



Report di Sostenibilità *Sustainability Report* 2020



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

Presidente / President

Alberto Tasca

Consiglio direttivo / Board of Directors

Giuseppe Bursi

Arianna Occhipinti

Alessio Planeta

Letizia Russo

Alberto Tasca

Comitato tecnico-scientifico / Technical-Scientific Committee

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

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

Coordinatore/ coordinator

Lucrezia Lamastra -Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Giuseppe Barbera - Università degli Studi di Palermo

Rosario Di Lorenzo - Università degli Studi di Palermo

Nicola Francesca - Università degli Studi di Palermo

Laura Ricci - Trentino Green Network

Comitato operativo / Operating committee

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

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

Alessandro di Camporeale – Benedetto Alessandro

Colomba Bianca – Antonio Pulizzi

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

Masseria del Feudo – Francesco Cucurullo

Pietradolce – Giuseppe Parlavecchio

Planeta – Patricia Toth

Tasca d’Almerita – Vanessa Dioguardi

Terre di Noto – Ludovico Di Marco

Lavoriamo ogni giorno per lasciare ai nostri figli un ambiente migliore del nostro.

La **sostenibilità** non è un processo casuale, ma un atto volontario che, oltre alla sapienza tramandata, richiede il supporto della scienza, della tecnologia e dell’organizzazione.

Noi lo facciamo perché crediamo che la **consapevolezza** sia il modo migliore per condurre un progetto con senso di responsabilità, senza compromettere il futuro delle prossime generazioni.

We work every day so that our children will have a better environment than ours. Sustainability is not a random process, but a voluntary act which requires the support of science, technology and proper organization. We do it because we believe that awareness is the best way to carry out a project responsibly and without compromising the future of the generations to come.

Indice Index

Introduzione

6 - 25

Introduction

Una sezione che introduce le caratteristiche principali del programma SOSTain

A section to discover the principal characteristics of the SOSTain programme

Tasca d'Almerita

26 - 63

Tasca d'Almerita

Un identikit di Tasca d'Almerita, con presentazione dei risultati 2020

Tasca d'Almerita identikit, with a presentation of the 2020 results

Prefazione <i>Presentation</i>	26
Tasca d'Almerita e la Sicilia <i>Tasca d'Almerita and Sicily</i>	32
La nostra storia <i>Timeline</i>	34
Tasca d'Almerita in numeri <i>The company in numbers</i>	38
Tenuta Regaleali <i>Regaleali Estate</i>	42
Tenuta Tascante <i>Tascante Estate</i>	46
Tenuta Capofaro <i>Capofaro Estate</i>	56
Tenuta Sallier de La Tour <i>Sallier de La Tour Estate</i>	52
Tenuta Whitaker <i>Whitaker Estate</i>	60

I 10 Requisiti

64 - 121

The 10 Requirements

Le fondamenta del programma SOSTain. Ogni requisito viene presentato ed è seguito dai risultati aziendali

The basis of the SOSTain programme. After a presentation of each requirement, we illustrate the company's results

Gestione sostenibile del vigneto <i>Sustainable management of the vineyard</i>	67
No diserbo chimico <i>No chemical herbicides</i>	72
Protezione della biodiversità <i>Biodiversity protection</i>	76
Materiali ecocompatibili nel vigneto <i>Eco-compatible materials in the vineyards</i>	82
Materie prime locali <i>Local raw materials</i>	84
VIVA la sostenibilità <i>VIVA sustainability</i>	88
Solo l'energia che serve <i>Only the energy needed</i>	101
Bottiglie leggere anche per l'aria <i>Light bottles for the air</i>	108
Non solo un bollino Parole e numeri raccontano un impegno <i>Not only a sticker Words and numbers narrate a commitment</i>	112
Vini sicuri <i>Safe wines</i>	115

Le Risorse

122 - 188

The Resources

Le buone pratiche di Tasca d'Almerita per la salvaguardia delle risorse.

The good practices of Tasca d'Almerita in order to preserve the resources.

Risorsa Acqua <i>Water Resources</i>	124
Risorsa Suolo <i>Soil Resources</i>	132
Risorse Tecnologiche <i>Technological Resources</i>	140
Risorsa Colturale <i>Farming Resources</i>	150
Risorsa Aria <i>Air Resources</i>	152
Risorse Naturali <i>Natural Resources</i>	162
Risorse Territoriali <i>Territorial Resources</i>	168
Risorse Umane <i>Human Resources</i>	188
Risorse Economiche <i>Economic Resources</i>	193

Conclusioni

198 - 207

Conclusions

Preventivo di sostenibilità 2021 <i>Sustainability estimate 2021</i>	198
Report di Insostenibilità <i>Non-sustainability report</i>	201



Uomo in vigna, Tenuta Sallier de La Tour / A man in the vineyards, Sallier de La Tour Estate

Cowboy o astronauta?

Cowboy or astronaut?

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

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

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

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

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

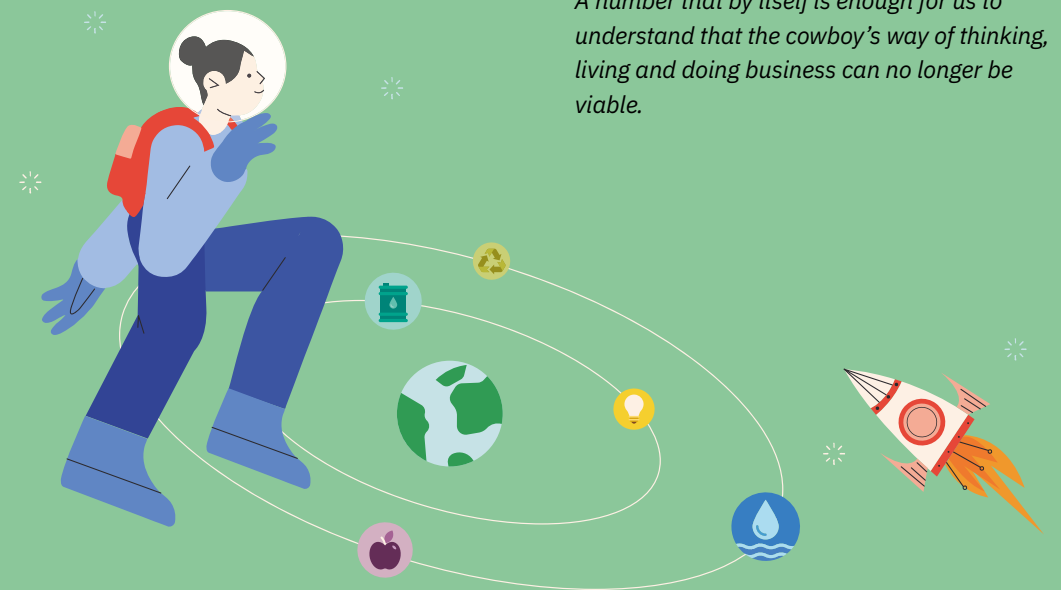
*The **astronaut**, however, on his/her spaceship, has a finite supply of food, water and air.*



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

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

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



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

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

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

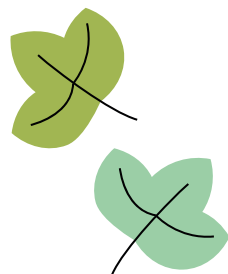
La Fondazione SOSTain Sicilia *Sicily SOSTain Foundation*

Promuovere lo **sviluppo etico e sostenibile** nel settore vitivinicolo siciliano, accompagnando e indirizzando le cantine verso la misurazione costante e la riduzione dell'impatto che le pratiche agricole hanno sul territorio. Ma non solo. **Stimolare la ricerca e l'alta formazione** per sviluppare una cultura della sostenibilità a tutti i livelli, orientando i modelli di produzione e di consumo e promuovendo la diffusione tra le imprese di buone pratiche finalizzate al rispetto dell'ecosistema.

Ecco alcuni scopi della **Fondazione SOSTain Sicilia**, la sfida a tema ambientale messa in campo dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e Assovin Sicilia, unite nella volontà di indirizzare le cantine siciliane verso un percorso di salvaguardia a tutto tondo. Obiettivo ultimo è quello di incrementare, sul territorio siciliano ma non solo, la consapevolezza dell'importanza dell'**Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile e contribuire alla realizzazione degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs - Sustainable Development Goals)

*Promote **ethical and sustainable development** in the Sicilian wine sector, accompanying and directing wineries towards the constant measurement and reduction of the impact that agricultural practices have on the territory. But not just this. **Stimulate research and advanced training** to develop a culture of sustainability at all levels, orienting production and consumption models and promoting the spread of good practices among companies to respect the ecosystem.*

*These are some of the goals of the **Sicily SOSTain Foundation**, the environmental challenge launched by the Consortium for the Protection of Sicilian DOC Wines and Assovin Sicilia, united in the desire to guide Sicilian wineries towards a path of comprehensive environmental protection. The ultimate goal is to increase awareness, in Sicily and elsewhere, of the importance of **Agenda 2030** for sustainable development and contribute to the realisation of the SDGs - Sustainable Development Goals*



Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Agenda 2030 for sustainable development

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

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

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

GLI OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

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

I 17 Goals fanno riferimento ad un insieme di questioni importanti per lo sviluppo che prendono in considerazione in maniera equilibrata le tre dimensioni dello sviluppo

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

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

This programme does not solve all of our problems, but it represents a good common basis on which to build a better world and give everyone the chance to live in an environmentally, socially and economically sustainable world.

THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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

The 17 Goals refer to a set of important development-related issues spanning the economic, social and ecological dimensions of sustainable development in a balanced approach, with the aim to end poverty, combat

sostenibile – economica, sociale ed ecologica – e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici, a costruire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

inequality, tackle climate change and build peaceful societies that respect human rights.

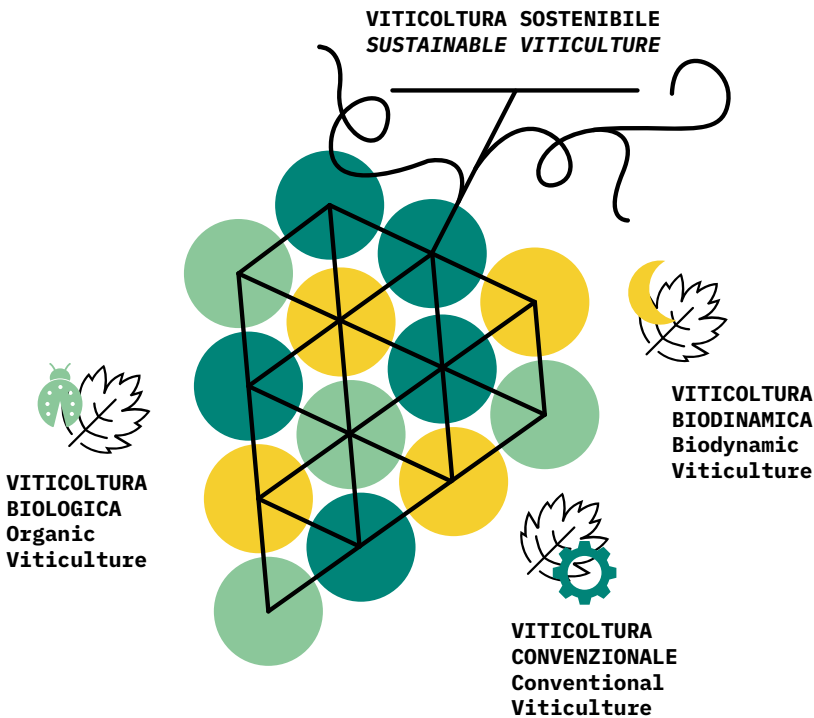


Fonte: Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite / Source: Regional Information Centre for Western Europe - United Nations

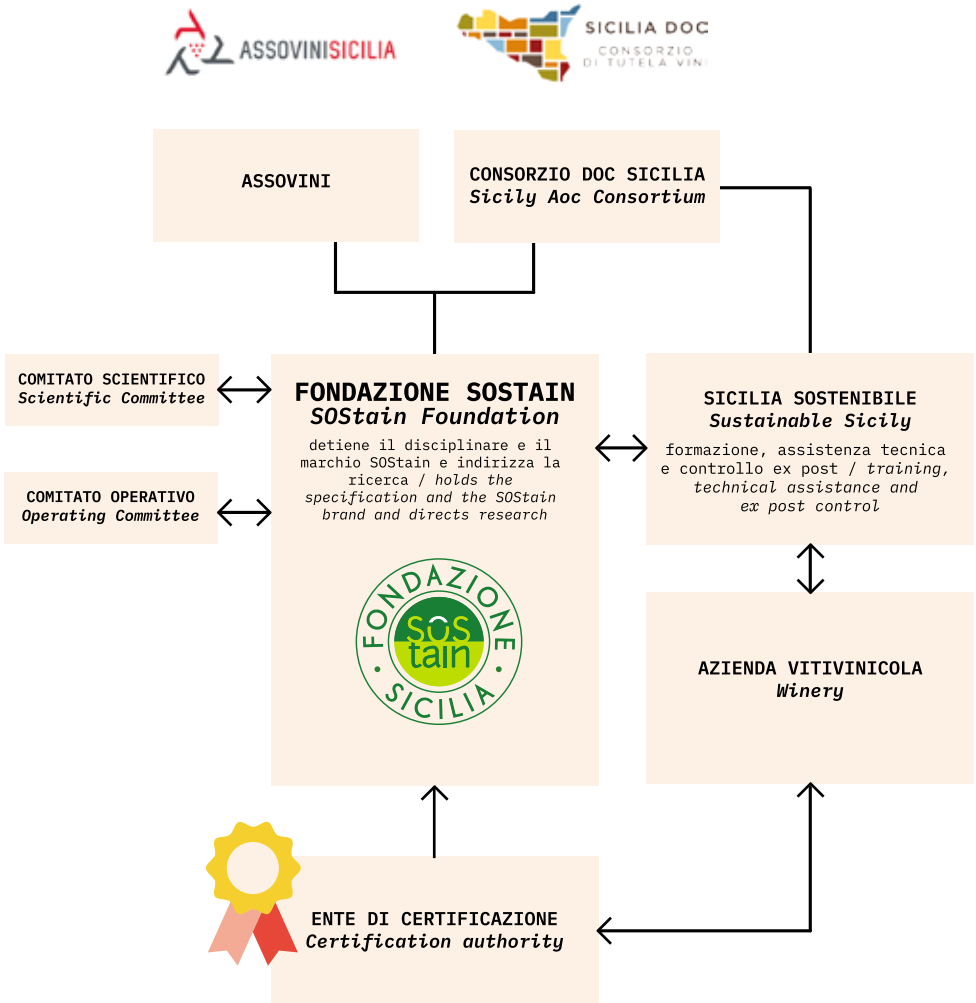
A CHI È APERTA LA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA
Who can join the Sicily SOStain Foundation?

La Fondazione SOStain Sicilia è aperta a **tutte le aziende vitivinicole siciliane**, siano esse con orientamento biologico, biodinamico, convenzionale o altro ancora. Al di là dell'orientamento produttivo, ciò che accomuna le aziende che aderiscono è la **volontà di condividere buone pratiche finalizzate al rispetto dell'ecosistema** e di intraprendere un percorso che porti a una a una certificazione di sostenibilità riconosciuta.

*The Sicily SOStain Foundation is open to all **Sicilian wineries**, whether their approach is organic, biodynamic, conventional or something else. In addition to their type of production, what unites the participating wineries is **the desire to share good practices aimed at respecting the ecosystem** by embarking on a path that will lead to a recognised sustainability certification.*



MODELLO DI GOVERNANCE DELLA FONDAZIONE
Governance model of the Sicily SOStain Foundation



SOSTAIN, IL PROGRAMMA DI SOSTENIBILITÀ PER LA VITIVINICOLTURA SICILIANA SOStain, the Sustainability Program for Sicilian viticulture

SOStain è il **programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana**, promosso dalla Fondazione SOSain Sicilia, allo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale. A tale scopo il Programma di Sostenibilità si prefigge di:

*SOSain Sicilia is the **sustainability programme for Sicilian viticulture** promoted by the Sicily SOSain Foundation with the purpose of certifying the sustainability of the regional wine sector. To this end, the Sustainability programme aims to:*



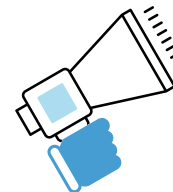
Fare propria la conoscenza tecnica e scientifica sulla sostenibilità fino ad ora maturata sul territorio locale, regionale, nazionale ed internazionale.
Acquire updated technical and scientific knowledge on sustainability at the local, regional, national and international level.



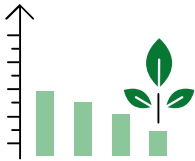
Definire e applicare un sistema di indicatori che consenta la valutazione delle performance ambientali, economiche e sociali proprie dei modelli di sviluppo sostenibile.
Define and apply a system of indicators to assess the environmental, economic and social performance of sustainable development models.



Definire e promuovere Linee guida Sicilia per la gestione sostenibile del sistema vitivinicolo.
Define and promote Sicilian guidelines for the sustainable management of the wine-growing system.



Promuovere, attraverso le aziende aderenti al Programma, pratiche improntate al miglioramento continuo dei livelli di sostenibilità. Tale obiettivo sarà raggiunto grazie alla riduzione dell'impatto ambientale ottenibile tramite una gestione agronomica consapevole e attenta alle esigenze del territorio.
Promote, through the companies adhering to the Programme, practices aimed at continuous improvement of sustainability levels. This goal will be achieved through a reduction in environmental impact obtained through careful and conscious agronomic management sensitive to the needs of the territory.



Ridurre l'impatto ambientale, con un effetto a cascata, dei fornitori di beni e servizi coinvolti lungo la catena di produzione.

Reduce, with downstream effects, the environmental impact of suppliers of goods and services throughout the production chain.



Valorizzare e tutelare le risorse naturali, sociali e culturali, contribuendo al mantenimento di tradizione e cultura i quali costituiscono un patrimonio di valori imprescindibilmente connesso al territorio siciliano e alla sua storia vitivinicola.

Enhance and protect natural, social and cultural resources, contributing to the maintenance of tradition and culture, which constitute a wealth of values inextricably linked to Sicily and its wine-making tradition.



Mettere a sistema, in condivisione con altre realtà nazionali ed estere, la sostenibilità del settore per il continuo miglioramento dei processi, dei prodotti, dei servizi ecosistemici dell'impresa agricola.

Create a system shared with other domestic and foreign companies to ensure the sustainability of the sector and the continuous improvement of the processes, products and the eco-friendly services of agricultural businesses.

SOSain, riconosciuto dal Ministero della Transizione Ecologica, parte dal presupposto che **gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi che si coltivano, poiché riguardano anche il benessere dei lavoratori e la salute dei consumatori, il coinvolgimento delle comunità locali, la valorizzazione del territorio circostante, la conservazione delle risorse naturali.**

Per questa ragione il programma prevede un **Disciplinare composto da 10 requisiti** minimi che includono aspetti che vanno dalla misurazione della water footprint (impronta idrica) e della carbon footprint (impronta di carbonio) al controllo del peso della bottiglia, dalla valorizzazione della biodiversità floristica

*SOSain, recognised by the Ministry of Ecological Transition, is based on the premise that **the effects of agricultural activities go beyond the boundaries of the fields being cultivated. They also impact the well-being of workers and consumers' health, they involve local communities and give value to the surrounding territory and the conservation of natural resources.***

*For this reason, the program includes a set of **Regulations consisting of 10 minimum requirements** – aspects ranging from the measurement of the water footprint and the carbon footprint to the control of bottle weight, from the enhancement of animal and plant biodiversity to that of human and territorial*

e faunistica a quella del capitale umano e territoriale, dal risparmio energetico alla **salute degli agricoltori e dei consumatori.** Una prerogativa del programma SOSain è il fatto di **non appartenere ad un unico soggetto ma a tutti i partecipanti.** Il protocollo è condiviso da tutti i produttori che aderiscono con l'obiettivo finale è di far coincidere SOSain con lo sviluppo sostenibile della vitivinicoltura siciliana, creando una ampia base di partecipazione e di condivisione tra i soggetti coinvolti. Solo in tal modo si potrà promuovere in Italia e nel mondo l'immagine di una viticoltura siciliana attenta agli aspetti ambientali e sociali. SOSain va inteso come un **tavolo di confronto** tra vignaioli e comunità scientifica la cui interazione è intenta ad offrire strumenti sempre più chiari e trasparenti per la buona conduzione di un'azienda vitivinicola. Tantissimi sono gli ambiti e le informazioni che possono essere condivisi tra le aziende, senza compromettere o mutare la propria identità; questa condivisione allargata non è altro che un moltiplicatore di conoscenza.

*capital, from energy savings to the **health of farmers and consumers.***

*Another prerogative of the SOSain programme is the fact that **it does not belong to any one subject, but to all participants.** The protocol is shared by all producers adhering to the programme and the ultimate goal is to link SOSain with the sustainable development of Sicilian wine production, creating broad participation and sharing among all parties involved. Only in this way can the image of Sicilian viticulture's attention to environmental and social aspects be promoted in Italy and throughout the world.*

*SOSain is intended as a **round table** involving winemakers and the scientific community, whose interaction is focussed on increasingly clear and transparent tools for the wise management of a winery company.*

There are many contexts and types of information that can be shared between companies without compromising or changing their identity; this broader sharing is nothing other than a multiplier of knowledge.





