinata dai Dirigenti e responsabili di settore, per le rispettive competenze.
GRI 2: Informativa generale 2021	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Indice dei contenuti GRI	Il presente bilancio è condiviso dal Consiglio di Amministrazione.
GRI 2: Informativa generale 2021	2-15	Conflitti di interesse	Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro	36
GRI 2: Informativa generale 2021	2-16	Comunicazione delle criticità	Indice dei contenuti GRI	Le criticità vengono riportate periodicamente alla Direzione per l’adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa vigente e delle azioni più opportune, in base all’ambito di competenza dei responsabili di area. Le non conformità relative alla salute e sicurezza sul lavoro sono comunicate tempestivamente al datore di lavoro, per attuare le opportune azioni. Le questioni di tipo economico, produttivo, ambientale e in merito alla sicurezza alimentare vengono discusse e portate all’attenzione dei vertici, sia durante i meeting, sia con incontri ad hoc.

INDICATORI GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Capitolo / Paragrafo	Pagina
GRI 2: Informativa generale 2021	2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Indice dei contenuti GRI	Cantine Rauscedo, attraverso la redazione del Bilancio di Sostenibilità, coinvolge tutte le aree aziendali per mantenere elevata la conoscenza in materia di sviluppo sostenibile.
GRI 2: Informativa generale 2021	2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile
GRI 2: Informativa generale 2021	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile per motivi di riservatezza
GRI 2: Informativa generale 2021	2-20	Procedura della determinazione della retribuzione	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile per motivi di riservatezza
GRI 2: Informativa generale 2021	2-21	Rapporto di retribuzione totale	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile per motivi di riservatezza

Strategie, politiche e prassi				
GRI 2: Informativa generale 2021	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera del Presidente, Spirito Cooperativo, Vision, Rauscedo La narrazione di una storia geniale	4, 12, 14, 90
GRI 2: Informativa generale 2021	2-23	Impegni in termini di policy	Vision, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	14, 26
GRI 2: Informativa generale 2021	2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	Vision, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	14, 26
GRI 2: Informativa generale 2021	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	La salute e la sicurezza dei collaboratori	79
GRI 2: Informativa generale 2021	2-26	Meccanismi per richiedere consulenza e sollevare preoccupazioni	La salute e la sicurezza dei collaboratori	79
GRI 2: Informativa generale 2021	2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Indice dei contenuti GRI	Non sono occorse non conformità significative relative a violazioni di leggi e regolamenti
GRI 2: Informativa generale 2021	2-28	Appartenenza ad associazioni	Tematiche di sostenibilità individuate	20

Coinvolgimento degli stakeholders				
GRI 2: Informativa generale 2021	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Vision, Il nostro impegno per la sostenibilità, Tematiche di sostenibilità individuate, L'impatto sulla comunità	14, 18, 20, 92
GRI 2: Informativa generale 2021	2-30	Contratti collettivi	Vision, Il valore del capitale umano	14, 77

INDICATORI GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Capitolo / Paragrafo	Pagina
-------------------------	------------	-------------	----------------------	--------

INFORMAZIONI GENERALI

Temi materiali				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Il nostro impegno per la sostenibilità, Tematiche di sostenibilità individuate	18, 20
GRI 3: Temi materiali 2021	3-2	Elenco dei temi materiali	Tematiche di sostenibilità individuate, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	20, 26
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	Tematiche di sostenibilità individuate, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Gli investimenti ambientali	20, 26, 64

Performance economica				
GRI 201: Performance economica 2016	201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	Cantina Rauscedo. I numeri principali, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	16, 30
GRI 202: Performance economica 2016	202-2	Percentuale di alta dirigenza assunta attingendo dalla comunità locale	Il valore del capitale umano	77
GRI 203: Impatti economici indiretti 2016	203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	Gli investimenti ambientali	64

Performance ambientale				
GRI 301: Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	La produzione vitivinicola	50
GRI 302: Energia 2016	302-1	Consumo di energia interno	Cantina Rauscedo. I numeri principali, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La gestione della risorsa energetica	16, 30, 64
GRI 302: Energia 2016	302-4	Riduzione del consumo di energia	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La gestione della risorsa energetica	30, 64
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La gestione della risorsa idrica	27, 29, 67
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La gestione della risorsa idrica	29, 67

INDICATORI GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Capitolo / Paragrafo	Pagina
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-4	Scarico dell’acqua	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La gestione della risorsa idrica	29, 30, 67
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-5	Consumo idrico	La gestione della risorsa idrica	67
GRI 304: Biodiversità 2016	304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La produzione vitivinicola	27, 50
GRI 305: Emissioni 2016	305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	30
GRI 305: Emissioni 2016	305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	30
GRI 305: Emissioni 2016	305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra	Cantina Rauscedo. I numeri principali, Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Gli investimenti ambientali	16, 30
GRI 305: Emissioni 2016	305-6	Emissione di sostanze che riducono lo strato di ozono (ODS)	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità	30
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	I rifiuti	70
GRI 306: Rifiuti 2020	306-2	Gestione di impatti significativi connessi ai rifiuti	I rifiuti	70
GRI 306: Rifiuti 2020	306-3	Rifiuti prodotti	I rifiuti	70
GRI 306: Rifiuti 2020	306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	I rifiuti	70
GRI 306: Rifiuti 2020	306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	I rifiuti	70

Performance sociale				
GRI 401: Occupazione 2016	401-1	Nuove assunzioni e turnover	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Il valore del capitale umano	31, 77
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Il valore del capitale umano	28, 77
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	La salute e la sicurezza dei collaboratori	79

INDICATORI GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Capitolo / Paragrafo	Pagina
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Il valore del capitale umano, La salute e la sicurezza dei collaboratori	78, 79
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Il valore del capitale umano	28, 77
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	La salute e la sicurezza dei collaboratori	79
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	La salute e la sicurezza dei collaboratori	79
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	79
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-9	Infortuni sul lavoro	Ascolto costante	81
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, Il valore del capitale umano	31, 77
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	Il valore del capitale umano	77
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Il valore del capitale umano	77
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Ascolto costante	81
GRI 413: Comunità locali 2016	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Rauscedo La narrazione di una storia geniale, L'impatto sulla comunità	90, 92
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Impegni ESG e traguardi di sostenibilità, La produzione vitivinicola, Garanzie di qualità GRI, L'impatto sulla comunità	28, 29, 50, 82, 92
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Garanzie di qualità GRI	82
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Garanzie di qualità GRI	82
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazioni ed etichettatura di prodotti e servizi	Garanzie di qualità GRI	82



Sede Legale
via del Sile, 16
33095 Fraz. Rauscedo - San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. +39 0427 94020
fax +39 0427 94374
info@cantinarauscedo.com
www.cantinarauscedo.com

GRI 2-1

Curatela e coordinamento editoriale:
Ufficio Marketing e Relazioni esterne Cantina Rauscedo / Michele Leon
Gruppo di lavoro interno sul progetto / Cristian Marchi, Alberto Nimis, Antonella Ferrigno

Realizzazione grafica: Interattiva, Spilimbergo
Stampa: Tipografia Menini, Spilimbergo
Fotografie: Michele Leon, Denis Scarpante, Archivio Storico Cantina Rauscedo

Questo documento è stato realizzato con l'assistenza tecnico-metodologica dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, sotto la responsabilità scientifica del Prof. Carlo Bellavite Pellegrini.



Per la stampa di questo Bilancio di Sostenibilità abbiamo scelto carte con fibre di riciclo certificate FSC®: per la copertina Arena Natural 300 g, e per le pagine interne Coral book 140 g.