Pianta di vite, Tenuta Tascante / A vine of Tascante Estate



Etna dalla Tenuta Tascante / Etna volcano from Tascante Estate

Il disciplinare SOSTain Sicilia *Sicily SOSTain Regulations*

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

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



LA CERTIFICAZIONE

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

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

THE CERTIFICATION

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

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



Perché la certificazione SOSTain? *Why SOSTain certification?*



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



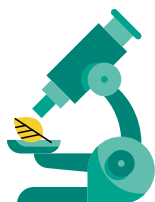
Perché riguarda **tutta l'organizzazione**
e non un singolo prodotto.
*Because it concerns **the whole organisation**
and not just a single product.*



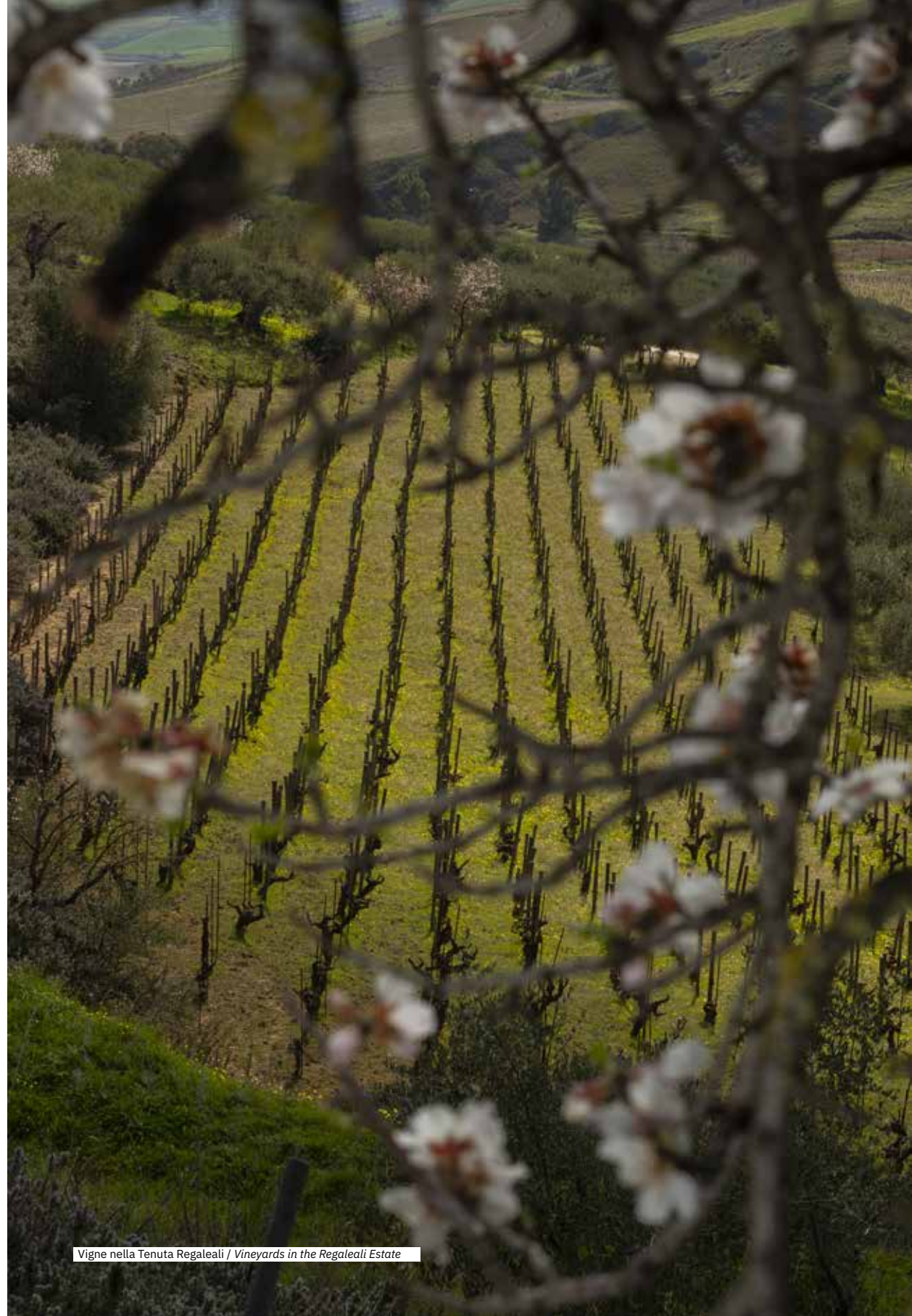
Perché è concessa solo ai produttori che
rispettano **rigorosi requisiti minimi, non
negoziabili**.
*Because the certification is granted only
to producers who meet **strict minimum
non-negotiable requirements**.*



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



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



S0Stain
e Tasca d'Almerita
RISULTATI 2020

*S0Stain
and Tasca d'Almerita*
2020 RESULTS



Presentazione

Presentation

Alberto Tasca d'Almerita
CEO | Tasca d'Almerita

Se dovessi spiegare cosa è per me la sostenibilità sceglierei sicuramente due parole: **misurazione e condivisione**.

Quando abbiamo aderito a SOSain, programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana, lo abbiamo fatto con la convinzione di iniziare un percorso di acquisizione di consapevolezza, perché volevamo sapere esattamente che effetto ha ogni azione che compiamo in vigna, in cantina e in generale in tutta l'organizzazione. In questo senso, SOSain ci offre la possibilità di misurare costantemente, tramite rigorosi indicatori scientifici, il nostro livello di sostenibilità; in questo modo tutte le decisioni sono prese sulla base di dati oggettivi, che ci aiutano a evitare gli sprechi e a preservare l'emozionante territorio che ci è stato dato in prestito.

Ma la misurazione è finalizzata alla **condivisione**.

Condividere significa etimologicamente **"possedere insieme"**, che io interpreto come **"custodire insieme"**.

Il legame con la terra è sempre stato importante per la mia famiglia: abbiamo sempre vissuto nella terra e dei frutti della terra. Questa terra che ci è stata tramandata attraverso le generazioni, abbiamo ogni giorno il compito di raccontarla attraverso il linguaggio del vino.

*If I had to explain what sustainability is to me, I would definitely use these two words: **measurement and sharing**.*

When we joined SOSain, a sustainability programme for Sicilian viticulture and winemaking, we did so with the conviction that we were initiating a process of awareness raising, because we wanted to know the precise effect of every action we take in the vineyard, in the winery and in general throughout the organisation. In this sense, SOSain gives us the possibility to constantly measure our level of sustainability using rigorous scientific indicators. We therefore make all our decisions on the basis of objective data, and they help us avoid waste and preserve the breathtaking territory we've been given on loan.

*But the purpose of measurement is **sharing**.*

*Sharing means **"owning together"**, which I interpret as **"safeguarding together"**.*

Our bond with the earth has always been important in my family: we have always lived in the earth and off the fruits of the earth. This land has been handed down to us through generations, and every day we have the duty to give it a voice through the language of wine. But a story is compelling only if the facts it contains have universal value. During one of our many walks in the vineyard, my grandfather taught me that

Ma una storia è avvincente se i fatti che vi sono raccontati hanno un valore universale. Durante una delle tante passeggiate in vigna, mio nonno mi insegnò che *"la terra non è del proprietario, ma di chi la coltiva"*; noi abbiamo solo il dovere di raccontarne la storia universale, di custodirla e di preservarla, per le generazioni future dalle quali l'abbiamo presa in prestito. Questa storia ha un titolo affascinante, eufonico ed evocativo: si chiama **"Sicilia"**. SOSain ci permette di essere attenti e precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Basato su 10 indicatori di sostenibilità, misurabili, comparabili e definiti da un comitato scientifico indipendente, SOSain rappresenta **una bussola che orienta le nostre decisioni**, che definisce la direzione verso cui dobbiamo andare per la riduzione degli impatti e per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro della comunità.

Condividere significa anche **"partecipare insieme"**.

Dice un proverbio africano: *se vuoi andare veloce, va da solo; se vuoi andare lontano, va in compagnia*. Ho sempre pensato che i grandi cambiamenti in positivo si possono ottenere soltanto attraverso **azioni corali**. I dati dell'Earth Overshoot Day ci dicono che ogni anno viene anticipato il giorno in cui si esaurisce il budget annuale di risorse naturali rinnovabili. Da quel giorno in poi, depauperiamo il Pianeta delle risorse disponibili. Nel 2019 le risorse rinnovabili si sono esaurite in soli 7 mesi. Come possiamo invertire questo trend?

*"the land does not belong to the owner, but to the people who cultivate it"; we have only the duty to narrate its universal history, to safeguard it and preserve it for the future generations from whom we have borrowed it. The title of this story is fascinating, sweet-sounding and evocative: it is called **"Sicily"**. SOSain allows us to make careful and precise agronomic choices, and they in turn determine the health of the territory in which we live and work. Based on 10 sustainability indicators, all measurable, comparable and defined by an independent scientific committee, SOSain represents **a compass that guides our decisions**, which then define the direction we must take to reduce impacts and improve the living and working conditions of the community.*

Sharing also means **"participating together"**.

An African proverb says: *if you want to go fast, go alone; if you want to go far, go with other people*. I've always thought that important positive changes can only be achieved through **collective action**. Data from Earth Overshoot Day tell us that every year, the day on which the annual supply of renewable natural resources has been consumed comes earlier and earlier. Starting on that day of each year, we begin to deplete the planet's available resources. In 2019, renewable resources were fully consumed in just 7 months. How can we reverse this trend? Everyone has to do their part. We all have to help the same team win, our collective team, mindful that there is only one result possible: victory, by preserving the

Ognuno deve fare la sua parte e tutti dobbiamo collaborare alla vittoria della stessa squadra, consapevoli che esiste solo un risultato possibile: vincere e conservare l'integrità di quell'imprescindibile campo da gioco che si chiama "Pianeta Terra".

In questi anni il programma SOStain, inteso come tavolo di confronto tra vignaioli e comunità scientifica, ha consentito a me e ad altri colleghi viticoltori, siciliani ma non solo, di condividere esperienze, lavoro e fatica **verso l'unica direzione della sostenibilità.**

La Sicilia è una regione che possiede un'enorme ricchezza varietale, detiene il 25% della biodiversità europea e il 50% di quella italiana, presenta condizioni climatiche estremamente favorevoli, tantissime tipologie di suolo, preziose risorse genetiche naturali e culturali, che permettono di diversificare le produzioni enologiche. SOStain ci permette di custodire e preservare questo patrimonio e di lavorare in un sistema trasparente dove tutti, attraverso la condivisione e il confronto continuo, tendono a migliorare in modo costante il proprio livello di sostenibilità.

L'obiettivo è l'incremento del **grado di resilienza** degli ecosistemi, della capacità di resistere alle dure prove e ai fattori di perturbazione esterni. Ed è solo immaginando "un'altra società", capace di rispettare la bellezza della vita e in cui il valore dominante è **il ben-essere anziché il ben-avere**, che è possibile una trasformazione ampia e diffusa e uno sviluppo integrale dell'uomo."

integrity of our indispensable home field called "Planet Earth".

*In recent years the SOStain programme, intended as a forum for discussion between winemakers and the scientific community, has allowed me and other winemakers from Sicily and elsewhere to share their experiences and hard work, **orienting us in the single direction of sustainability.***

Sicily is a region that possesses an enormous variety of species, and it is home to 25% of Europe's biodiversity and 50% of Italy's. It has an extremely favourable climate, many types of soil, and precious natural genetic and cultural resources, which make it possible to diversify the production of wine. SOStain allows us to safeguard and preserve this heritage and to work in a transparent system where everyone, through sharing and continuous comparison, strives constantly to improve their level of sustainability.

*The objective is to increase **the level of resilience** of our ecosystems, the ability to withstand harsh tests and external factors of disruption. And it is only by imagining "another society", one capable of respect for the beauty of life and where the dominant value is **well-being rather than wealth-having**, that a broad and widespread transformation and the integral development of mankind is possible."*



< Alberto Tasca tra le vigne di Regaleali
Alberto Tasca among Regaleali vineyards



^ Fiore di zafferano nella Tenuta Tascante
Saffron flower in Tenuta Tascante



1830

Regaleali

1200 ettari nella contrada Regaleali vengono acquistati dai fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca, introducendo le più moderne tecnologie agricole nell'entroterra siciliano. Il nome Regaleali deriva dal toponimo arabo «Rahl Ali» che significa casale di Ali.

1200 hectares in the Regaleali district were purchased by brothers Lucio and Carmelo Mastrogiovanni Tasca, who introduced the most modern agricultural technology to the Sicilian hinterland. The name Regaleali derives from the Arabic place-name "Rahl Ali", which means farmhouse of Ali.

1854 *A model farming business*

Azienda agricola modello

Regaleali viene premiata come "azienda modello" negli Annali dell'agricoltura.

Regaleali is recognised as a "model company" in the annals of agriculture.

1950 *The Estate*

La Tenuta

La redistribuzione della terra avvenuta durante la riforma agricola in Italia causa il ridimensionamento della tenuta di Regaleali, dagli originari 1200 ettari a 500.

The redistribution of the land during the land reform in Italy decreases the size of the Regaleali estate, from the original 1200 hectares to 500 hectares.

1954 - 1970 *The San Lucio bush vine*

L'alberello San Lucio

Viene piantato il primo degli attuali vigneti di Regaleali, un appezzamento di Perricone e Nero d'Avola coltivato ad alberello.

The first of the vineyards we cultivate today is planted, a plot of Perricone and Nero d'Avola cultivated using bush-trained vines.

1979 - 1988 *International vines*

Gli internazionali

Lucio Tasca pianta i primi vitigni internazionali nella tenuta, 4 filari per tipo di Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir e Sauvignon Blanc.

Lucio Tasca plants the first international vines in the estate, four rows of each type: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir and Sauvignon Blanc.

1984

Nozze d'Oro

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

To celebrate fifty years of marriage with his wife, Franca, Count Giuseppe creates Nozze d'Oro (Golden Wedding Anniversary), a blend of Inzolia and Sauvignon, using clones selected by Tasca.

2001

Salina

Alla ricerca di territori vocati all'agricoltura e con una forte personalità nasce a Salina il progetto Capofaro Locanda & Malvasia.

In search of territories with a vocation for agriculture and a strong personality, on the island of Salina, the project Capofaro Locanda & Malvasia was born.

2004

Mt. Etna

Un progetto di ricerca e studio del territorio che ha avuto inizio con le prime vinificazioni sperimentali nel 2004 che ha preso poi forma con l'acquisto delle prime vigne nel 2007 in Contrada Sciaranuova e Pianodario, nel 2015 con la cantina in Contrada Rampante, e infine in Contrada Grasà.

A research project to study the territory that began with the first experimental wines in 2004 and then took shape with the purchase of the first vineyards in 2007 in Contrada Sciaranuova and Pianodario, in 2015 with the winery in Contrada Rampante, and in Contrada Grasà.

2007

Mozia

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

The Whitaker Foundation entrusts Tasca d'Almerita with the vinification of grapes on the island of Mozia.

2009

Sallier de La tour

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

Management begins of the Sallier de La Tour cousins' historic estate in the Monreale DOC area.

2017 *Sustainability*

Sostenibilità

Tasca d'Almerita, dopo 8 anni di studio e sperimentazione sulla sostenibilità, è la prima azienda italiana ad essere certificata SOSstain e VIVA organizzazione.

After 8 years of studies and experimentations on sustainability, Tasca d'Almerita is the first Italian company to obtain the SOSstain and VIVA certification.

2019

Wine Enthusiast

Tasca d'Almerita viene premiata Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast, per il suo impegno in ambito di sostenibilità.

Tasca d'Almerita has been selected as the European Winery of the Year by Wine Enthusiast for its commitment to sustainability.





1830

Data di fondazione
Year of foundation



8

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

30

Varietà di vite coltivate
Varieties of cultivated grapevines

DI CUI
OF WHICH



5

Tenute
Estates



36

Vini
Wines

12

Varietà autoctone
Native varieties



548.445,4

kWh
Energia da fotovoltaico prodotta
Photovoltaic energy produced



218,82

tonnellate \ tonnes
CO₂ equivalenti risparmiate
CO₂ equivalent saved



= CO₂ ASSORBITA DA
4.360 ALBERI DI ARANCIO
IN **10** ANNI
= CO₂ absorbed by 4,360
orange trees in 10 years

274
DIPENDENTI
Employees

81

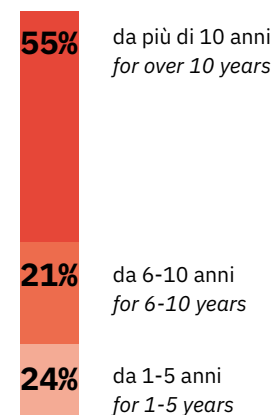
A tempo indeterminato
Permanent workers

177

Stagionali
Seasonal workers

77

Agenti, con Tasca da:
Agents that have been with Tasca:



47

Età media aziendale
Average age in the company

3

infortuni sul lavoro
di cui **2** con prognosi maggiore di 15 giorni
workplace accidents including **2** with a
prognosis of more than 15 days

207 Uomini
Men

51 Donne
Women



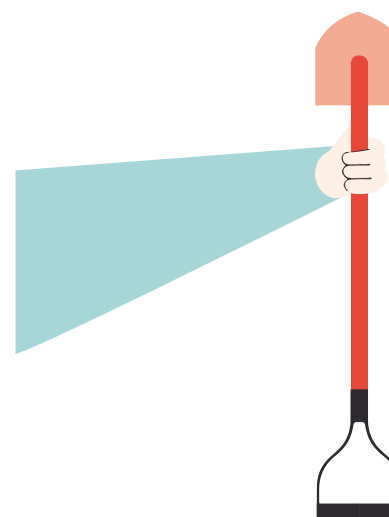
ORE DI LAVORO IN VIGNA
Hours of work in the vineyard

82.984 Tenuta Regaleali
Regaleali Estate

5.844 Tenuta Tascante
Tascante Estate

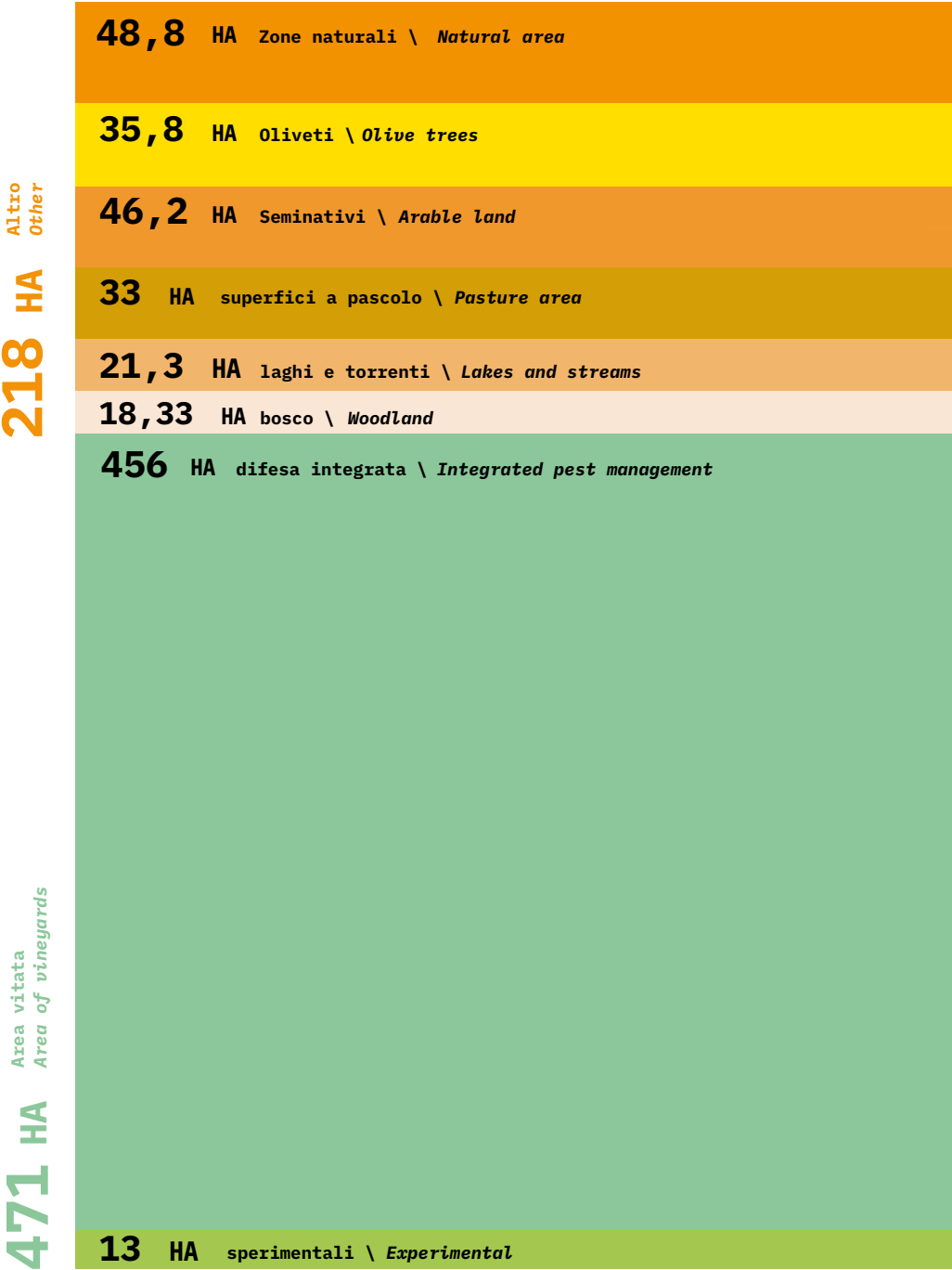
15.353 Tenuta Sallier de La Tour
Sallier de La Tour Estate

9.524 Tenuta Capofaro
Capofaro Estate



Altro
Other

Area vitata
Area of vineyards



679 HA Superficie totale tenute Tasca d'Almerita
Total surface area of Tasca d'Almerita Estates

1,5 HA
orti familiari
kitchen gardens

3,3 HA
erba medica
medicinal herbs

9 HA
grano
wheat

32,4 HA
riposo
left to rest

97
pecore
sheep

23 HA
coltivazione ad alberello
bush cultivation

14,34 HA
coltivazione in biologico
organic cultivation

1,67 HA
Tenuta Regaleali

12,67 HA
Tenuta Whitaker

0,67 HA
a biodinamico
in sperimentazione
biodynamic experimentation

8,5 HA
per confronto tipi di inerbimento
for comparison of types of grassing

3 HA
per confronto biologico
/ biodinamico / integrato
for biological / biodynamic
integrated comparison

1,5 HA
per confronto di
2 tipi di diserbo bio
for comparison of
2 types of organic
weeding

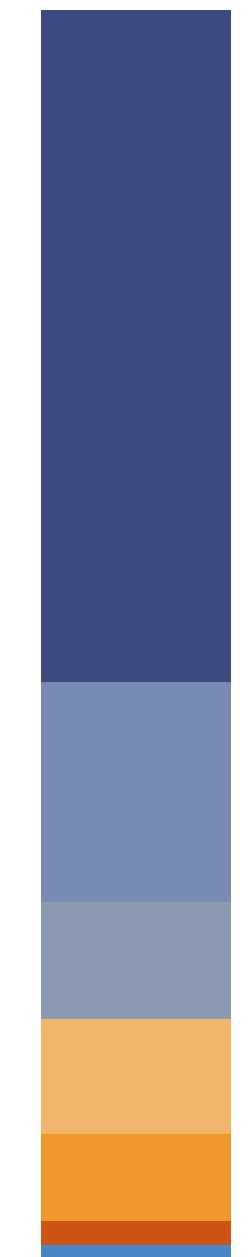
TENUTA REGALEALI

Casa della famiglia Tasca d'Almerita **dal 1830**, la Tenuta Regaleali è un luogo pienamente siciliano, che percorso nel suo insieme non somiglia a nessun altro posto nel mondo. Soprattutto, non somiglia a nessun altro vigneto nel mondo: **caratteri nordici in pieno sud**, come le sensibili escursioni termiche tra il giorno e la notte; caratteri meridionali in un contesto quasi montuoso, come la qualità della luce, accecante però limpida, mai opalescente, afosa, incerta. Qui il mosaico di esposizioni, impasti dei terreni e altitudini sul mare, crea un vero e proprio laboratorio viticolo. Ogni vitigno trova un habitat unico, ogni esito vendemmiale offre delle opportunità rare e rappresenta insieme una sfida per gli agronomi e gli enologi della Tenuta.

I caratteri delle **uve classiche dell'isola** – Catarratto, Inzolia, Grillo, Perricone, Nero d'Avola – vengono esaltati e plasmati in direzioni sconosciute al resto della regione; quelli delle **varietà internazionali** – Cabernet Sauvignon, Chardonnay – prendono sfumature aromatiche e gustative originali. Regaleali è soprattutto vigneti, ma **non solo vigneti**: qui si coltiva un grano antico per la produzione del pane e della pasta, qui pascolano liberamente pecore di razza autoctona Comisana, qui si produce un olio extravergine di oliva intensissimo, frutto di un'olivicoltura centenaria. Per capire davvero la Tenuta Regaleali bisogna viverla. E la famiglia Tasca racconta questa terra, che segue i cicli della natura, portando per mano l'ospite in un viaggio tra filari, grappoli, campi coltivati, vino e cibo genuino.

Soggiornando nella Tenuta Regaleali si può esplorare questo angolo di paradiso, al centro della Sicilia, tra laghi e colline di grano e ulivi, dove il vino si fa da duecento anni e la costante sperimentazione insegna a guardare il futuro attraverso il calice.

*Home to the Tasca d'Almerita family **since 1830**, the Regaleali Estate is a fully Sicilian place, and taken as a whole it resembles no other place in the world. Above all, it resembles no other vineyard in the world: **northern traits in the south of Italy**, such as the considerable temperature range between day and night; and southern traits in an almost mountainous setting, such as the quality of light, blinding but clear, never opalescent, sultry, or uncertain. Here the mosaic of expositions, soil mixes and varying altitudes above the sea creates a veritable wine-producing laboratory. Each vine finds a unique habitat, and the results of each harvest offer rare opportunities and at the same time represent a challenge for the agronomists and oenologists of the Estate. The characteristics of **the island's classic grapes** – Catarratto, Inzolia, Grillo, Perricone, Nero d'Avola – are enhanced and shaped in directions unknown to the rest of the region; those of the **international varieties** – Cabernet Sauvignon, Chardonnay – take on original aromatic and taste nuances. Regaleali is mainly vineyards, but **not only vineyards**: here an ancient wheat is cultivated for the production of bread and pasta, here sheep of the autochthonous Comisana breed graze freely, and a very intense extra-virgin olive oil is also produced, the fruit of centuries-old olive cultivation. To really understand the Regaleali Estate, you have to experience it first-hand. And the Tasca family tells the story of this land, which follows the cycles of nature, taking their guests by the hand on a journey through rows, bunches of grapes, cultivated fields, wine and genuine food. Only by staying at the Regaleali Estate can you explore this corner of paradise, in the centre of Sicily, between lakes and hills covered with wheat and olive trees. Wine has been made here for two hundred years and constant experimentation teaches us how to look into the future with a wine glass.*



538 HA



VIGNE
VINEYARDS

377 HA

25

Varietà di vite in produzione
Varieties of vines in production

1.570.000

Piante di vite
Vines

98

Vigneti produttivi
Productive vineyards

6

Vigneti sperimentali
Experimental vineyards



AREE NATURALI
NATURAL AREAS

65 HA



Arnie di Ape Nera Sicula
Sicilian black bee hives

61



OLIVETI
OLIVE GROVES

30,16 HA

4318

Olive trees
Alberi di olivo



PASCOLI
PASTURES

29 HA

97

Pecore
Sheep



SEMINATIVI
ARABLE LAND

32,75 HA



BOSCHI
WOODLANDS

9,55 HA



FRUTTETI
ORCHARDS

1 HA

Più numeri | MORE NUMBERS

SUPERFICIE COMPLESSIVA
NEL 2020

Total surface
in 2020



376 HA
in inverno
during winter



TENUTA
TASCANTE

Quasi 200 muretti a secco, oltre 100 terrazzamenti, 7 ettari di castagni, 269 piante di ulivo: è il patrimonio unico della Tenuta Tascante nelle diverse declinazioni delle **Contrade Pianodario, Sciaranuova, Rampante e Grasà**. La storia di Tasca e quella dell'Etna si sono incontrate più di 10 anni fa ed è nato il progetto Tascante (Tasca ed Etna appunto). **L'Etna è la forza della natura nel suo stato più puro, primordiale**. In ciascuna Contrada altitudine, composizione del suolo, esposizione, tipologia e morfologia delle lingue di lava disegnano quattro scenari distinti.

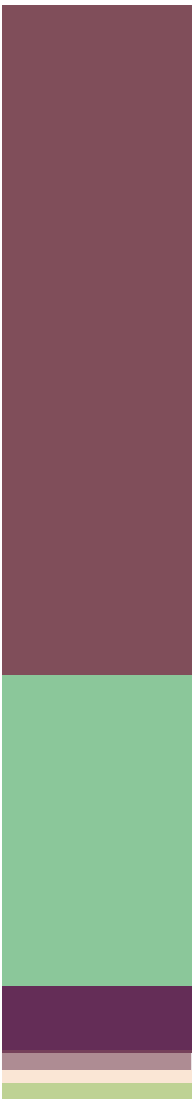
Nella Tenuta Tascante i **vitigni autoctoni** Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio convivono sul versante settentrionale della montagna, tra Castiglione di Sicilia e Randazzo. A partire dall'annata 2016, i vini Tascante portano orgogliosamente il marchio **DOC Etna**, e sono prodotti e imbottigliati presso la cantina del vigneto acquisito in Contrada Rampante. Oggi Tasca d'Almerita vinifica **Contrada per Contrada**.

Ogni vino mostra una personalità decisa. Il nerello mascalese racconta storie diverse a Pianodario, a Rampante e a Sciaranuova. In quest'ultima Contrada una particella di vigna vecchia ha dato vita a una piccola produzione preziosa chiamata Sciaranuova "VV".

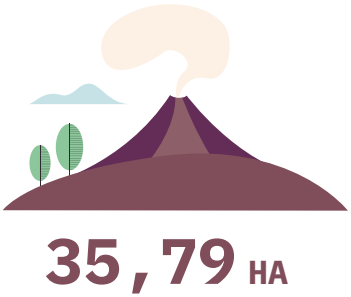
*Almost 200 dry-stone walls, over 100 terraces, 7 hectares of chestnut trees, 269 olive trees: this is the unique heritage of the Tascante Estate in the different areas of the **Pianodario, Sciaranuova, Rampante and Grasà districts (contrade)**. The history of Tasca and that of Mt. Etna came together more than 10 years ago and the Tascante project (Tasca and Etna) was born. **Mount Etna is a force of nature in its purest, most primordial state**. In each contrada, the altitude, soil composition, exposure, and the typology and morphology of the lava tongues create four distinct scenarios.*

*On the Tascante Estate, the **native vines** of Nerello Mascalese, Carricante and Nerello Cappuccio coexist on the northern side of the mountain, between Castiglione di Sicilia and Randazzo. Starting with the 2016 vintage, Tascante wines proudly bear the **Etna DOC** label and are produced and bottled in the winery of the vineyard purchased in Contrada Rampante. Today Tasca d'Almerita vinifies the grapes **contrada by contrada**.*

Each wine shows its own strong personality. Nerello Mascalese grapes tell different stories in Pianodario, Rampante and Sciaranuova. And in Sciaranuova, an old vineyard has given life to a small production called Sciaranuova "VV".



	VIGNE VINEYARDS	20,41 HA
	AREE NATURALI NATURAL AREAS	12,46 HA
	OLIVETI OLIVE GROVES	1,37 HA
	PASCOLI PASTURES	0,84 HA
	SEMINATIVI ARABLE LAND	0,48 HA
	BOSCHI WOODLANDS	8,8 HA



Più numeri | MORE NUMBERS

4
diverse contrade sull'Etna
different districts on Etna

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

(escluso Grasà 550 m s.l.m.)



CONTRADA PIANODARIO

775 m

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

13,27 HA

superficie totale
total area



10,64 HA

VIGNE
VINEYARDS



55

PIANTE DI OLIVO
OLIVE TREES
nocellara Etnea
Biancolilla

3000 m

BOSCHI
WOODLAND

66100

ceppi
vines

235 ⁸⁰⁰⁰ mt. lineari
⁸⁰⁰⁰ linear mt.

muretti a secco
dry stone walls

14000

paletti di castagno
chestnut poles

178

terrazze a vigneto
terraced vineyards

	anno impianto year planted	superficie surface area	ceppi vines	piante plants
VIGNETO VECCHIO	2011	3,94 ha	30.000	26.000 Nerello Mascalese, 4.000 Nerello Cappuccio
VIGNETO NUOVO	2020	1,35 ha	6.000	Nerello Mascalese
VIGNETO CASTORINA	1965 e 2005	3,49 ha	17.520	775 Carricante, 16.745 Nerello Mascalese
VIGNETO CASTORINA	1950	1,87 ha	13.400	5.314 Carricante, 8.086 Nerello Mascalese

CONTRADA SCIARANUOVA

740 m 14,4 HA

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

superficie totale
total area

44

PIANTE DI OLIVO
OLIVE TREES

Nocellara Etnea
Brandofino

4,8 HA

VIGNE
VINEYARDS

20350 12 696 mt. lineari
ceppi vines linear mt.

terrazze a vigneto
terraced vineyards

2350 7,5 HA

paletti di castagno
chestnut poles

CASTAGNETO
WOODLAND

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

CONTRADA RAMPANTE

740 m 5,9 HA

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

superficie totale
total area

150

PIANTE DI OLIVO
OLIVE TREES

Nocellara Etnea, Brandofino, Biancolilla

4,28 HA 21400

VIGNE
VINEYARDS

piante di vite
vines

5 8 618 mt. lineari
terrazze a vigneto linear mt.

terraced vineyards

muretti a secco
dry stone walls

	anno impianto year planted	superficie surface area	ceppi vines	piante plants
BIANCO	2000	1,26 ha	4.750	Chardonnay
NERELLO SPALLIERA	2000	2,7 ha	13.650	Nerello Mascalese
NERELLO ALBERELLO	1950	0,32 ha	3.000	Nerello Mascalese

CONTRADA GRASÀ

1,49 HA

superficie totale
total area

20

PIANTE DI OLIVO
OLIVE TREES

nocellara Etnea

10,69 HA

VIGNE
VINEYARDS

3410 9 500 mt. lineari
piante di vite linear mt.

vines

muretti a secco
dry stone walls

900 3

paletti di castagno
chestnut poles

terrazze a vigneto
terraced vineyards

	anno impianto year planted	ceppi vines	piante plants
VIGNETO	2018	300	Nerello Mascalese
	2020	2.110	Carricante
	2020	1.000	Nerello Mascalese

TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

La Tenuta Sallier de La Tour si trova nell’Alto Belice, a pochi chilometri da Palermo, nell’area vinicola della **DOC Monreale**. La Tenuta appartiene alla famiglia Sallier de La Tour, Principi di Camporeale, dalla metà del XIX secolo. La cantina, costruita nel 1909 e chiamata La Monaca, prende il nome dalla collina che sorge dietro la Tenuta.

Agli anni ‘40 risale la creazione dei tre laghi collinari - tuttora presenti all’interno della Tenuta - e l’impianto dei nuovi vigneti. I primi imbottigliamenti etichettati Sallier de La Tour arrivano negli anni Duemila. Nel 2009, grazie a un progetto di integrazione e valorizzazione dei più vocati territori viticoli siciliani, la Tenuta Sallier de La Tour entra a far parte del mondo Tasca d’Almerita rafforzando, insieme alle tenute Regaleali, Capofaro, Tascante e Whitaker, l’ecosistema produttivo della storica famiglia siciliana.

Il suolo è fertile, per lo più argilloso, con presenza di calcare, sabbia e limo. La morfologia risulta dolcemente ondulata, con ampie zone pianeggianti dove i suoli, molto profondi e freschi, si mescolano a materiali di origine alluvionale. Numerose sorgenti naturali contribuiscono al mantenimento delle riserve idriche della vite, rendendo la **varietà Syrah** perfettamente adatta a questo territorio dove il microclima caldo-umido e i terreni freschi permettono la maturazione costante delle uve.

*The Sallier de La Tour Estate is located in Alto Belice, a few kilometres from Palermo, in the **Monreale DOC** wine area. The Estate has belonged to the Sallier de La Tour family, Princes of Camporeale, since the mid-nineteenth century. The La Monaca winery was built in 1909 and takes its name from the hill behind the Estate.*

The creation of the three lakes on the hill – still found on the Estate today – and the planting of the new vineyards date back to the 1940s. The first bottles labelled Sallier de La Tour appeared in the 2000s. In 2009, thanks to a project to integrate and enhance the most suitable Sicilian wine-growing areas, the Sallier de La Tour Estate became part of the Tasca d’Almerita world, and together with the Regaleali, Capofaro, Tascante and Whitaker Estates, it strengthens the productive ecosystem of the historic Sicilian family.

*The soil is fertile, mostly clayey, with the presence of limestone, sand and silt. The morphology of the land is gently undulating, with wide flat areas where the soils, very deep and fresh, mix with materials of alluvial origin. Numerous natural springs contribute to maintaining the vines’ water reserves, making the **Syrah variety** perfectly suited to this area where the hot-humid microclimate and fresh soil allow the grapes to ripen constantly.*



	VIGNE VINEYARDS	50,58 HA
8	Varietà coltivate Cultivated varieties	217.200 Piante di vite Vine plants
1	Varietà in sperimentazione (Vitrarolo) Experimental variety (Vitrarolo)	
	AREE NATURALI NATURAL AREAS	8,41 HA
13	Arnie di Api Bee hives	
	SEMINATIVI ARABLE LAND	13,73 HA
	PASCOLI PASTURES	3,30 HA
	LAGHI E TORRENTI LAKES AND STREAMS	2,77 HA
	OLIVETI OLIVE GROVES	2,26 HA

Varietà | Varieties
Cerasuola, Biancolilla, Giarraffa, Nocellara del Belice



78,4 HA

Più numeri | MORE NUMBERS

270-370 M

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



TENUTA
CAPOFARO

La Tenuta Capofaro si trova a Salina, nelle isole Eolie, Patrimonio Unesco. Qui si produce una delle migliori espressioni del vino tipico della zona, la **Malvasia delle Lipari**. Il fascino di una **vigna di oltre trent'anni**, illuminata dallo storico **faro del promontorio**, ha conquistato la famiglia Tasca d'Almerita che nel 2001 decide di acquistare Capofaro, reimpiantando gran parte della vigna, ma conservando il materiale vegetale storico.

Oggi Tasca d'Almerita si confronta anche con altri vigneti in **zone vocate di Salina** (nella zona alta di Valdichiesa) e sperimenta l'espressività della Malvasia in un'altra isola: nella vicina **Vulcano** dove si prende cura da pochi mesi di una vigna meravigliosa, che è stata coltivata con passione per anni da Paola Lantieri e da cui è appena nato "Vigna di Paola".

Capofaro, oggi membro dell'associazione Relais & Châteaux, è anche il centro dell'ospitalità Tasca d'Almerita, l'incontro con la cucina siciliana, plasmata con le migliori materie prime del luogo. La locanda conta ventisette camere, circondate da 4,5 ettari di vigneto.

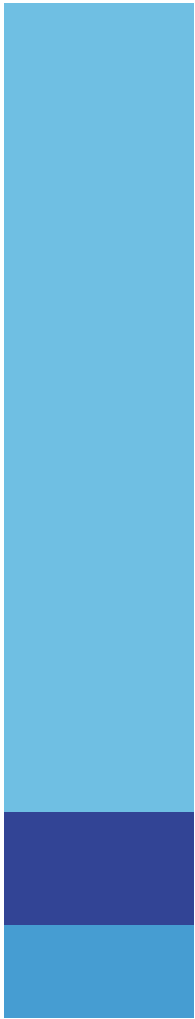
Riconoscendo il grande lavoro svolto dalla famiglia Tasca d'Almerita verso il turismo sostenibile, Relais & Châteaux, l'affiliazione che riunisce 580 tra le più prestigiose proprietà ed hotels nel mondo, ha assegnato quest'anno il **Trofeo Sostenibilità 2020** a Capofaro Locanda & Malvasia.

*The Capofaro Estate is located in Salina, in the Aeolian Islands, a UNESCO World Heritage Site. Here one of the finest expressions of the typical wine of the area, **Malvasia delle Lipari**, is produced. The charm of a vineyard more than **thirty years old**, illuminated by the historical **lighthouse on the promontory**, enchanted the Tasca d'Almerita family, who in 2001 decided to buy Capofaro, replanting a large part of the vineyard, but preserving the historical plant material.*

*Today, Tasca d'Almerita compares its vineyards to others in various **fertile areas of Salina** (in the upper part of Valdichiesa) and studies the expressiveness of Malvasia on another island, nearby Vulcano, where for the past few months it has been taking care of a wonderful vineyard which for years was cultivated with passion by Paola Lantieri, and from which "Vigna di Paola" was just born.*

Capofaro, now a member of the Relais & Châteaux association, is also the Tasca d'Almerita hospitality centre, the meeting point of Sicilian cuisine prepared with the finest local ingredients. The inn has twenty-seven rooms, surrounded by 4.5 hectares of vineyards.

*Recognising the outstanding achievements of the Tasca d'Almerita family in the field of sustainable tourism, Relais & Châteaux, the affiliation that brings together 580 of the most prestigious properties and hotels in the world, this year awarded the **2020 Sustainability Trophy** to Capofaro Locanda & Malvasia.*



VIGNE
VINEYARDS

10,17 HA

5,92 HA

a Salina
in Salina

4,25 HA

a Vulcano
in Vulcano

17

vigneti a Salina
vineyards in Salina

8

vigneti a Vulcano
vineyards in Vulcano

52.900

piante di vite
vines



OLIVETI
OLIVE GROVES

1 HA

60

Piante di olivo
Olive trees

Varietà | Varieties
Giarraffa, Ogliarola Messinese

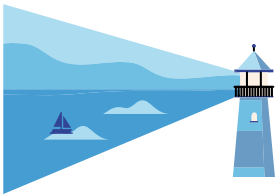


AREE NATURALI
NATURAL AREAS

1,43 HA

152

Piante di capperi
Caper plants



13 HA

Più numeri | MORE NUMBERS

40-300 M

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



Tenuta Capofaro, vigneti di Malvasia a picco sul mare / Capofaro Estate, Malvasia vineyards overlooking the sea



Nell'VIII secolo a.C. i Fenici stabilirono a Mozia un fiorente insediamento. In virtù della sua conformazione di isolotto nello Stagnone di Marsala, circondato da bassi fondali, era facile da difendere dagli attacchi dei nemici e offriva un porto sicuro alle navi. I suoi **40 ettari** di superficie divennero in breve una delle colonie più ricche del Mediterraneo. Oggi Mozia è uno dei **siti archeologici fenici** meglio conservati del mondo. L'isola, ancora oggi disabitata, vanta un microclima in cui l'uva Grillo esprime tutta la sua forza vitale.

La vigna è in una splendida posizione, circondata da siti archeologici e nei pressi di uno stagno salmastro. Un luogo dove la vite da molto tempo gioca una parte rilevante. Qui i destini di due famiglie, Whitaker e Tasca d'Almerita, si sono intrecciati nella cornice di un ecosistema unico, dove il fascino dell'archeologia accompagna un vino ricco di storia.

Nel 2007 la Fondazione Whitaker ha affidato a Tasca d'Almerita la realizzazione di un progetto per **la promozione e il recupero dei vigneti storici di Grillo di Mozia**, con l'idea ambiziosa di far rivivere il "Vino dei Fenici". Oggi a Mozia sono in produzione 12,7 ettari di vigna, in un luogo che non dispone di energia elettrica e di acqua dolce per l'irrigazione, di fatto al centro di uno stagno salato tra i più ventosi del Mediterraneo.

*In the 8th century B.C. the Phoenicians established a thriving settlement in Mozia. Due to its being a small island in the Stagnone di Marsala lagoon, surrounded by shallow waters, it was easy to defend against enemy attacks and offered a safe harbour for ships. Its **40 hectares** of land soon became one of the richest colonies in the Mediterranean. Today Mozia is one of **the best preserved Phoenician archaeological sites in the world**. The island, still uninhabited today, boasts a microclimate in which the Grillo grape expresses all its vital force.*

The vineyard is in a beautiful location, surrounded by archaeological sites and near a salty pond. A place where the vine has long played an essential role. Here the destinies of two families – the Whitakers and the Tasca d'Almerita – have intertwined in a unique ecosystem, where the charm of archaeology accompanies a wine rich in history.

*In 2007 the Whitaker Foundation entrusted Tasca d'Almerita with a project for **the promotion and restoration of the historic vineyards of Grillo on the island of Mozia**, with the ambitious idea of bringing the 'Wine of the Phoenicians' back to life. Today in Mozia 12,7 hectares of vineyards are in production, in a place that has neither electricity nor fresh water for irrigation; in fact, it is in the middle of a salty pond among the windiest in the Mediterranean.*



VIGNE
VINEYARDS

12,7 HA

5

vigneti
vineyards

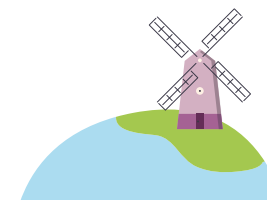


OLIVETI
OLIVE GROVES

1,6 HA



AREA NATURALE E ARCHEOLOGICA
NATURAL AND ARCHEOLOGICAL AREAS



40 HA

Più numeri | MORE NUMBERS

7 M

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



Tenuta Whitaker, Isola di Mozia / Whitaker Estate, Island of Mozia



I 10 Requisiti S0Stain e i risultati Tasca d'Almerita 2020

*S0Stain
10 Requirements
and the results
Tasca d'Almerita
2020*





GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE VINEYARD

01



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

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

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



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

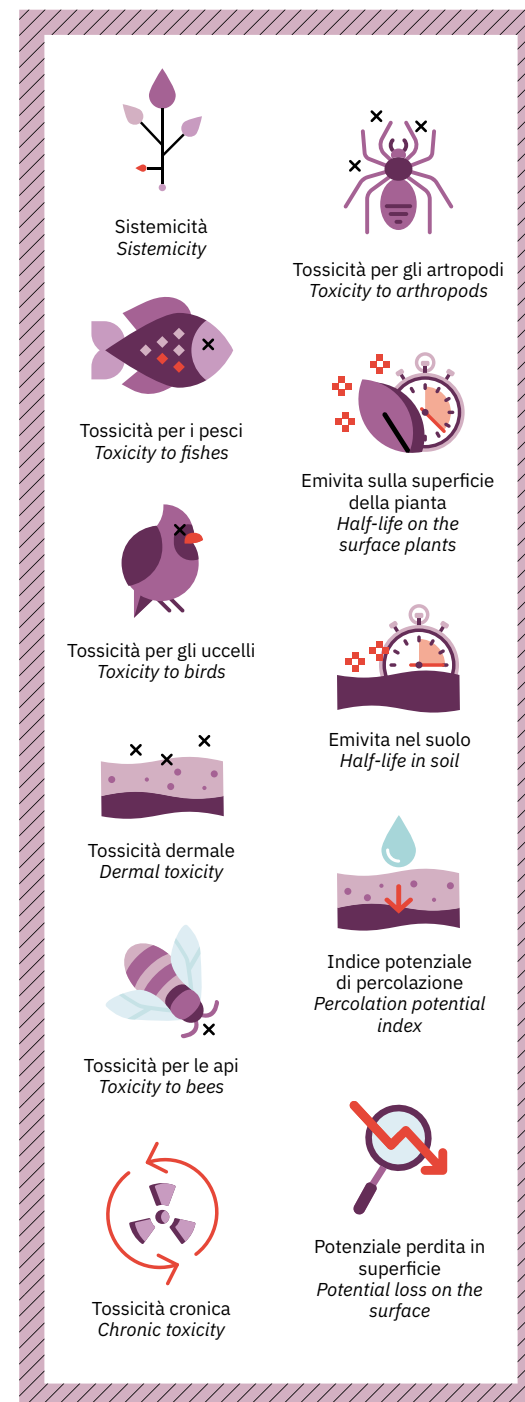
Tasca d'Almerita segue il **Disciplinare Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili**, basato su un sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. L'obiettivo è quello di coniugare tecniche produttive compatibili con la tutela dell'ambiente naturale con le esigenze tecnico-economiche dei moderni sistemi produttivi e di innalzare il livello di salvaguardia della salute degli operatori e dei consumatori.

Al fine di misurare il proprio impatto, Tasca d'Almerita utilizza l'**indicatore EIQ**, Environmental Impact Quotient¹, che misura l'impatto dei trattamenti su ambiente, agricoltore e consumatore.

Tasca d'Almerita follows the **Regulation Management methods of eco-sustainable companies**, which is based on an agri-food production system that uses all the methods and means of production and defence against the adversities of agricultural production, aimed at reducing the use of synthetic chemical substances to a minimum and rationalising fertilisation in accordance with ecological, economic and toxicological principles. The aim is to combine production techniques compatible with the protection of the natural environment with the technical and economic requirements of modern production systems, and thus to raise the level of health protection for operators and consumers.

In order to measure its impact, Tasca d'Almerita uses the **EIQ (Environmental Impact Quotient¹) indicator**, which measures the impact of treatments on the environment, the farmer and the consumer.

¹ "A method to measure the environmental impact of fitofarmacies" J. Kovach et al., New York's Food and Life Sciences Bulletin, Number 139, 1992



L'indicatore EIQ, si basa su 11 proprietà chimico-fisiche dei principi attivi contenuti nei fitofarmaci.

Esso considera **tre componenti di impatto**: sugli agricoltori (EIQ operatore), sui consumatori (EIQ consumatore) e sull'ambiente (EIQ ecologia). Le tre componenti hanno **uguale peso** nel calcolo dell'indicatore finale. Attraverso l'impiego del suddetto indicatore si effettua, in funzione dell'avversità da controllare, un confronto tra l'impatto del trattamento proposto e l'impatto di un analogo trattamento.

The EIQ indicator is based on 11 physical-chemical properties of the active ingredients in pesticides.

*It considers **three components of total impact**: farmers (EIQ operator), consumers (EIQ consumer) and the environment (EIQ ecology). The three components have **equal weight** in the final calculation of the indicator. By using this indicator, each adversity is controlled and a comparison is made between the impact of the proposed treatment and the impact of a similar treatment.*



LE 11

**PROPRIETÀ DEI PRINCIPI ATTIVI
CONSIDERATE NEL CALCOLO
DELL'EIQ**

**The 11 properties of the
active ingredients considered
in the EIQ calculation**

RISULTATI | RESULTS

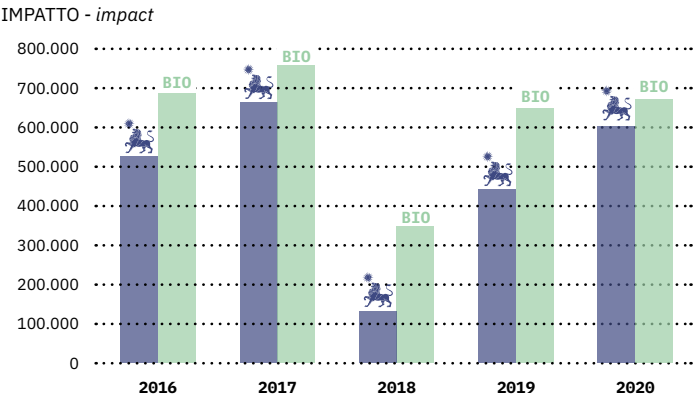
Come è possibile rilevare, la strategia di difesa integrata consente a Tasca d’Almerita di avere un impatto su ambiente, agricoltore e consumatore inferiore o uguale a quello che si avrebbe se si praticasse una linea di difesa biologica. I grafici mettono a confronto i valori EIQ (Environmental Impact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

As can be seen, this integrated pest management strategy allows Tasca d’Almerita to have an impact on the environment, the farmer and the consumer that is less than or equal to that which would be the case if an organic pest management approach were used. The chart compares the EIQ values (Environmental Impact Quotient) obtained by comparing the vineyard defence strategy adopted by Tasca D’Almerita estates and a similar strategy that uses only products allowed in organic farming. In other words, **the EIQ value compares the current impact of the company and what its impact would be if instead of practising an integrated line of defence, it implemented a line of biological defence**. The EIQ is calculated as the sum of all the treatments used on the Estate.

TENUTA REGALEALI

Confronto tra impatto della linea biologica e la strategia di difesa integrata Tasca d’Almerita

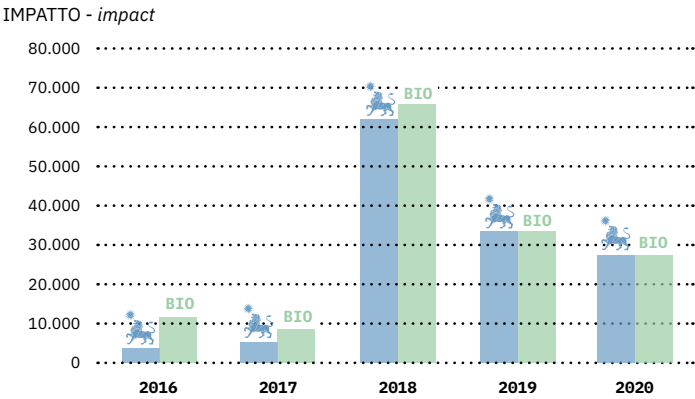
Comparison between the impact of the biological line of defence and Tasca d’Almerita integrated pest management strategy



TENUTA CAPOFARO

Confronto tra impatto della linea biologica e la strategia di difesa integrata Tasca d’Almerita

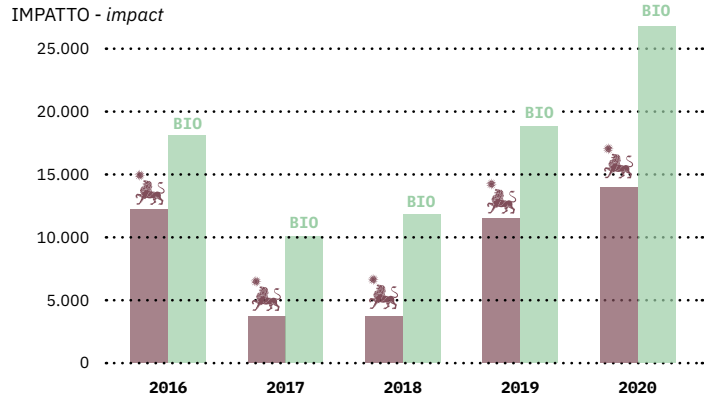
Comparison between the impact of the biological line of defence and Tasca d’Almerita integrated pest management strategy



TENUTA TASCANTE

Confronto tra impatto della linea biologica e la strategia di difesa integrata Tasca d’Almerita

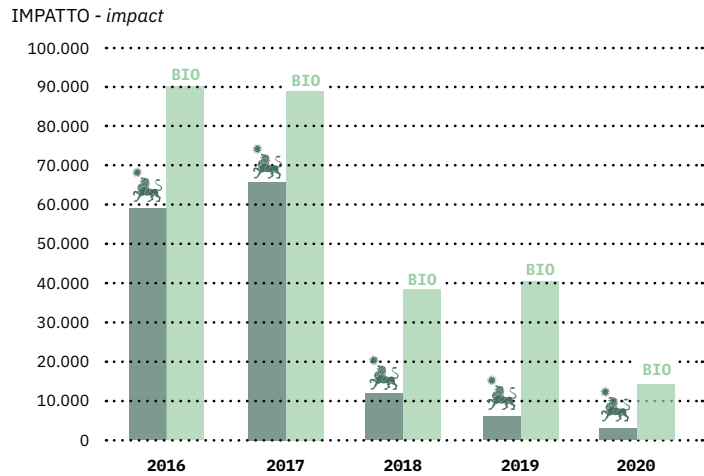
Comparison between the impact of the biological line of defence and Tasca d’Almerita integrated pest management strategy



TENUTA SALLIER DE LA TOUR

Confronto tra impatto della linea biologica e la strategia di difesa integrata Tasca d’Almerita

Comparison between the impact of the biological line of defence and Tasca d’Almerita integrated pest management strategy



TASCA

BIOLOGICO
Biological

Come è possibile rilevare, la gestione delle tenute Tasca d’Almerita nell’anno 2020 è caratterizzata da un impatto (correlato all’uso di agrofarmaci) sull’ambiente, sull’agricoltore e sul consumatore, **molto inferiore** a quello di un equivalente in agricoltura biologica.

As can be seen, Tasca d’Almerita’s management in 2020 had a **lower impact** (correlated to the use of agrochemicals) on the environment ,on farmers and on consumers than that of equivalent organic viticulture.



Le aziende che aderiscono al Programma SOStain **scelgono di non praticare il diserbo chimico.**

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



In vigna, durante la fase vegetativa, si sviluppano erbe spontanee che **entrano in competizione con la vite** per le risorse del suolo e in Sicilia soprattutto per l'acqua.

*In the vineyard, during the growing phase, wild grasses begin to grow and they **compete with the vine** for soil resources and, in Sicily, especially for water.*

L'obiettivo del viticoltore è di evitare stress al vigneto per garantire a sua volta le migliori prestazioni. L'erba, specialmente quella che cresce esattamente sotto il filare, è un potenziale competitor per la vite e favorisce la presenza di umidità nella zona dei grappoli, agevolando lo sviluppo di muffe. Per molto tempo si è fatto ricorso alle lavorazioni meccaniche per eliminare dal suolo le infestanti.

Il diserbo chimico, apparso negli anni '60, ha in qualche modo rivoluzionato la gestione del suolo dei vigneti per la semplicità d'impiego, l'efficacia e i costi contenuti. Tuttavia, l'uso continuo di diserbanti chimici porta ad una inevitabile riduzione della biodiversità del suolo. Inoltre i diserbanti chimici, se utilizzati in maniera impropria potrebbero generare inquinamenti dell'ambiente e delle acque. Per queste ragioni, nel **programma SOStain è vietato praticare il diserbo chimico e si promuove l'adozione di tecniche alternative, altrettanto efficaci, per favorire una viticoltura duratura, che al contempo preservi l'ambiente.**

The winegrower's aim is to avoid stressing the vineyard while ensuring the best possible performance. Grass is a potential competitor for the vine, especially when it grows right under the row of plants, and it favours the presence of moisture in the grape cluster area, facilitating the development of mould. For a long time, mechanical means were used to remove weeds from the soil.

*Chemical herbicides, which appeared in the 1960s, revolutionised vineyard soil management to some extent because of their ease of use, effectiveness and low cost. However, the continued use of chemical herbicides leads to an inevitable reduction in soil biodiversity. In addition, chemical herbicides, if used improperly, could cause environmental and water pollution. For these reasons, the **SOStain programme prohibits chemical herbicides and promotes the adoption of alternative techniques that are just as effective, in order to promote long-lasting viticulture while preserving the environment.***

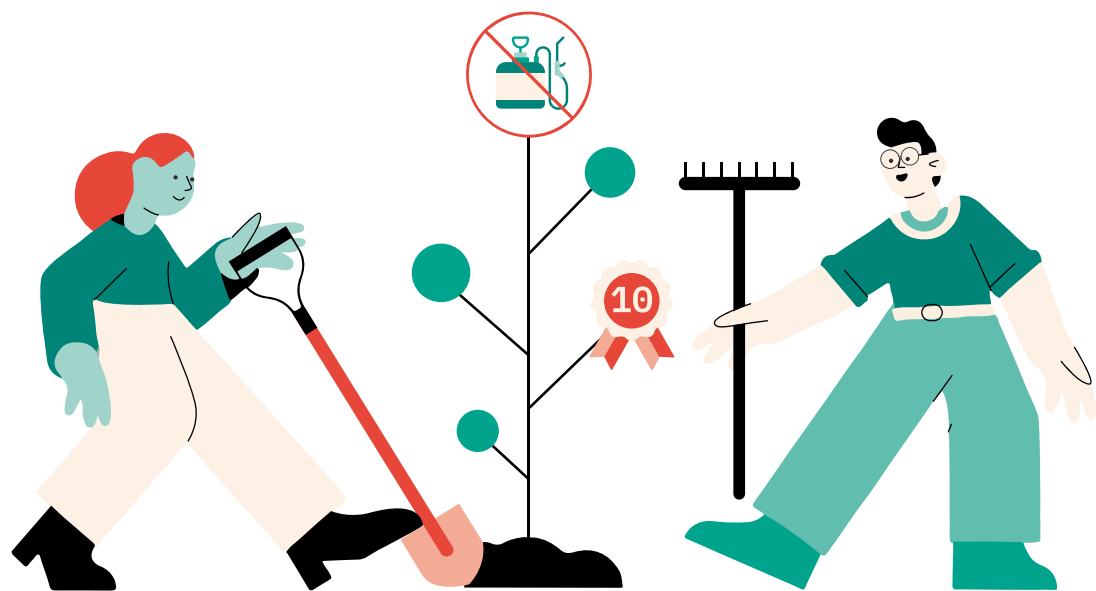
RISULTATI | RESULTS

Tasca d'Almerita da 10 anni non pratica diserbo chimico in nessuna delle sue Tenute.

Per contrastare le erbe infestanti si ricorre al diserbo meccanico, che consiste nell'utilizzare mezzi fisici, come per esempio la zappa, ma anche aratri, lame, motozappe, erpici sottofila, che sradicano le infestanti dal suolo e quindi dal vigneto.

Tasca d'Almerita has not used chemical weed control products on any of its estates for 10 years.

To combat weeds, we use mechanical weeding, which consists of using physical tools, such as the hoe, but also ploughs, blades, motor hoes, and inter-row harrows, which uproot the weeds from the soil and remove them from the vineyard.





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

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



La biodiversità di un vigneto è definita come l'insieme di **tutte le forme di vita** presenti sulla superficie e nel suolo, quali piante, animali, microrganismi fino ai geni delle varie entità viventi.

*The biodiversity of a vineyard is defined as **the entire set of life forms** present on the surface of and in the soil, and includes plants, animals, micro-organisms and even the genes of the various living entities.*

Il suolo si caratterizza per un'interazione intima e multipla tra la porzione minerale, organica e gassosa e gli organismi viventi. La biodiversità condiziona la capacità di un suolo di resistere ai cambiamenti rapidi che avvengono nelle diverse condizioni ambientali e la possibilità di raggiungere lo stato di equilibrio, alla base del concetto di resilienza².

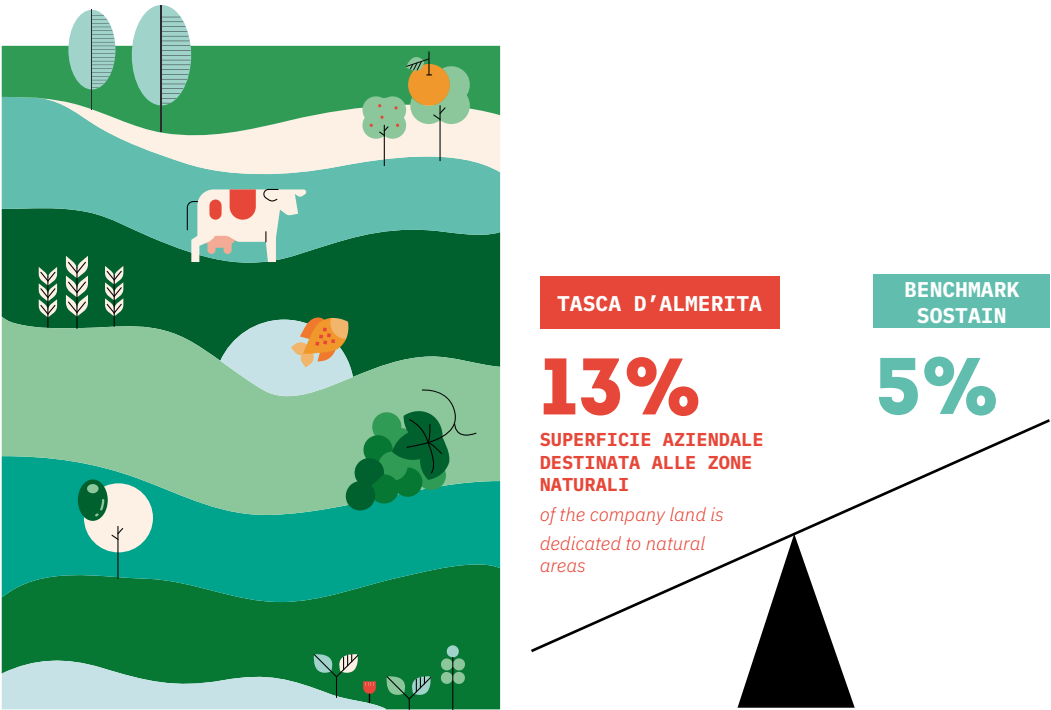
The soil thus contains an intimate and multiple-layered interaction between mineral, organic and gaseous contents and living organisms. Biodiversity affects a soil's ability to withstand rapid changes that occur under different environmental conditions and the possibility of reaching a state of equilibrium, which is at the basis of the concept of resilience⁵.

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

*The SOSTain programme takes this into account and prescribes that if the company **has a surface area of more than 15 hectares, it must maintain natural areas (that have no buildings and are either uncultivated or intended for permanent pasture) on at least 5% of the company land** in order to provide refuge areas for natural species.*

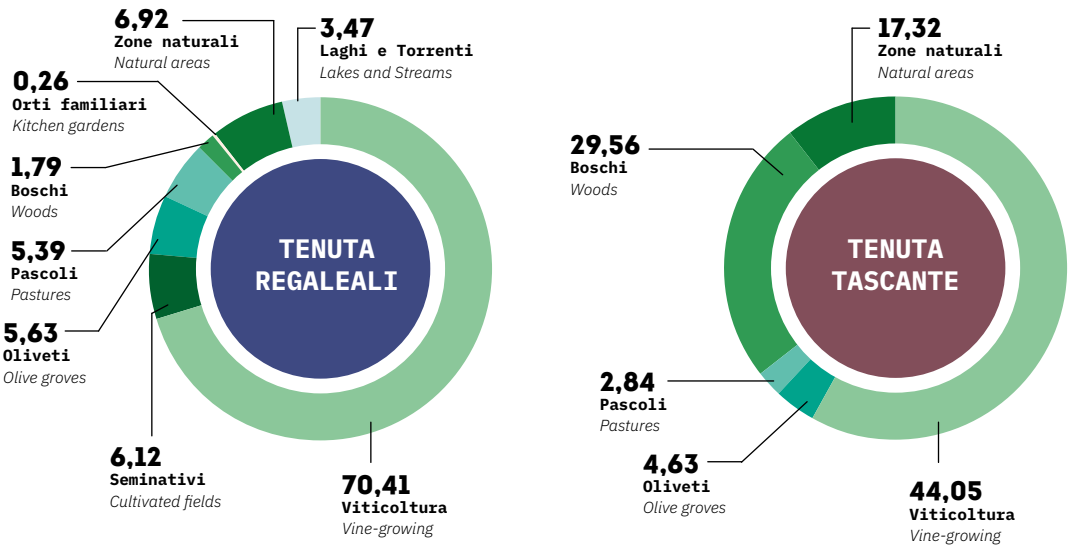
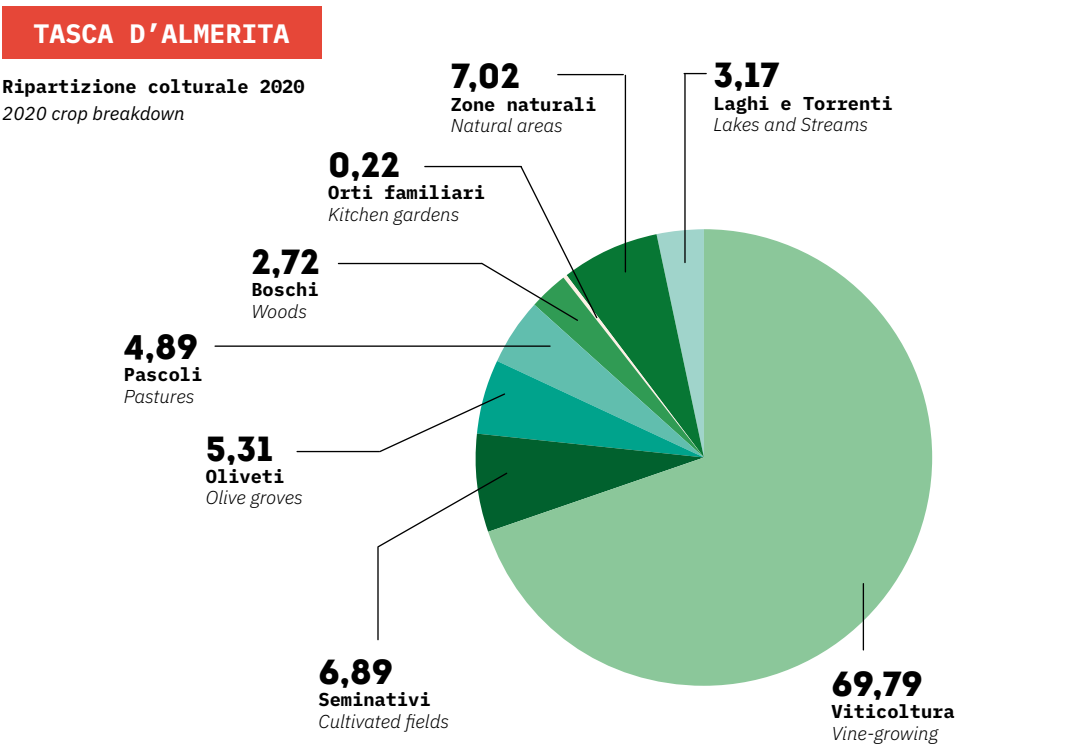
²Colungati G., Cattarossi G. (2018), Tutelare la biodiversità floristica nell'agrosistema vigneto, Vigne, Vini e Qualità.

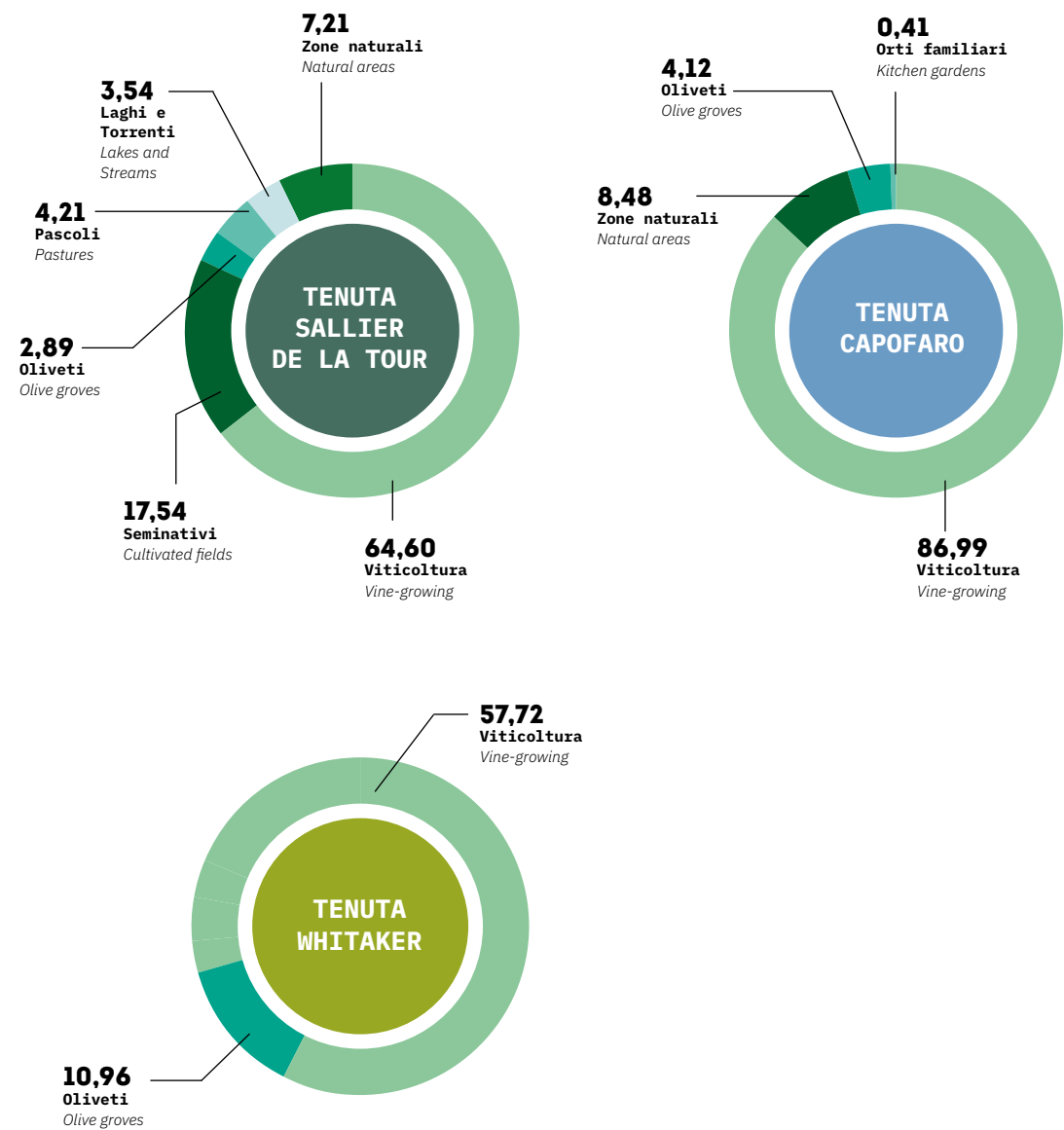
RISULTATI | RESULTS



Il mantenimento della biodiversità nelle Tenute Tasca d'Almerita è assicurato dalla **diversificazione culturale**, che favorisce la biodiversità floristica e faunistica e salvaguarda la secolare tradizione territoriale. Per questa ragione, nel 2020, **alla viticoltura è stato dedicato il 69% della superficie totale**, mentre la restante percentuale di superficie è stata dedicata a pascoli, seminativi, oliveti, boschi, laghi e torrenti e aree non coltivate.

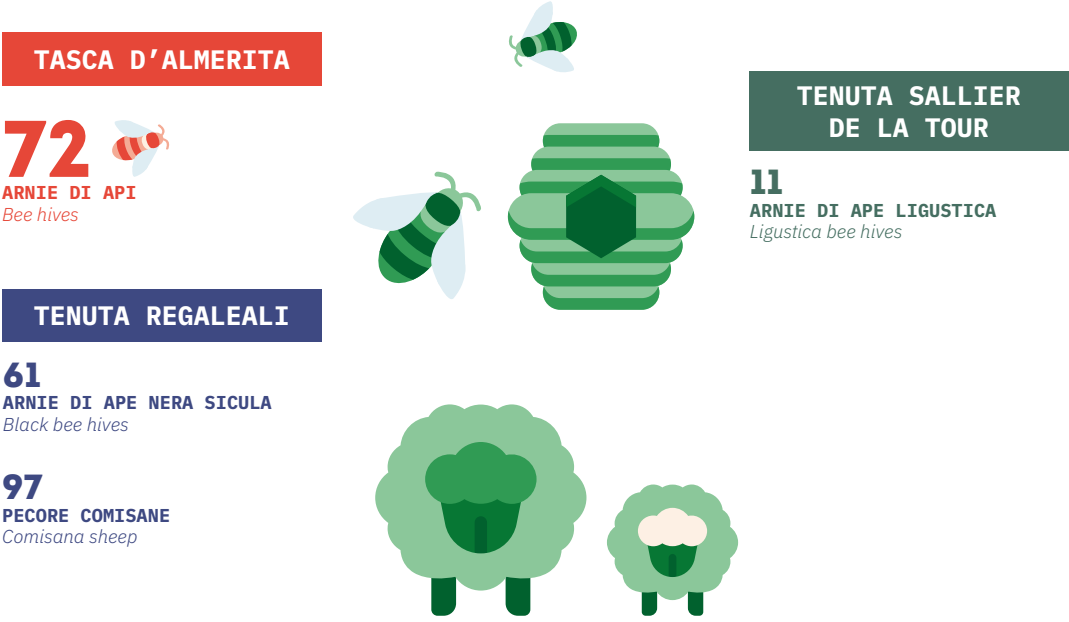
*The maintenance of biodiversity on the Tenute Tasca d'Almerita estates is ensured by **crop diversification**, which favours plant and animal biodiversity and safeguards centuries-old territorial traditions. For this reason, in 2020, **69% of the total area was devoted to wine growing**, and the remaining areas devoted to pastures, arable land, olive groves, forests, lakes and streams and non-cultivated areas.*

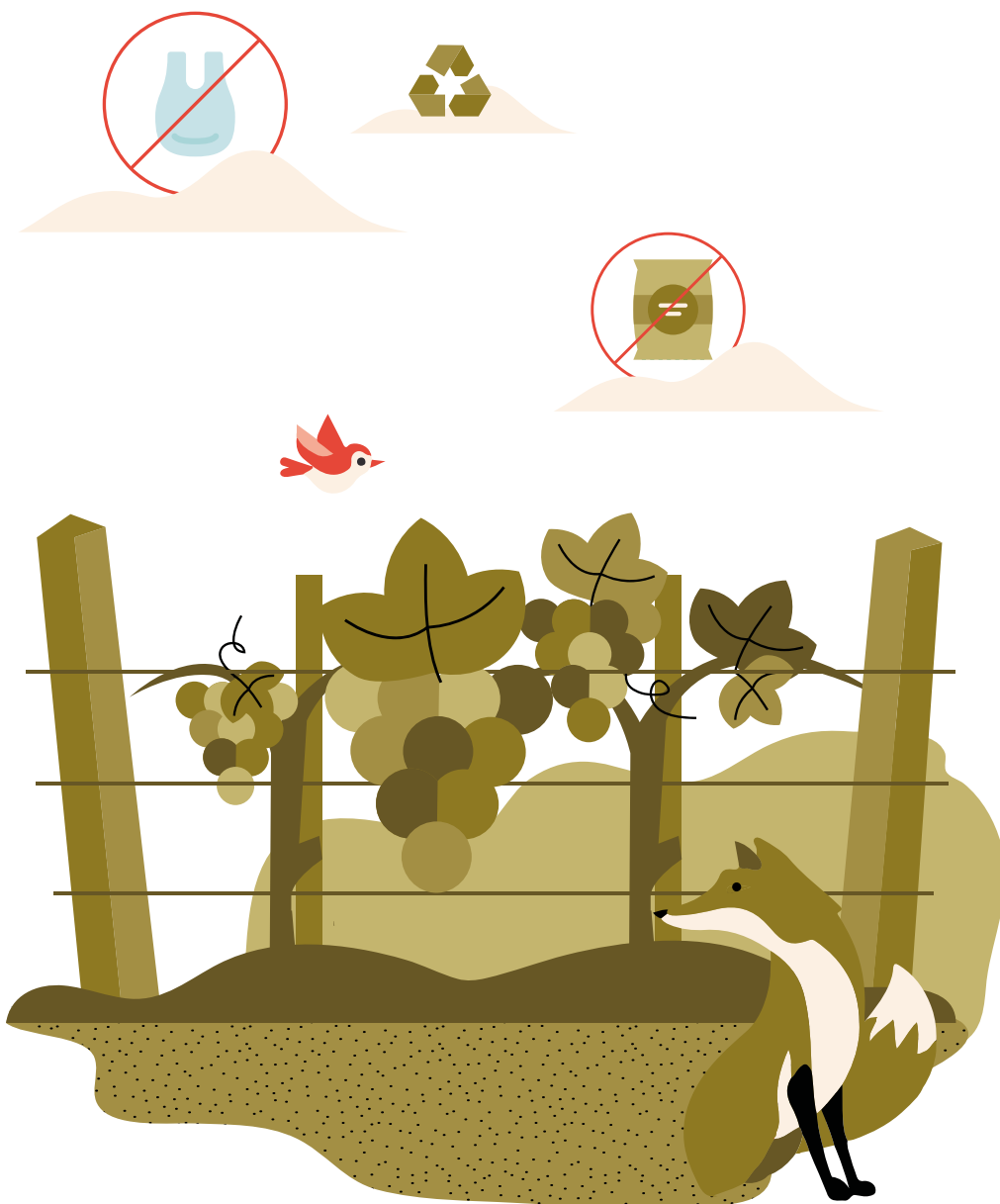




Nelle Tenute Tasca d’Almerita inoltre sono allevate le api, preziose e fondamentali, non solo per la produzione di miele ma anche per la salvaguardia della biodiversità. **E’ noto che l’ape contribuisce all’impollinazione del 75-80% delle piante a fiore, sia di quelle coltivate (circa 150 – 200 specie in tutto il mondo) sia di quelle selvatiche (oltre 350mila)** (Fonte: Mediterranean CooBEEration, 2017). Nella Tenuta Regaleali è allevata l’ape nera sicula, razza autoctona siciliana, molto diffusa negli anni ‘70 e poi quasi totalmente abbandonata negli anni ‘80, quando rischiò l’estinzione perché gli apicoltori del tempo avevano deciso di sostituirla con la più comune ape italiana (ligustica), da cui oggi proviene la maggior parte del miele siciliano. Essa, oltre a favorire la salvaguardia della biodiversità, produce ottimo miele, ricco di antiossidanti, oggi servito agli ospiti della Tenuta. Qui, inoltre, il mantenimento della biodiversità è assicurato anche da **97 pecore comisane, dette anche “testa rossa”** per il caratteristico colore del pelo della testa. Diserbanti naturali del terreno, sono utilizzate per la produzione di latte, di alta qualità, da cui si ricava un’ottima ricotta destinata per il consumo personale della famiglia Tasca.

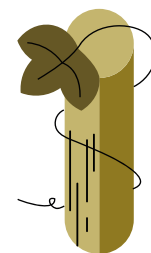
Bees are also kept on the Tasca d’Almerita estates. They are precious and essential not only for the production of honey but also for the safeguarding of biodiversity. **It is well known that bees contribute to the pollination of 75-80% of the most-evolved flowering plants, both cultivated (around 150-200 species worldwide) and wild (over 350,000)** (Source: Mediterranean CooBEEration, 2017). In Regaleali Estate is raised the Sicilian black bee, a native Sicilian breed, was widespread in the 1970s and then almost completely abandoned in the 1980s, when it risked extinction because the beekeepers of the time decided to replace it with the more common Italian bee (*Apis mellifera ligustica*), from which most Sicilian honey now comes. As well as helping to preserve biodiversity, these bees produce excellent honey, rich in antioxidants, which is now served to guests at the Estate. Here, the maintenance of biodiversity is also ensured by **97 Comisan sheep, also called “red head” sheep** because of the characteristic colour of the wool on their head. Natural weed killers, they are used for the production of high quality milk, from which an exquisite ricotta cheese is obtained, used for the personal consumption of the Tasca family.





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

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



Nell'impianto di nuovi vigneti e nella gestione dei vigneti esistenti devono essere impiegati materiali **eco-compatibili**.

*In the planting of new vineyards and their management, **eco-friendly** materials must be used.*

Sono definiti eco-compatibili quei materiali che possono essere riciclati o che sono già a loro volta riciclati e/o che sono biodegradabili (ferro, legno non trattato, legacci biodegradabili, etc).

Eco-friendly materials are defined as those which can be recycled or are already recycled and/or are biodegradable (iron, untreated wood, biodegradable ties, etc).

RISULTATI | RESULTS

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



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



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

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



Nella valutazione di sostenibilità, non vanno considerati solo gli aspetti ecologici, ma anche **le ricadute sul territorio** delle azioni intraprese dalle aziende.

*In this sustainability assessment, not only is the ecological aspect considered, but also **the impact on the territory** of the actions taken by the companies.*

Nel programma SOSStain si vuole incentivare la salvaguardia di mestieri, tradizioni ed economie locali, introducendo un percorso di miglioramento continuo. È richiesto pertanto che il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati siano di provenienza regionale; è richiesto inoltre di redigere un piano di approvvigionamento di servizi di provenienza regionale e di motivare eventuali acquisti non effettuati in Sicilia.

Attraverso un approccio attento alle risorse territoriali, il programma SOSStain/ garantisce anche opportunità di promozione economica e sociale che si traducono nel miglioramento della qualità della vita delle comunità locali. È per questa ragione che non si ricerca solo un vino di qualità, buono e perfetto al naso e al palato, ma anche **un vino che racconti la storia di un territorio che cresce con l'attività vitivinicola.**

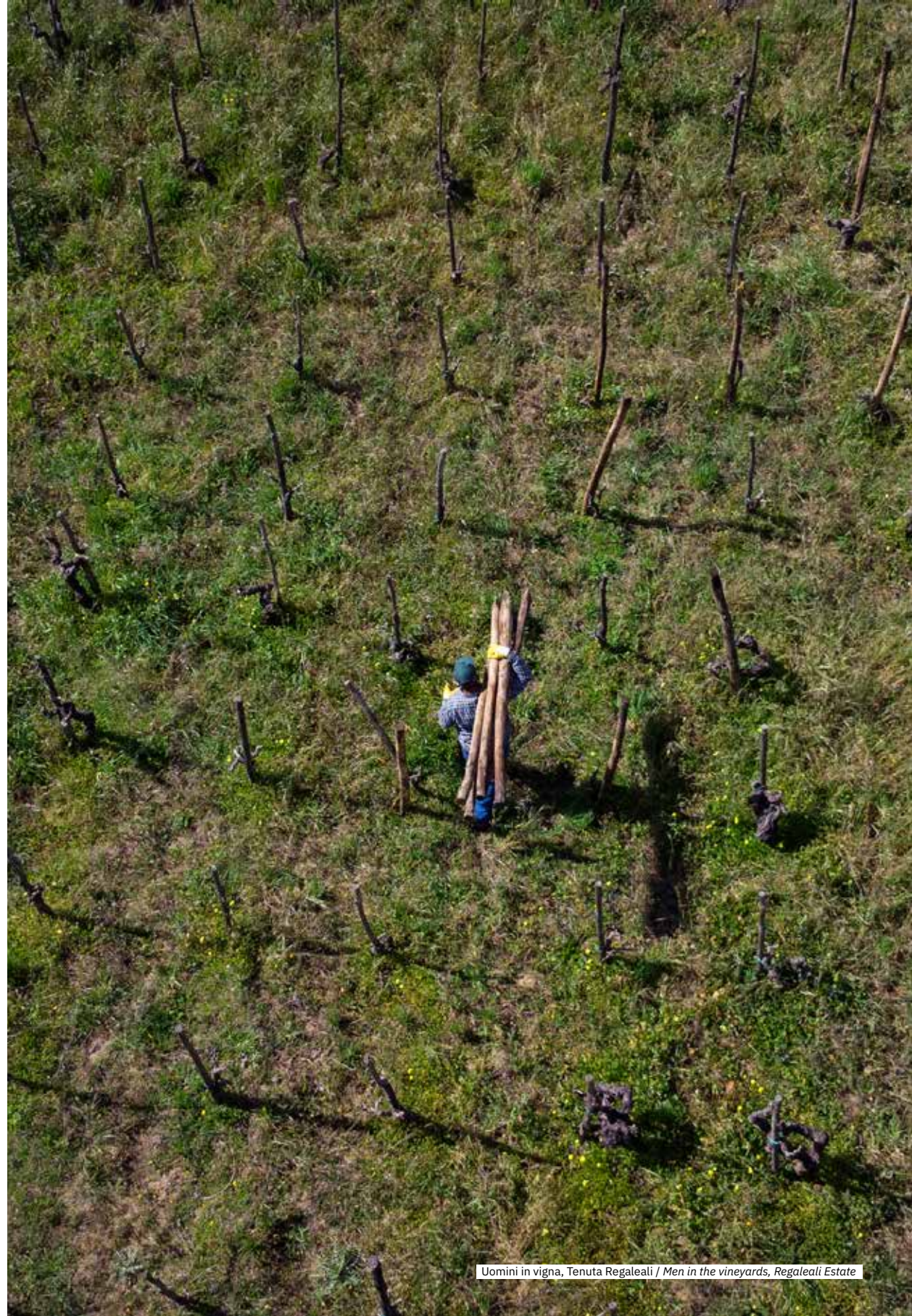
The SOSStain programme aims to promote the preservation of local crafts, traditions and economies by introducing a process of continuous improvement. It is therefore required that 100% of the grapes and wines purchased, if any, are of regional origin; it is also required to draw up a plan for the procurement of services of regional origin and to give technical justification for any non-regional choices.

*Through a careful approach to territorial resources, the SOSStain programme ensures that opportunities for economic and social promotion translate into improving the quality of life of local inhabitants. It is for this reason that we do not strive only for quality wine, with a perfect nose and palate, but we seek to create **wines that tell the story of a territory that grows along with the wine business.***

RISULTATI | RESULTS

Il 100% delle uve acquistate e il 77% dei servizi impiegati provengono dal territorio siciliano.
I fornitori di uve sono tutti localizzati in territori circostante alle Tenute Tasca d'Almerita.

100% of the grapes purchased and 77% of the services used are native to Sicily.
The suppliers of grapes are all located in territories surrounding the Tasca d'Almerita estates.





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

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

È richiesto il calcolo, su scala aziendale, degli indici proposti dal programma VIVA (Aria – Carbon Footprint, Acqua – Water footprint, Vigneto e Territorio).

The calculation on a company-wide scale of the indices proposed by the VIVA programme (Air – Carbon Footprint, Water – Water Footprint, Vineyard and Territory) is required.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

VIVA – La sostenibilità nella vitivinicoltura italiana – è il programma del Ministero della Transizione Ecologica, per misurare la sostenibilità nel settore vitivinicolo, attraverso un approccio multidisciplinare basato su quattro indicatori: ARIA, ACQUA, VIGNETO E TERRITORIO. Considerata la sua rilevanza nazionale, le aziende aderenti a SOSStain/VIVA ne adottano il Disciplinare di certificazione a livello di organizzazione.

VIVA – Sustainability in Italian Viticulture – is the programme of the Ministry of the Ecological Transition, to measure sustainability in the wine industry through a multidisciplinary approach based on four indicators: AIR, WATER, VINEYARD and TERRITORY. Considering its national importance, SOSStain/VIVA member companies adhere to the Certification Regulations at the organisational level.

I 4 INDICATORI VIVA - The 4 VIVA Indicators



ARIA
air



ACQUA
water



VIGNETO
vineyard



TERRITORIO
territory



L'impatto sul VIGNETO

L'indicatore VIGNETO è il risultato di una analisi effettuata a campione sui vigneti utilizzati per la produzione dei vini di un'azienda, che prende in considerazione **le attività legate alla coltivazione durante un'intera annata di produzione.**

L'obiettivo dell'indicatore VIGNETO è analizzare, quantificare, comprendere e verificare **quale sia l'impatto sull'ambiente della gestione dei vigneti aziendali, dando una fotografia della situazione attuale, per individuare in quali ambiti è possibile intervenire per ridurre gli impatti.**

Per il calcolo dell'indicatore, vengono considerate tutte le attività di campo legate alle fasi di produzione aziendale (fino alla raccolta delle uve).

Il calcolo dell'indicatore Vigneto permette, in particolare, di ottenere informazioni e misure relative a questi aspetti:

- **difesa:** valuta il rischio ambientale potenziale legato all'uso degli agrofarmaci, con le relative conseguenze su acqua, aria e suolo;
- **concimazioni:** l'indicatore valuta la sostenibilità della concimazione, in funzione delle caratteristiche del suolo, del concime usato, delle modalità di applicazione e dei fabbisogni del vigneto;
- **fertilità:** l'indicatore valuta l'effetto delle pratiche di gestione del suolo sull'evoluzione della sostanza organica;
- **lavorazioni:** valuta l'influenza che le diverse operazioni meccaniche effettuate nel vigneto hanno sul compattamento del terreno;

The impact on VINEYARD

*The VINEYARD indicator is the result of an analysis made on a sample of company vineyards used for the production of wines; the analysis takes into consideration **the cultivation activities carried out throughout an entire production year.***

*The goal of the VINEYARD indicator is to analyse, quantify, understand and verify **the impact of vineyard management on the environment, photographing the current situation, in order to identify in where actions can be taken to reduce the impacts.***

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

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

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

• **erosione:** prende in considerazione le attività legate al controllo delle acque di scorrimento superficiale e dipende, in particolare, dalla gestione del suolo, dalla presenza e dal tipo di inerbimento, dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona e dall'uso delle macchine;

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

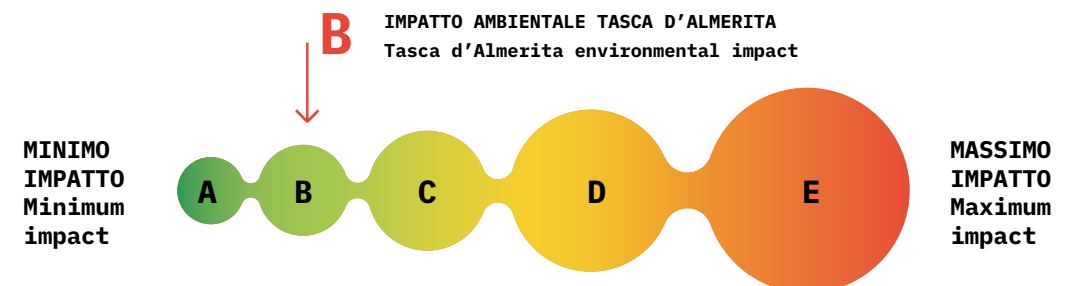
L'indicatore esprime il valore complessivo, in una scala che va da E (massimo impatto ambientale) a A (minimo impatto).

• **erosion:** takes into account the activities related to the control of surface water flow; it depends, in particular, on soil management, the presence and type of grassland, the soil and climate characteristics of the area and the use of machinery;

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

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

RISULTATI | RESULTS





L'impatto sull'ACQUA

L'indicatore ACQUA, calcolato secondo una metodologia allineata con lo standard internazionale UNI EN ISO 14046: 2016, meglio noto come **Water Footprint**, ha l'obiettivo di quantificare i potenziali impatti relativi all'acqua dolce che un'azienda consuma (ed eventualmente inquina) durante un anno solare per la propria attività e individuare in quali ambiti è possibile intervenire per ridurre questi impatti.

L'ACQUA utilizzata può essere:

- **acqua blu di vigneto (irrigazione)**, corrispondente al volume di acqua superficiale o di falda prelevato dai corpi idrici e impiegato per l'irrigazione dei vigneti, che non ritorna alla stessa sorgente da cui è stato prelevato, o vi torna ma in tempi diversi;
- **acqua blu di vigneto (trattamenti)**, corrispondente al volume di acqua superficiale o di falda prelevato dai corpi idrici e impiegato per effettuare i trattamenti fitosanitari nei vigneti. Comprende il volume di acqua necessario alla diluizione o dissoluzione dei formulati e il volume di acqua utilizzato per il lavaggio dei mezzi agricoli a seguito dei trattamenti;
- **acqua blu di cantina**, corrispondente al volume di acqua superficiale o di falda prelevato dai corpi idrici ed impiegato per l'attività di cantina (vinificazione e imbottigliamento) che non ritorna alla stessa sorgente da cui è stato prelevato, o vi torna ma in tempi diversi.

The impact on WATER

*The WATER indicator, calculated according to a methodology aligned with the UNI EN ISO 14046 standard: 2016, better known as **Water Footprint**, aims to quantify the potential impacts related to the fresh water that a company consumes and possibly pollutes during a calendar year as a result of its operations and to identify in which areas the company can intervene to reduce them.*

WATER itself can be further classified as:

- **vineyard blue water (for irrigation)**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used for the irrigation of vineyards, which does not return to the same source from which it was taken, or returns there at a later time;
- **vineyard blue water (for treatments)**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used to carry out treatments in the vineyards. It includes the volume of water required for dilution or dissolution of the preparations and the volume of water used to wash the agricultural equipment following the treatments;
- **winery blue water**, corresponding to the volume of surface water or groundwater taken from water bodies and used for winery operations (vinification + bottling), which does not return to the source from which it was taken, or returns there at a later time.

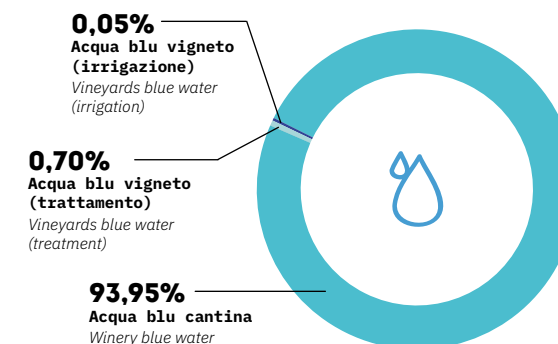
L'indicatore acqua esprime i potenziali impatti ambientali conseguenti all'utilizzo di acqua dolce e tiene conto dell'acqua direttamente consumata e/o eventualmente inquinata in vigneto ed in cantina per la produzione del vino.

The water indicator expresses the potential environmental impacts resulting from the use of fresh water and accounts for the water directly consumed and/or possibly polluted in the vineyard and in the winery for the production of wine.

RISULTATI | RESULTS

Nel grafico seguente sono riportati i contributi di tre attività (Irrigazione vigneti, acqua necessaria per i trattamenti, acqua utilizzata in cantina) all'indicatore **Direct Water Scarcity Footprint (Scarsità idrica)**, che è una misura della scarsità idrica potenziale dovuta ai consumi diretti di volumi di acqua dolce, superficiale o sotterranea, realmente consumati in campo e in cantina che non torna a valle del processo produttivo nel medesimo punto di captazione o vi torna in tempi diversi.

*The following chart shows the impact of three operations (vineyard irrigation, water needed for treatments, water used in winery) on the **Direct Water Scarcity Footprint indicator**, that is a measure of potential water scarcity due to the direct consumption of volumes of fresh water, surface water or groundwater actually consumed in the field and in the cellar, which does not return downstream of the production process to the same point of capture or returns there at a later time;*



Ciò significa che a contribuire alla scarsità idrica, sono soprattutto le acque utilizzate in cantina e, in quantità irrisoria, quelle utilizzate per effettuare i trattamenti.
This means that water scarcity is determined mainly by water used for irrigation, followed by water used for treatments.

**WATER
FOOTPRINT**

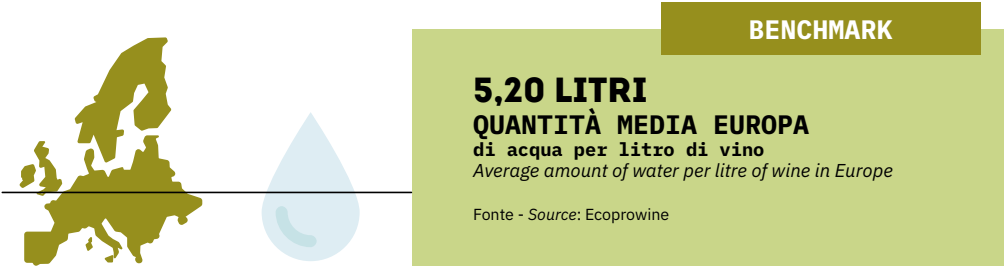
Il consumo di acqua in cantina

I volumi di acqua impiegati per produrre una bottiglia di vino sono influenzati da molteplici fattori, dipendenti dall'annata (temperatura, andamento climatico, rese per ettaro etc.) e anche dalle dimensioni della cantina e dal numero di bottiglie prodotte. Esiste infatti un effetto scala per cui maggiori sono le dimensioni della cantina e i volumi di

Water consumption in the winery

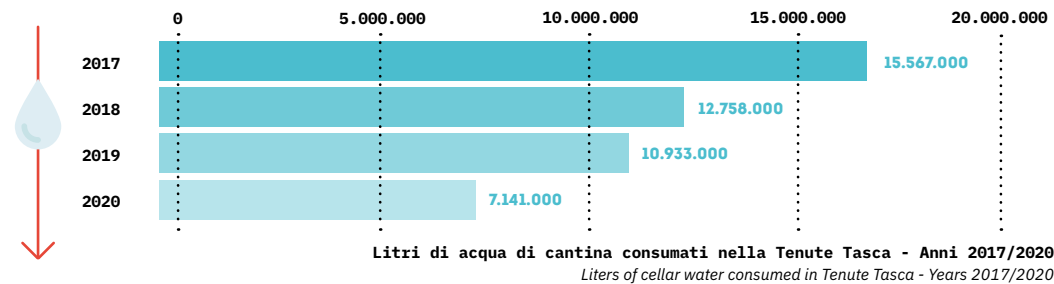
The volume of water used to produce a bottle of wine is influenced by many factors, including those specific to the year of production (temperatures, climate, yields per hectare, etc.) as well as by the size of the winery and the number of bottles produced. As a matter of fact, there is a scale effect such that the larger the winery and the more wine

vino lavorati, minore è la quantità di acqua consumata.
Qui prenderemo in considerazione come benchmark di riferimento la quantità media di acqua per litro di vino utilizzata da un campione europeo di 89 aziende che hanno partecipato al progetto ECO-PROWINE e ritenuto rappresentativo della variabile struttura produttiva del vino in Europa.



Di seguito si riportano i consumi idrici registrati negli ultimi 4 anni, complessivamente nelle 5 Tenute Tasca.

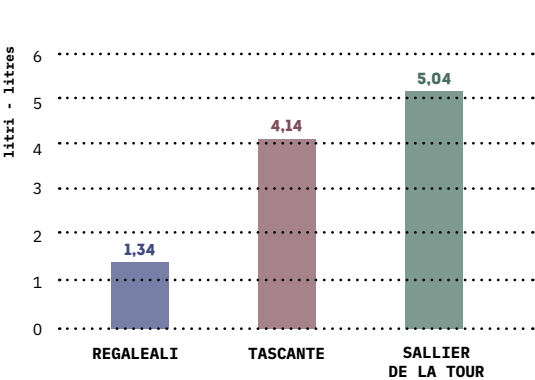
The water consumption recorded over the last 4 years is shown below in the Tasca Estates.



CONFRONTO TENUTE
Comparing the Estates

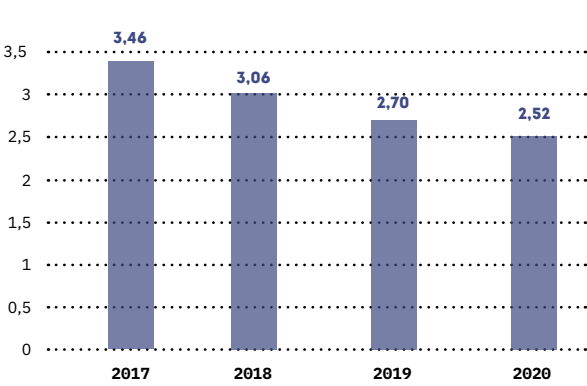
Litri di acqua di cantina per litro di vino, anno 2020
Litres of winery water per liter of wine in 2020

I dati vanno interpretati alla luce di un effetto scala, generato dalla lavorazione di una minore quantità di vino nelle tenute più piccole.
The data must be interpreted by keeping in mind the scale effect due to the fact that a smaller quantity of wine is produced on the smaller estates.

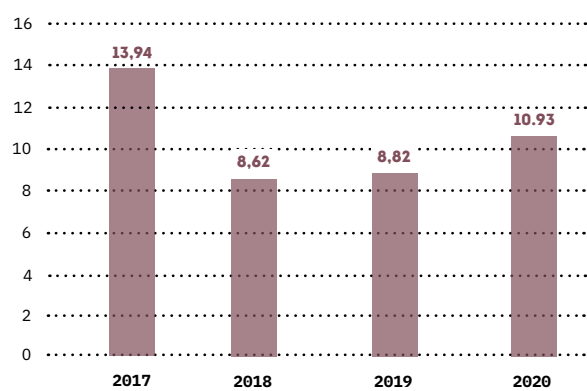


Analizziamo il dettaglio per Tenute, perché i consumi idrici dipendono anche dalle quantità di vino vinificato e imbottigliato.
We analyse the details Estate by Estate, because the water consumption also depends on the quantity of the wine vinified and bottled.

TENUTA REGALEALI
Litri di acqua per bottiglia di vino
Litres of water per bottle of wine

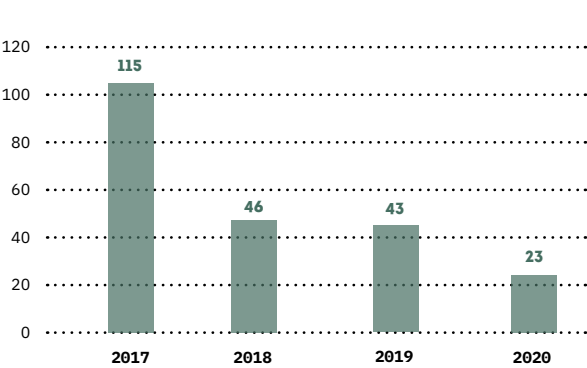


TENUTA TASCANTE
Litri di acqua per bottiglia di vino
Litres of water per bottle of wine



TENUTA SALLIER DE LA TOUR
Litri di acqua per bottiglia di vino
Litres of water per bottle of wine

Nella Tenuta Sallier de La Tour il maggiore consumo è attribuibile al fatto che l'acqua viene utilizzata anche per l'ospitalità.
On the Sallier de La Tour Estate, water consumption is higher due to the fact that it is also used for hospitality.





L'impatto sull'ARIA

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

Categoria 1 - Emissioni dirette di gas ad effetto serra generate da tutte le fonti di proprietà o sotto controllo dell'azienda:

emissioni derivanti dalla combustione di combustibili fossili (es. gasolio, benzina, GPL e metano), emissioni derivanti da processi aziendali (es. derivanti dall'uso di fertilizzanti) etc.

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

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

Categoria 3 - Emissioni indirette di gas ad effetto serra da trasporto:

in questa categoria rientrano le emissioni derivanti dalla combustione del carburante nei mezzi di trasporto non di proprietà dell'azienda correlate al trasporto e alla distribuzione delle materie prime, rifiuti e prodotti finiti. Tali emissioni includono, oltre alle emissioni derivanti dal trasporto e distribuzione dei prodotti acquistati dall'organizzazione, anche le emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione, quelle derivanti dagli spostamenti casa - lavoro dei dipendenti

The impact on AIR

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

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

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

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

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

e quelle derivanti da viaggi di lavoro.

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

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

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

and those deriving from business trips.

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

Category 5 - Indirect greenhouse gas emissions from other sources

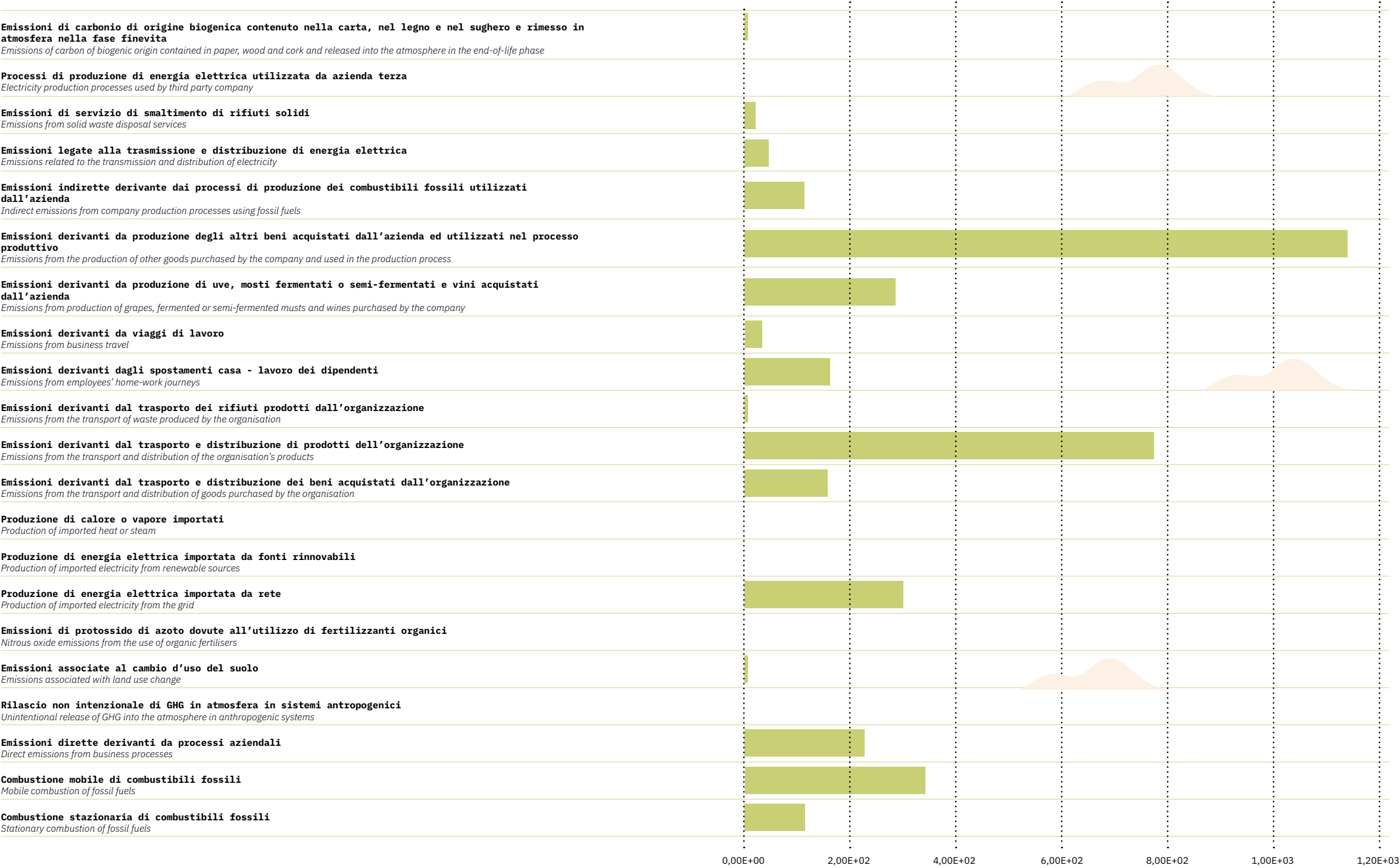
This category includes emissions related to production processes and the transport of electricity used by third companies (consumed for example by bottlers outside the company, not applicable in the case of Tasca d'Almerita).

RISULTATI | RESULTS



Quadro dettagliato - Emissioni GHG tCO₂eq

Detailed overview - GHG emissions in tCO₂eq





L'impatto sul TERRITORIO

Nel panorama complessivo dell'agricoltura italiana, il paesaggio disegnato dalla coltivazione della vite ha una importanza fondamentale. L'indicatore Territorio è stato creato **per considerare, nella valutazione di sostenibilità, il paesaggio**, così come gli aspetti sociali ed economici. A tal fine è stato elaborato un insieme di indicatori qualitativi e quantitativi capaci di misurare la ricaduta sul territorio delle azioni intraprese dalle aziende.

Gli ambiti di analisi:

The impact on TERRITORY

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



Paesaggio e Biodiversità - Landscape and Biodiversity

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

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



Società e Cultura - Society and Culture

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

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



Economia ed Etica - Economy and Ethics

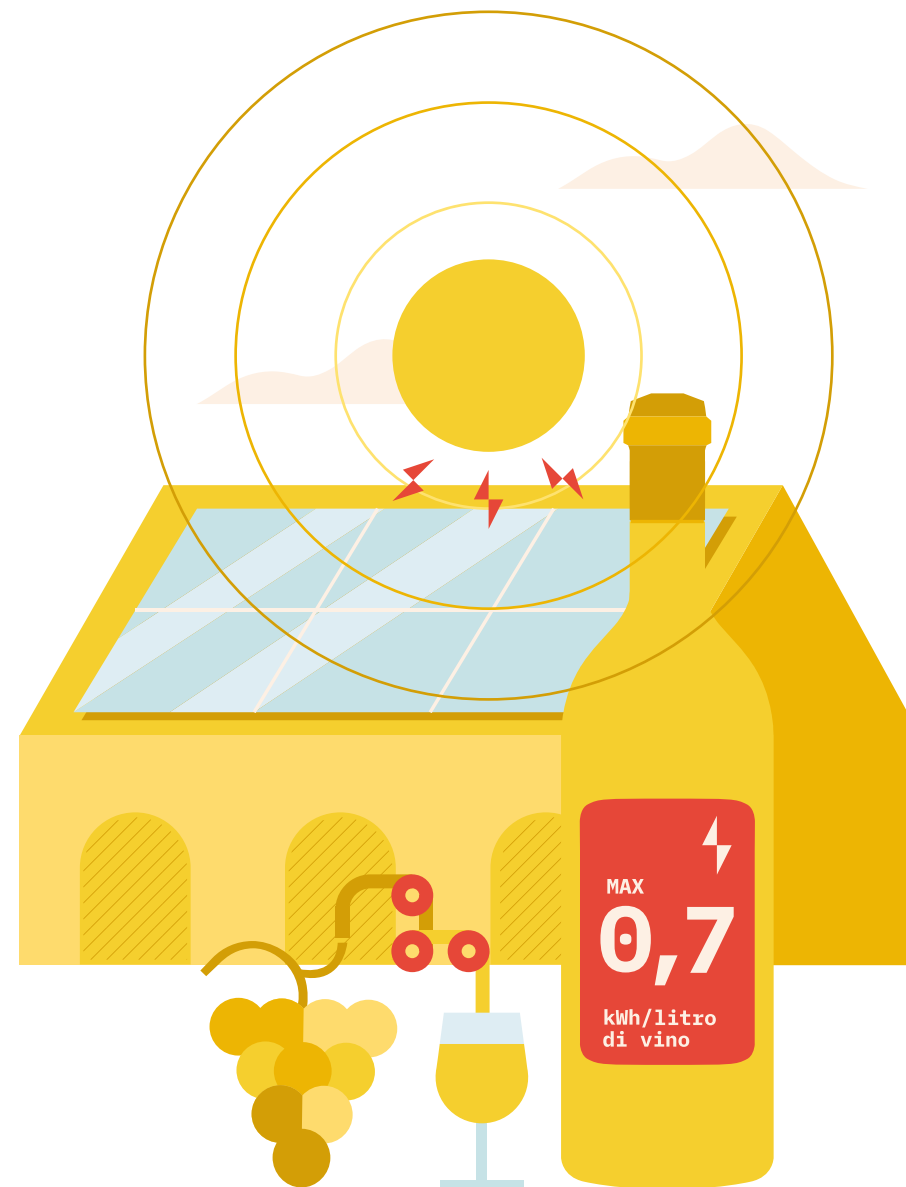
Sono inclusi in questa sezione i requisiti che identificano le attività aziendali con ricaduta economica positiva sul territorio e quelli riferiti all'etica aziendale, ad inclusione delle ricadute sui consumatori.

This section includes all the requirements that identify the company's activities with a positive economic impact on the territory and those related to business ethics, including anything with an impact on consumers.

RISULTATI | RESULTS



Tasca d'Almerita ha soddisfatto tutti i requisiti dell'indicatore Territorio.
Tasca d'Almerita has met all the requirements of the Territory indicator.



Max **0,7 kWh** di energia elettrica per litro di vino vinificato.

Max **0.7 kWh** of electricity per liter of vinified wine.



Secondo i dati rilevati da Tesla⁴, nell'Unione Europea il consumo di energia per la produzione del vino è pari a **1750 milioni di kWh l'anno**, mentre quello italiano è pari a 500 milioni di kWh/anno.

According to data collected by TESLA⁴, energy consumption in the sector of wine production in the European Union is **1750 million kWh per year**, and Italian consumption amounts to 500 million kWh/year.

Il **programma SOSTain** si pone l'obiettivo di promuovere l'efficienza energetica dei processi di vinificazione, che sono considerati quelli a maggiore dispendio energetico.

Per questo le aziende SOSTain devono utilizzare al massimo 0,7 kWh/l di vino, calcolati sulla base dell'energia elettrica acquistata da fornitore e non di quella proveniente da fonti rinnovabili.



⁴ "Trasferring Energy Save Laid to Agroindustry", un'organizzazione che opera a livello europeo per la riduzione dei costi energetici nel settore agroalimentare.

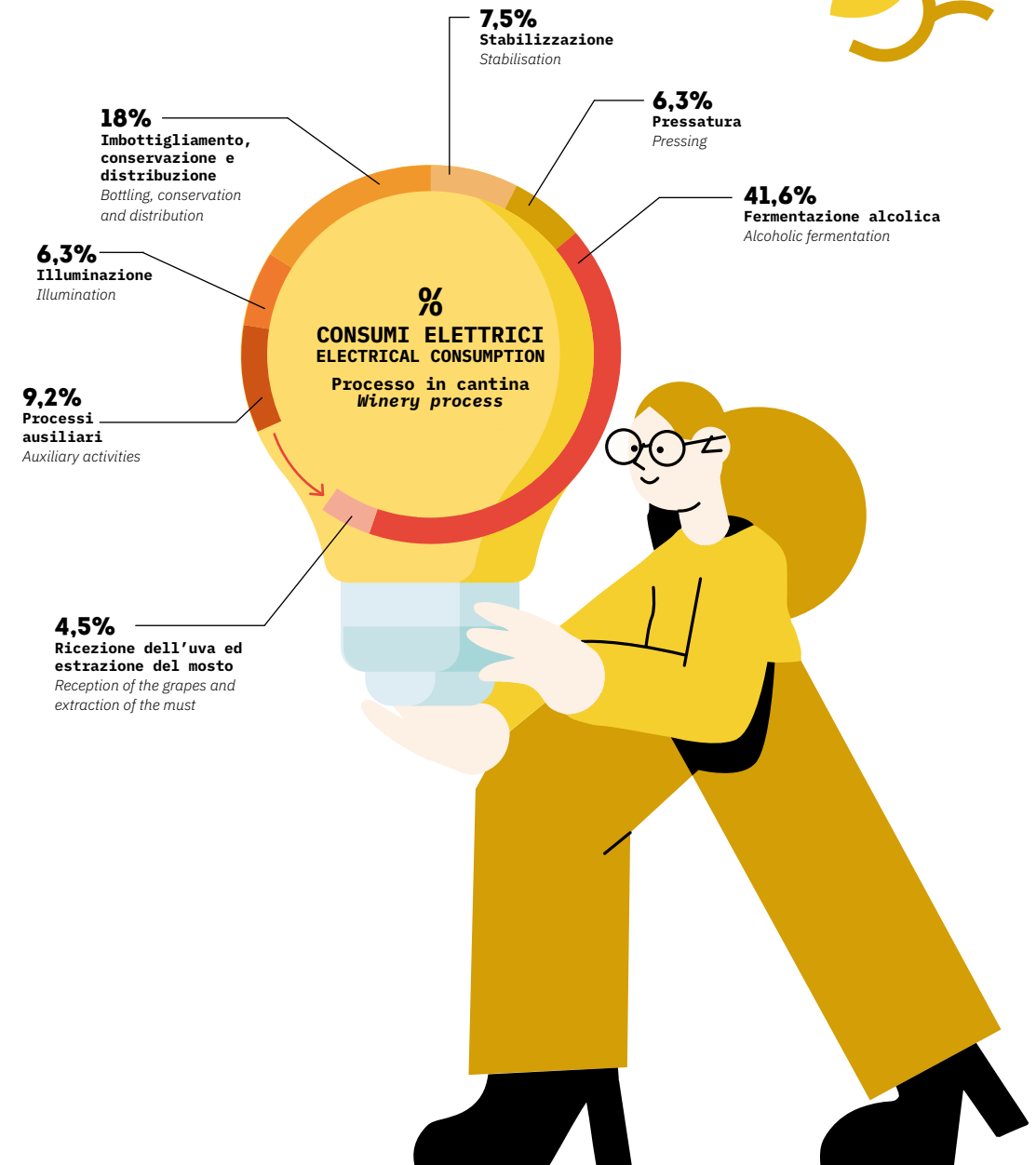
The **SOSTain programme** has the goal of promoting energy efficiency in winemaking processes, which are considered the ones that consume the most energy.

For this reason SOSTain companies must use less than 0.7 kWh/l of wine, calculated for purchased energy from a supplier and not for energy from renewable sources.

² "Transferring Energy Save Laid on Agroindustry", an organisation operating at the European level for the reduction of energy costs in the agro-food sector.

Il bilancio energetico per una cantina rappresentativa con una produzione di circa 30.000 hl di vino l'anno (Fonte: Tesla, 2016)

The energy balance for a representative winery with a production of about 30,000 hl of wine per year (Source: Tesla, 2016)



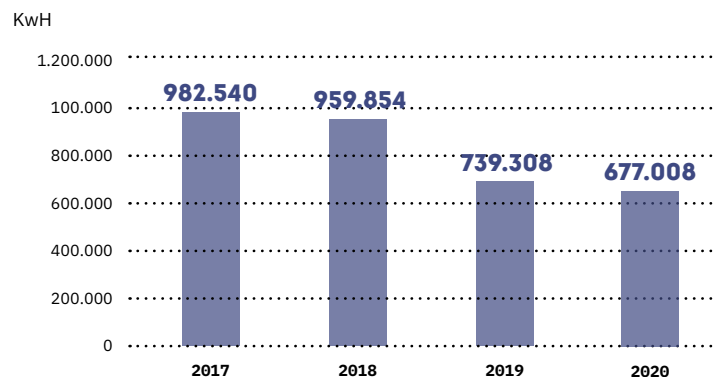
RISULTATI | RESULTS

TENUTA REGALEALI

ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA
Electricity consumption

- 335.399 KWH
RISPARMIO ENERGIA
elettrica dal 2017 al 2020

*Less electricity consumed
from 2017 to 2020*



Dal 2017 al 2020, l'energia elettrica risparmiata nella Tenuta Regaleali è stata pari a **145 tonnellate di CO₂** evitate che equivalgono alle emissioni assorbite da **2.900 alberi** di arancio in 10 anni.

*From 2017 to 2020, electricity savings on the Regaleali Estate was equal to **145 Tonnes of CO₂**, the equivalent of the emissions absorbed by **2,900 orange trees** in 10 years.*



0,16 KWH
ENERGIA / LITRO
di vino lavorato

- 10 Kwh rispetto al 2016

*of energy per litre of wine processed
- 10 kWh compared to 2016*

Anche nelle altre Tenute i consumi di energia elettrica per litro di vino lavorato si sono mantenuti **più bassi rispetto al limite** definito dal Disciplinare SOSTain.

*On the other Estates, the consumption of electricity per litre of wine produced also remained **lower than the limit** defined by the SOSTain Regulations.*

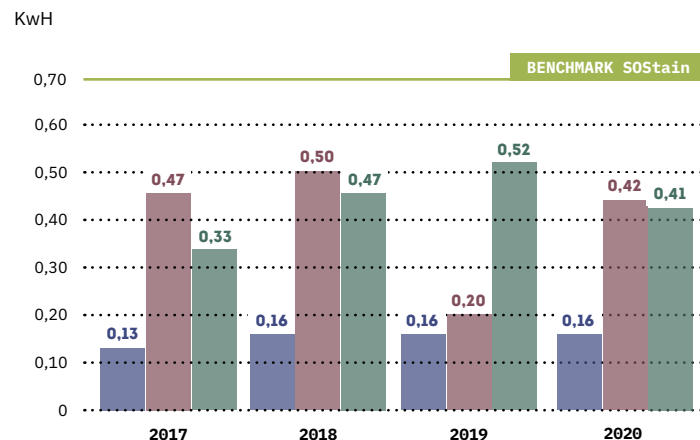
CONFRONTO TENUTE

Comparing the Estates

ENERGIA PER LITRO
DI VINO LAVORATO

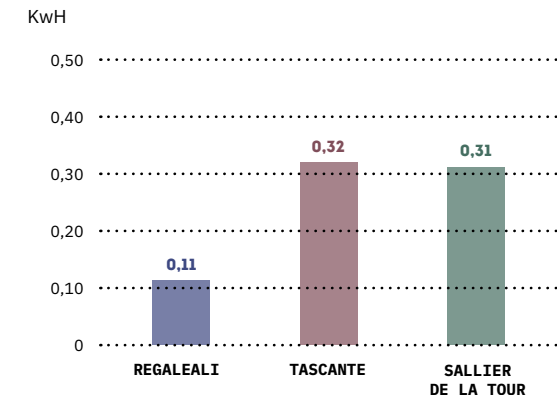
*Energy per litre of wine
(Estates comparison)*

● Tenuta Regaleali - Regaleali Estate
● Tenuta Tascante - Tascante Estate
● Tenuta Sallier de La Tour - Sallier de La Tour Estate



ENERGIA / BOTTIGLIA
di vino da 0,75 L

*Energy per bottle of wine (0,75 L) -
Estate comparison*



Se rapportiamo i consumi di energia elettrica di cantina in tutte le Tenute ai litri di vino vinificato, questi i consumi registrati nell'ultimo biennio.

The following is a comparison of the total electrical energy consumed by the estates' cellars to the number of litres of wine produced in the last two years.

CONSUMO ENERGIA ELETTRICA CANTINA (KWH)
Electricity consumption in cellar (Kwh)



730.159
2020

743.573
2019

1.473.752 KWH
TOTALE BIENNIO - total two years

LITRI DI VINO VINIFICATO (L)
Litres of wine produced (L)



2.761.984
2020

2.140.670
2019

4.902.654 L
TOTALE BIENNIO - total two years

0,30 KWH

ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO
Electricity consumption per litre of wine produced
2018 - 2020

BENCHMARK SOSTain

0,70 KWH

ENERGIA ELETTRICA PER LITRO DI VINO VINIFICATO
Electricity consumption per litre of wine produced

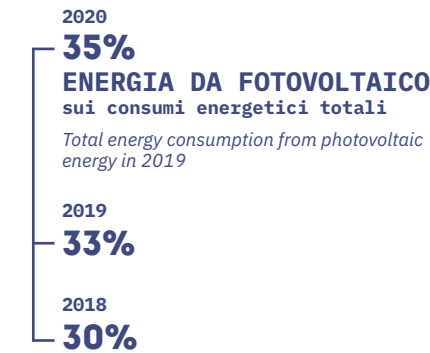
Un ottimo risultato a cui ha certamente contribuito, oltre alla maggiore efficienza energetica, anche la produzione di energia da **impianto fotovoltaico nella Tenuta Regaleali**: 305.652 kWh di energia autoconsumata da fotovoltaico in cantina nel 2020, **122 tonnellate di CO₂ equivalenti evitate, corrispondenti alle emissioni assorbite da 2.440 alberi di arancio in 10 anni.**

Nella tenuta Regaleali sono presenti tre impianti fotovoltaici che forniscono energia pulita.

*An excellent result, to which both greater energy efficiency and the production of energy from **photovoltaic systems on the Regaleali Estate** have contributed greatly: 312,630 kWh of self-consumed photovoltaic energy in the cellar in 2019, the equivalent of **124 tonnes of CO₂ avoided, corresponding to the emissions absorbed by 2,440 orange trees in 10 years.***

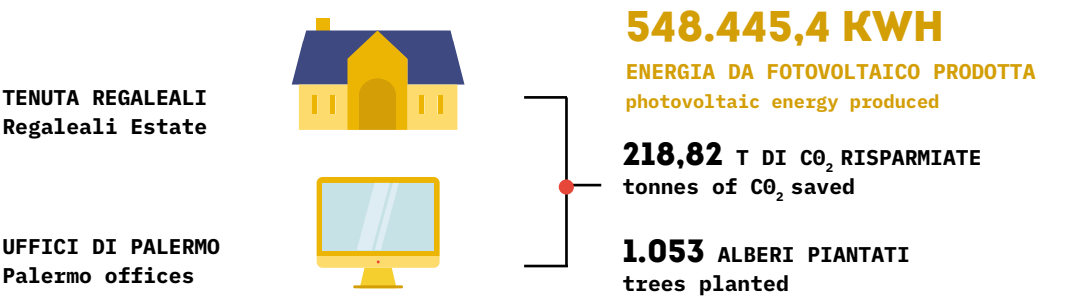
Three photovoltaic plants supply clean energy to the Regaleali Estate.

TENUTA REGALEALI



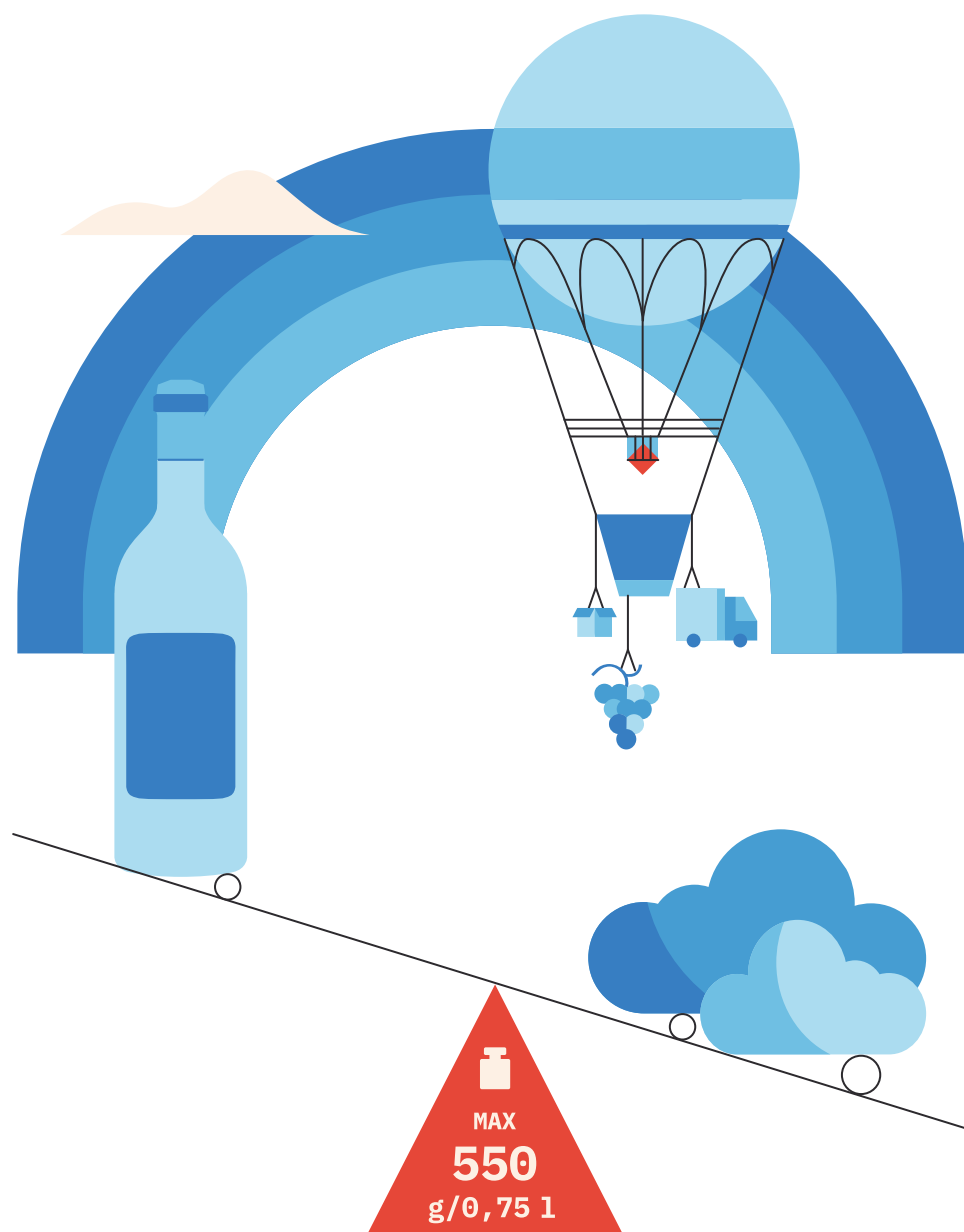
Anche negli uffici commerciali e nei depositi di Palermo sono installati due impianti fotovoltaici. Se consideriamo la produzione totale di energia da fotovoltaico, e non soltanto quella autoconsumata, questi i dati complessivi:

Two photovoltaic systems are also installed in the commercial offices and in the warehouses in Palermo. These are the figures of total production of photovoltaic energy, not just self-consumed energy in 2020.



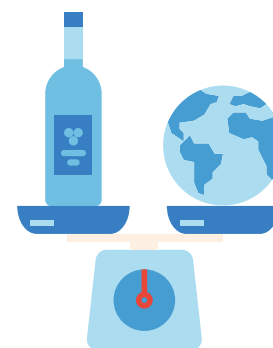
ANNO / YEAR	FOTOVOLTAICO PRODOTTO (kWh)	CO ₂ risparmiata/ saved (T)
2011	215.087	86,03
2012	394.828	157,93
2013	445.829	178,33
2014	407.726	163,09
2015	403.133,6	161,25
2016	401.324,18	160,53
2017	424.330,74	169,73
2018	540.393,4	215,61
2019	523.098	209
2020	548.445	219
TOTALE / TOTAL	4.304.195	1720,5





Per ridurre le emissioni di CO₂ il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a **550 g/0,75 litro**.

*To reduce CO₂ emissions, the average weight of the still wine bottles used during the year must be less than or equal to **550 g/0.75 litres**.*



La realizzazione di una **bottiglia di vetro di 360 grammi** produce un'immissione nell'atmosfera di **320 grammi di anidride carbonica equivalente**.

*The production of a **360 gram glass bottle** releases **320 grams of CO₂ equivalent** into the atmosphere.*

Alcuni studi (INDACO2 spin-off dell'Università di Siena, 2016) hanno evidenziato come **la carbon footprint di una bottiglia di vetro sia praticamente pari al suo peso**: per ogni grammo di vetro prodotto si disperde nell'ambiente un peso quasi equivalente di CO₂.

In particolare, la realizzazione di una bottiglia di vetro di 360 grammi produce un'immissione nell'atmosfera di 320 grammi di anidride carbonica equivalente ma, se a questi aggiungiamo anche il trasporto arriviamo a una quantità di CO₂ uguale al peso del vetro. **Maggiore è infatti il peso da movimentare, maggiori saranno le emissioni legate al trasporto.**

Per tenere sotto controllo questo fattore, nel programma SOStain, il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro.

Some studies (INDACO2 spin-off of the University of Siena, 2016) have shown that **the carbon footprint of a glass bottle is practically equal to its weight**: for every gram of glass produced, an almost equivalent weight of CO₂ is dispersed into the environment.

*In particular, the production of a 360 gram glass bottle releases 320 grams of CO₂ equivalent into the atmosphere, but if we add to this the transport impact, we arrive at an amount of CO₂ equal to the weight of the glass. **The heavier the weight of the glass, the greater the transport-related emissions.***

To keep this factor under control, in the SOStain programme, the average weight of bottles of still wine produced over the two years must be less than or equal to 550 g/0.75 litres.

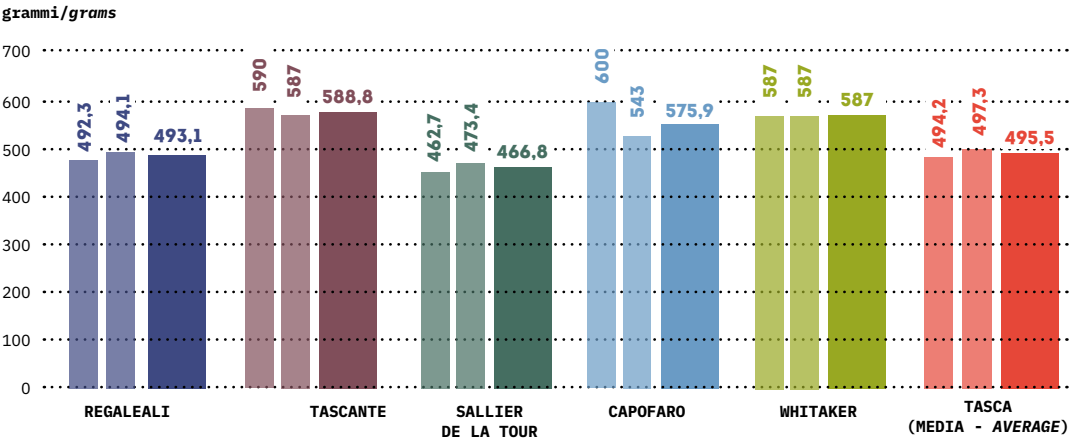
RISULTATI | RESULTS

Il peso medio delle bottiglie da 0,75 litri negli ultimi due anni è risultato pari a 495.46 grammi, quindi al di sotto del benchmark Sustain.

The average weight of our 0.75-litre bottles in the last two years was 495.46 grams, therefore below the Sustain benchmark.

CONFRONTO TENUTE
Comparing the Estates
495,46 GRAMMI / GRAMS

PESO MEDIO
della bottiglia da 0,75 L (spumanti esclusi)
complessivo per Tenute negli ultimi due anni.
*Average 0.75 L bottle weight (sparkling wines excluded)
total by Estate in the last two years.*



anni / years: 2019 | 2020 | MEDIA BIENNIO - TWO YEARS AVERAGE VALUE

Dal 2011 Tasca d'Almerita ha intrapreso un percorso finalizzato alla riduzione del peso delle bottiglie, giungendo nel 2019 a commercializzare ben **1.724.716 (+33% rispetto al 2018) bottiglie alleggerite**, risparmiando così **120,52 tonnellate di CO₂ equivalente**.

Since 2011, Tasca d'Almerita has adopted a process aimed at reducing the weight of the bottles, and in 2020 we marketed **1,724,716 lightened bottles (+33% compared to 2018)** thus saving **120.52 tonnes of CO₂ equivalent**.

1.724.716
TOTALE
bottiglie alleggerite
Total number of bottles lightened
-49 G CO₂
per bottiglia alleggerita
for each lightened bottle

Tutte le bottiglie provengono da vetri riciclati per il **70 / 80%**; fanno eccezione i vetri bianchi che hanno percentuali di riciclo irrisorie (inferiori al 3%).
All bottles come from 70% - 80% recycled glass; the exception is white glass, which has very low recycling rates (less than 3%).

I tappi derivano da materie prime sostenibili e rinnovabili a base di canna da zucchero. Totalmente riciclabili, i tappi Select Green - Plantcork sono certificati e **riducono sostanzialmente l'impronta di carbonio**.

The caps are made from sustainable and renewable raw materials derived from sugar cane. Totally recyclable, Select Green - Plantcork caps are certified, and **substantially reduce the carbon footprint**.

CO₂
100%

➔
**BOTTIGLIE CON TAPPI SELECT GREEN
TECNOLOGIA PLANTCORK**

**BOTTLES WITH SELECT GREEN TECHNOLOGY
PLANTCORK CAPS**

Regaleali Bianco	2020
Regaleali Le Rose	2020
Regaleali Nero d'Avola	2019
Grillo Cavallo delle Fate	2020
Catarratto Buonsenso	2020
Leone	2020
Sallier de La Tour Inzolia	2019
Sallier de La Tour Grillo	2020
Sallier de La Tour Syrah	2019
Sallier de La Tour Nero d'Avola	2019
Sallier de La Tour Madama Rosè	2020



Le aziende Sostain devono pubblicare il bilancio di sostenibilità **ogni anno** per rendere trasparenti le azioni intraprese e i risultati raggiunti.

*Sostain companies must publish the sustainability report **every year** to ensure the actions taken and the results achieved are transparent.*

Trasparenza e responsabilità sono le parole che spiegano perché si sceglie di rendicontare le proprie performance socio-ambientali in un report di sostenibilità.



Transparency and accountability are the main reasons why companies choose to describe their social and environmental performance in a sustainability report.

Praticare la sostenibilità non significa soltanto agire in modo responsabile, ma anche fare diventare la propria azienda una **“casa di vetro”**, accessibile al giudizio degli stakeholder che vogliono conoscere attività, governance, impegno sociale e ambientale.

Per questo, le aziende **SOSTain/VIVA** pubblicano ogni anno un report di sostenibilità in cui dimostrano i risultati delle azioni intraprese per ogni requisito del Programma e tracciano gli impegni futuri. Sempre più numerosi sono infatti i consumatori che attribuiscono rilevanza all'etica della produzione e che richiedono informazioni e strumenti di facile comprensione che aiutino a fare scelte di acquisto consapevoli e responsabili.

*Practising sustainability does not only mean acting responsibly, but also making your company a **“glass house”**, accessible to stakeholders who want to know about its activities, governance, and social and environmental commitment.*

*For this reason, **SOSTain/VIVA** companies publish a sustainability report every year to illustrate the results of their actions in regard to each and every requirement of the Programme, and also outline their future actions and commitments. An increasing number of consumers attach importance to the ethics of production and require information and easy-to-understand tools that help them make informed and responsible purchasing choices.*

RISULTATI | RESULTS

Questo è il **decimo report di sostenibilità** per Tasca d'Almerita.

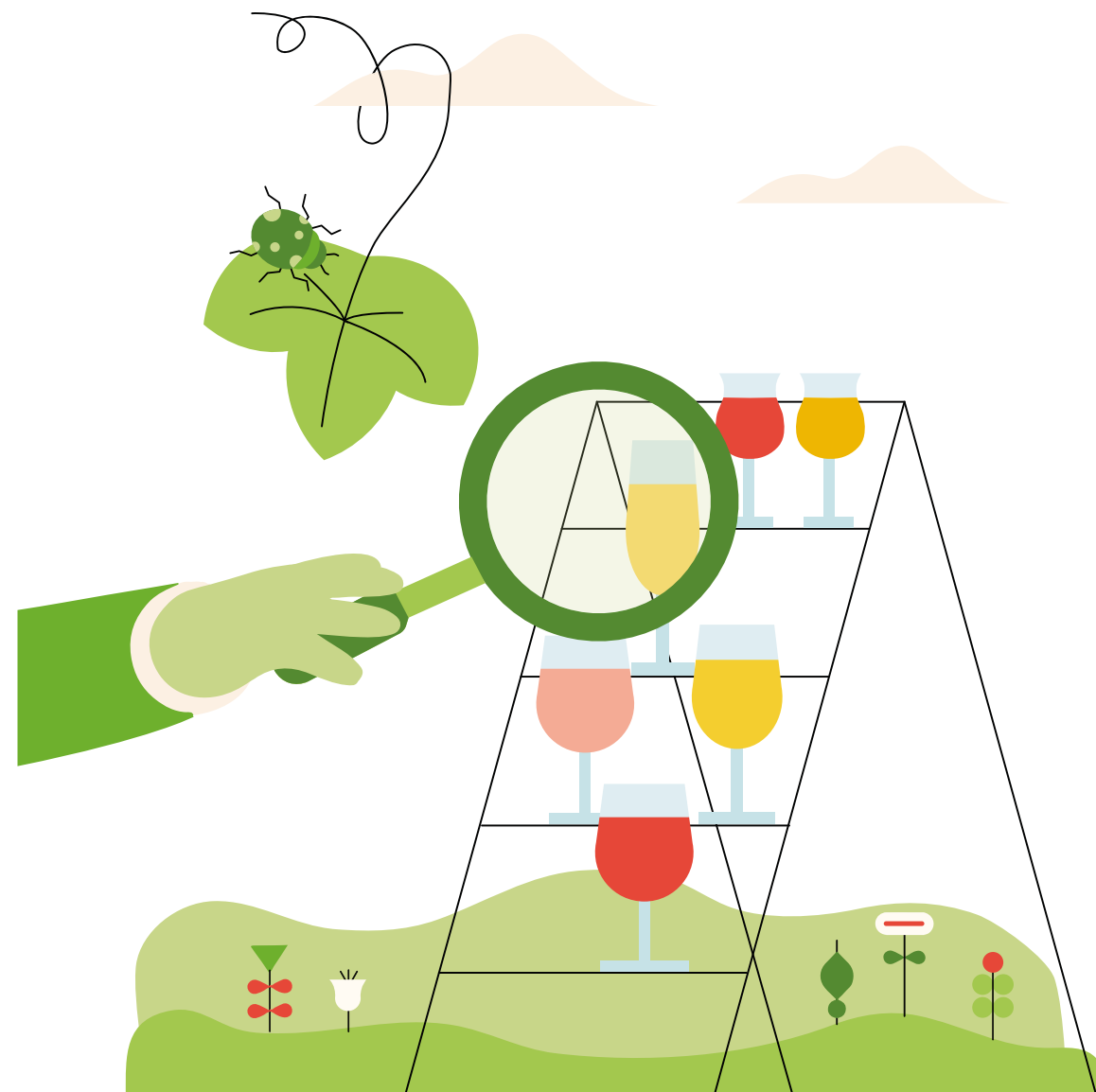
Anche il report del 2020 è ispirato all'impegno, è ispirato alla chiarezza, sincerità e verificabilità dei dati.

Tutti i report sono scaricabili dal sito www.sostain.it e www.tascadalmerita.it.

*This is Tasca d'Almerita's **tenth sustainability report**.*

The 2020 report is, as always, inspired by clarity, sincerity and the verifiability of the data.

All the reports can be downloaded from www.sostain.it and www.tascadalmerita.it.



Le aziende Sostain devono fare analisi obbligatorie per verificare l'**assenza di residui nei vini**.

*Sostain companies must carry out mandatory analyzes to verify the **absence of residues in wines**.*



Ogni anno devono essere effettuate analisi di laboratorio su un campione di **almeno il 25%** delle referenze commercializzate.

*Every year the company must carry out laboratory analysis on a sample of **at least the 25%** of the products marketed.*

Il programma SOStain stabilisce che **ogni anno devono essere effettuate analisi di laboratorio su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate allo scopo di verificare il rispetto della normativa vigente in tema di residui di agrofarmaci nei vini.**⁵ Pertanto, nell'arco di un quadriennio verranno sottoposte ad analisi tutte le referenze commercializzate dall'azienda. L'analisi avrà la finalità anche di rilevare la presenza di residui, e di materiali tossici e dannosi per la salute umana (ocratossine, metalli pesanti, ecc.), al fine di ridurre al minimo l'impatto, non solo sull'ambiente, ma anche di tutelare completamente la salute del consumatore.

*The SOStain programme requires laboratory analyses **to be carried out annually on a sample of at least 25% of the products marketed in order to verify compliance with the regulations governing pesticide residues in wine.** Therefore, in the next four years, all products marketed by the company will undergo analysis. The analysis will also aim to detect the presence of residues, and of materials that are toxic and harmful to human health (ochratoxins, heavy metals, etc.), in order to minimise not only the impact on the environment, but also to fully protect the health of the consumer.*

⁵ Il campione deve essere individuato in maniera casuale e deve essere specificato il lotto di riferimento.
The sample must be identified randomly and the reference batch must be specified.

RISULTATI | RESULTS

La strategia di difesa integrata condotta in tutte le Tenute Tasca d'Almerita garantisce l'assenza di residui nei vini. Tale strategia infatti consente di limitare i danni derivanti dai parassiti delle piante utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute umana.

Tuttavia l'azienda tutela i consumatori, sottoponendo tutti i suoi vini ad analisi per garantirne i più elevati standard di sicurezza e qualità.

Dalle analisi condotte negli anni **non è mai emersa la presenza di sostanze dannose per la salute (residui di fitofarmaci, ocratossine e metalli pesanti). La qualità organolettica viene riconosciuta da numerose guide italiane ed estere del settore.**

Anche il contenuto di solfiti nei vini è costantemente monitorato durante tutto il processo di vinificazione e nel prodotto finito. Tutti i vini Tasca hanno un contenuto di solfiti, per le diverse tipologie di vino, inferiore ai limiti previsti dal regolamento del vino biologico.

The integrated pest management strategy adopted by all Tasca d'Almerita Estates guarantees the absence of residues in the wines. This strategy limits the damage caused by plant pests by using all available methods and techniques that respect the environment and human health.

*However, the company protects consumers even further by analysing all of its wines to guarantee the highest safety and quality standards. The analyses conducted over the years **have never detected the presence of any harmful substances (pesticide residues, heavy metals and ochratoxin).** The organoleptic quality of our products is recognised by numerous Italian and foreign guides in the industry.*

The sulphite content in our wines is also constantly monitored throughout the winemaking process and in the finished product. The sulphite content of Tasca wines, of all varieties, is below the limits allowed by organic wine technical regulations.



● ● ● ● ● contenuto solfiti dei vini delle Tenute
sulphite content of the Estate wines

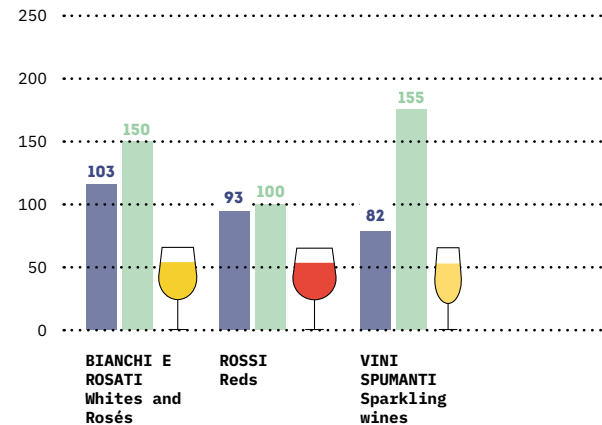
● limite solfiti biologico
organic wine sulphite limits

TENUTA REGALEALI

CONFRONTO MG/L

tra il contenuto di solfiti dei vini della Tenuta Regaleali e i limiti consentiti dal regolamento del vino biologico

Comparison (mg/L) between the sulphite content of Regaleali Estate wines and the limits allowed by organic wine regulations.

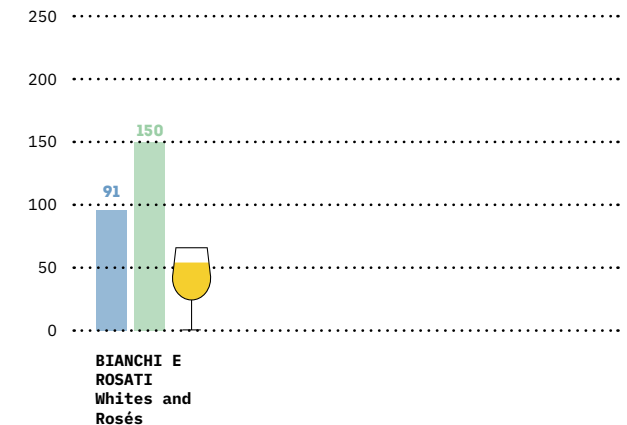


TENUTA CAPOFARO

CONFRONTO MG/L

tra il contenuto di solfiti dei vini della Tenuta Capofaro e i limiti consentiti dal regolamento del vino biologico

Comparison (mg/L) between the sulphite content of Capofaro Estate wines and the limits allowed by organic wine regulations.

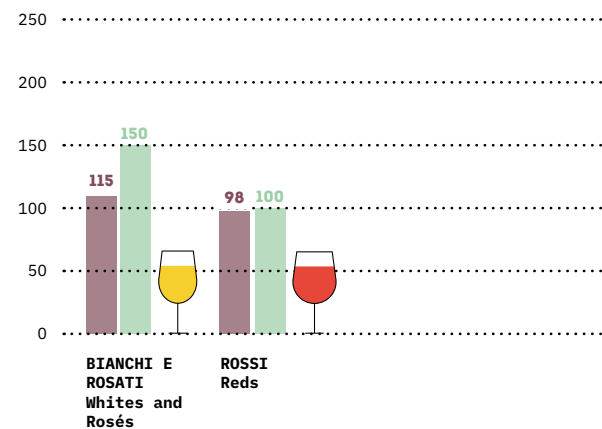


TENUTA TASCANTE

CONFRONTO MG/L

tra il contenuto di solfiti dei vini della Tenuta Tascante e i limiti consentiti dal regolamento del vino biologico

Comparison (mg/L) between the sulphite content of Tascante Estate wines and the limits allowed by organic wine regulations.

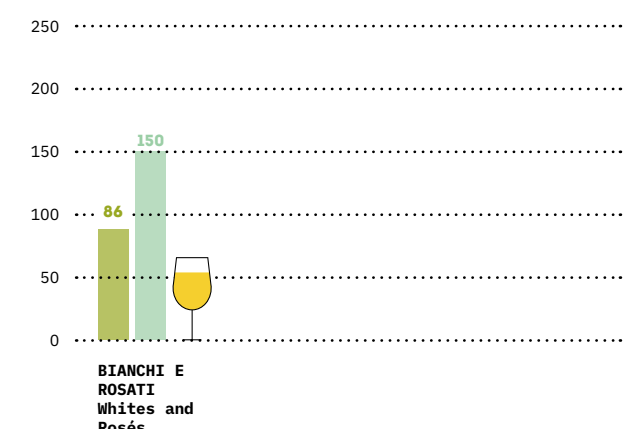


TENUTA WHITAKER

CONFRONTO MG/L

tra il contenuto di solfiti dei vini della Tenuta Whitaker e i limiti consentiti dal regolamento del vino biologico

Comparison (mg/L) between the sulphite content of Whitaker Estate wines and the limits allowed by organic wine regulations.

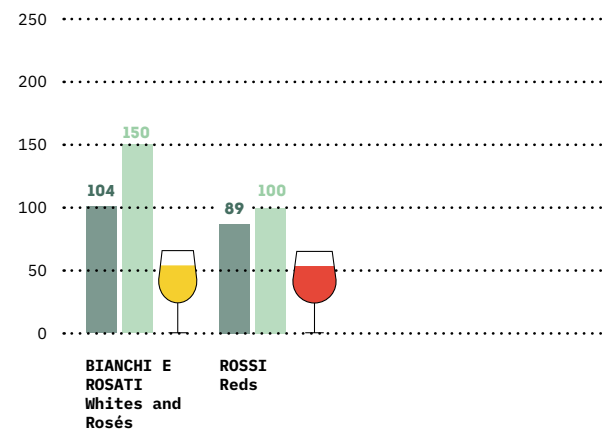


TENUTA SALLIER DE LA TOUR

CONFRONTO MG/L

tra il contenuto di solfiti dei vini della Tenuta Sallier de La Tour e i limiti consentiti dal regolamento del vino biologico

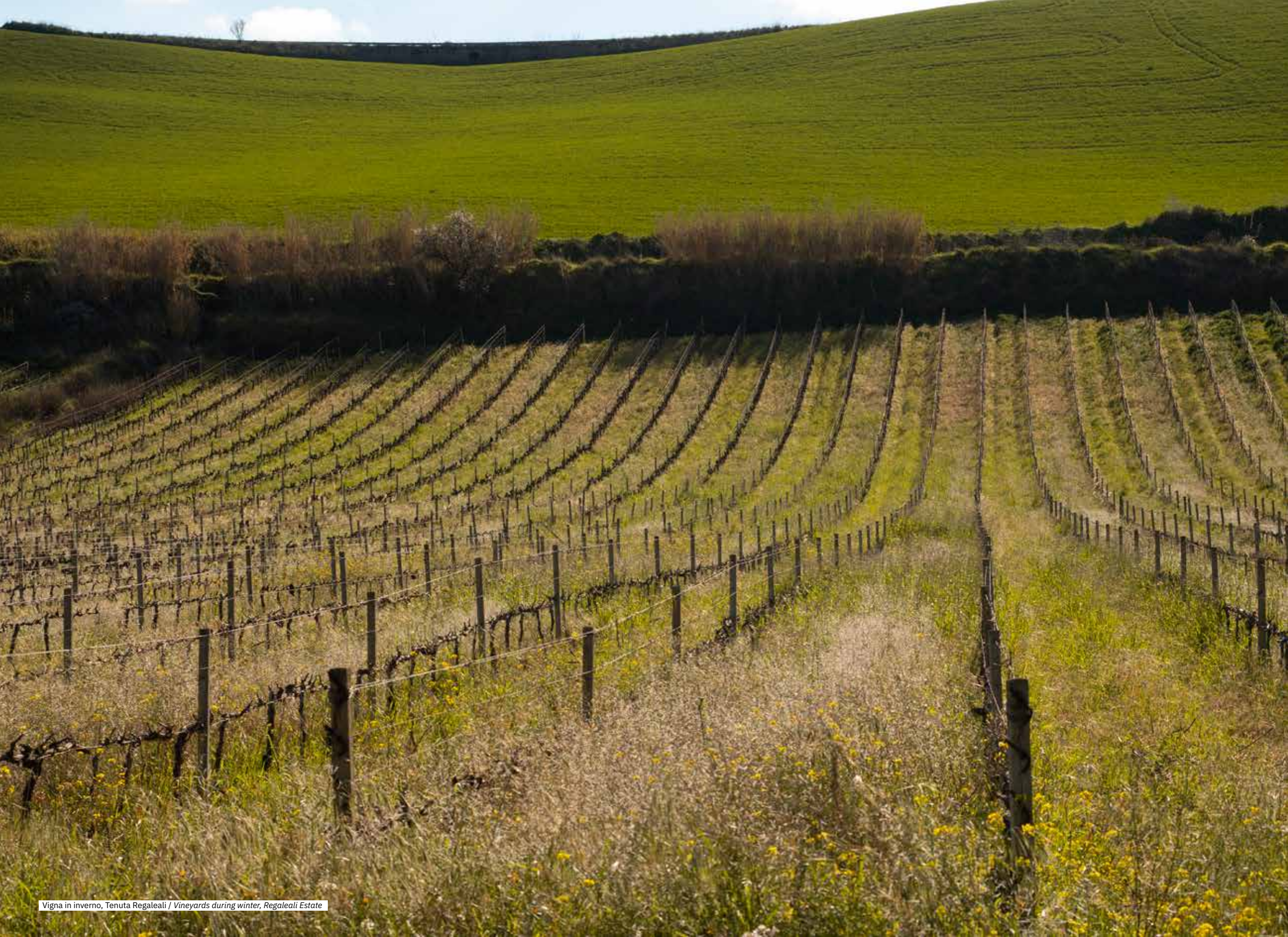
Comparison (mg/L) between the sulphite content of Sallier de La Tour Estate wines and the limits allowed by organic wine regulations.



Il contenuto dei solfiti nei vini Tasca è **inferiore** rispetto al limite dei solfiti consentito in vitivinicoltura biologica.

The content of sulphites in Tasca wines is **lower** than the limit of sulphites allowed in organic viticulture.



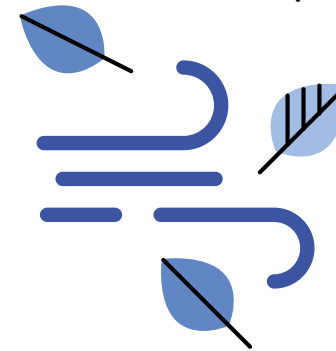


Vigna in inverno, Tenuta Regaleali / Vineyards during winter, Regaleali Estate



Le buone pratiche di Tasca
d'Almerita per la salvaguardia
delle risorse

*The good practices of Tasca
d'Almerita in order to
preserve the resources.*





THE GLOBAL GOALS

6 CLEAN WATER AND SANITATION



OBIETTIVO 6
GARANTIRE A TUTTI
LA DISPONIBILITÀ
E LA GESTIONE
SOSTENIBILE
DELL'ACQUA.

GOAL 6
ENSURE AVAILABILITY
AND SUSTAINABLE
MANAGEMENT OF
WATER AND
SANITATION FOR ALL.

Lo sapevi che...

Did you know that...

L'acqua rappresenta il 74% della superficie terrestre, ma la quasi totalità – il 97% per la precisione – è salata, quindi praticamente non utilizzabile, mentre la parte rimanente è acqua dolce che può essere utilizzata. Del 3% che rimane solamente un terzo (**l'1%**) è **potabile** e quindi disponibile per il consumo umano. Il mondo agricolo domina senza dubbio i consumi di acqua dolce, con il 70%. Il restante 30% è riservato al settore industriale e ai nostri consumi.

*Water covers 74% of the earth's surface, but almost all of it – 97% to be precise – is salt water, and is therefore practically unusable, while the rest is fresh water that can be used. Of this 3% that remains, only a third (**1%**) is drinkable and fit for human consumption. The agricultural sector is undoubtedly the prime consumer of fresh water, using 70% of the total supply. The remaining 30% is reserved for the industrial sector and our consumption.*

L'ACQUA SULLA TERRA

WATER ON EARTH

97%

del totale della copertura
idrica è **acqua salata**
of total water coverage
is **salt water**

3%

del totale della copertura
idrica è **acqua dolce**
of total water coverage
is **fresh water**

70%

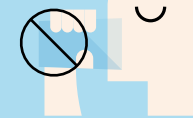
di acqua dolce
utilizzata in **agricoltura**
of fresh water
is used in **agriculture**

30%

di acqua dolce utilizzata
dal settore **industriale**
e dai **consumi personali**
of fresh water is used by
the **industrial sector** and
for **personal consumption**

FATTI E CIFRE | FACTS AND FIGURES

663 mln



Dal 1990 a oggi **2,6 miliardi persone in più** hanno avuto accesso a migliori risorse di acqua potabile, ma ancora **663 milioni di persone ne sono completamente sprovviste**.
*Since 1990, **2.6 billion more people** have had access to improved drinking water resources, but **663 million people** still have none.*

91%



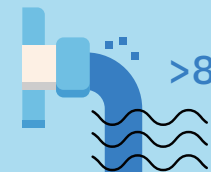
Tra il 1990 e il 2015, la proporzione di popolazione mondiale che utilizza migliori fonti di acqua potabile è salita **dal 76 al 91%**.
*Between 1990 and 2015, the proportion of the world's population using improved drinking water sources rose **from 76% to 91%**.*

>40%



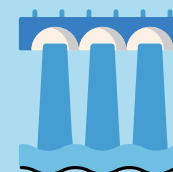
Tuttavia, la **scarsità d'acqua** colpisce **più del 40% della popolazione globale**, una percentuale di cui si prevede un aumento. Oltre 1,7 miliardi di persone vivono in bacini fluviali dove l'utilizzo d'acqua eccede la sua rigenerazione.
*However, **water scarcity** affects more than **40% of the global population**, and this number is expected to increase. More than 1.7 billion people live in river basins where water use exceeds water regeneration.*

>80%

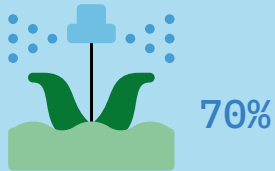


Più dell'**80% delle acque di scarico** prodotte da attività umane si riversano in fiumi o mari senza sistemi di depurazione.
*More than **80% of wastewater** produced by human activities is discharged into rivers or seas without any purification system.*

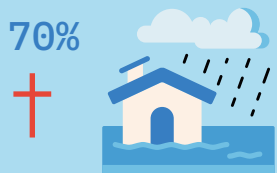
16%



L'**energia idrica** è la più importante e più utilizzata fonte di energia rinnovabile; nel 2011, essa ha rappresentato il **16% della produzione elettrica totale mondiale**.
***Hydropower** is the most important and widely used renewable energy source; in 2011, it accounted for **16% of the world's total electricity production**.*



Circa il 70% dell'acqua estratta da fiumi, laghi e acquedotti è usata per l'**irrigazione**.
*About 70% of the water extracted from rivers, lakes and aqueducts is used for **irrigation**.*



Inondazioni e altre calamità legate all'acqua sono responsabili del **70% dei decessi** dovuti a disastri naturali.
*Floods and other water-related disasters are responsible for **70% of deaths** due to natural disasters.*

Fonte: Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite / Source: United Nations Regional Information Center

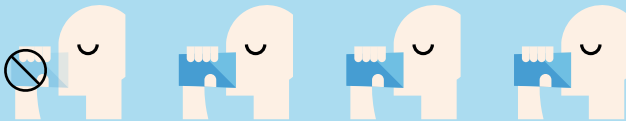
L'acqua accessibile e pulita è un aspetto essenziale del mondo in cui vogliamo vivere. Ogni anno milioni di persone, di cui la gran parte bambini, muoiono per malattie dovute ad approvvigionamento d'acqua, servizi sanitari e livelli d'igiene inadeguati.

Entro il 2050 è probabile che almeno una persona su quattro sarà colpita da carenza duratura o ricorrente di acqua potabile.

*Accessible, clean water is an essential part of the world we want to live in. Every year millions of people, most of them children, die from diseases due to inadequate water supply, health services and hygiene standards. **By 2050, it is likely that at least one in four people will be affected by long-term or chronic drinking water shortages.***

1/4

della popolazione potrebbe avere carenza di acqua potabile
of population may have shortage of drinking water



Fonte: Nazioni Unite, 2020 / Source: United Nations, 2020

Una corretta gestione delle risorse idriche, dunque, è cruciale anche per il raggiungimento di una viticoltura sostenibile; una non corretta irrigazione, oltre a rappresentare uno spreco di acqua, può anche danneggiare la produzione.

Correct management of water resources, therefore, is also crucial for achieving sustainable viticulture; incorrect irrigation, as well as wasting water, can also harm production.

RISORSA ACQUA

Le azioni di Tasca d'Almerita per la salvaguardia della risorsa idrica



WATER RESOURCES

Tasca d'Almerita's actions to protect water resources

Nel territorio siciliano la scarsità d'acqua e il clima a volte arido rendono l'irrigazione una tecnica da non lasciare all'improvvisazione, ma da gestire con mezzi e procedimenti adeguati volti a limitare i consumi e ad ottenere produzioni di migliore qualità. Tasca d'Almerita adotta tecniche rivolte al risparmio idrico, redigendo anche un piano di irrigazione basato sul bilancio idrico della coltura. Particolare attenzione è inoltre dedicata alla **valutazione della qualità dell'acqua, oltre che ai consumi, nonché alla corretta gestione dei reflui**.

*In Sicily, the lack of water and the often dry climatic conditions make the management of water resources a task which cannot be left to improvisation, but one that must be managed with tools and techniques to both limit consumption and obtain top quality vintages. Tasca d'Almerita adopts techniques aimed at saving water, including drawing up an irrigation plan based on the water budget of the crops. Furthermore, close attention is paid to **evaluating water quality and the consumption and correct management of waste water**.*

Il ciclo dell'acqua

Al fine di preservare la qualità e la quantità della risorsa idrica utilizzata, nella Tenuta Regaleali è presente un **impianto di biodepurazione**, che raccoglie i reflui provenienti dalla cantina e dall'agriturismo. In particolare, le fonti di approvvigionamento utilizzate sono:

- tre sorgenti di acque potabili per la cantina
- l'acquedotto comunale per l'agriturismo.

Tutte le acque trattate dall'impianto di depurazione confluiscono, insieme alle acque piovane e di sgrondo dei terreni, nel torrente Regaleali. Da qui le acque passano da un bacino di raccolta (pre-lago) che permette la decantazione dei sedimenti, per poi alimentare un grande lago le cui acque vengono utilizzate per l'irrigazione dei vigneti, solo quando necessario.

The water cycle

*In order to preserve the quality and quantity of the water resources used, the Regaleali Estate has an **organic wastewater treatment plant** that collects the wastewater from the winery and from the agritourism facility.*

In particular, the following water sources are used:

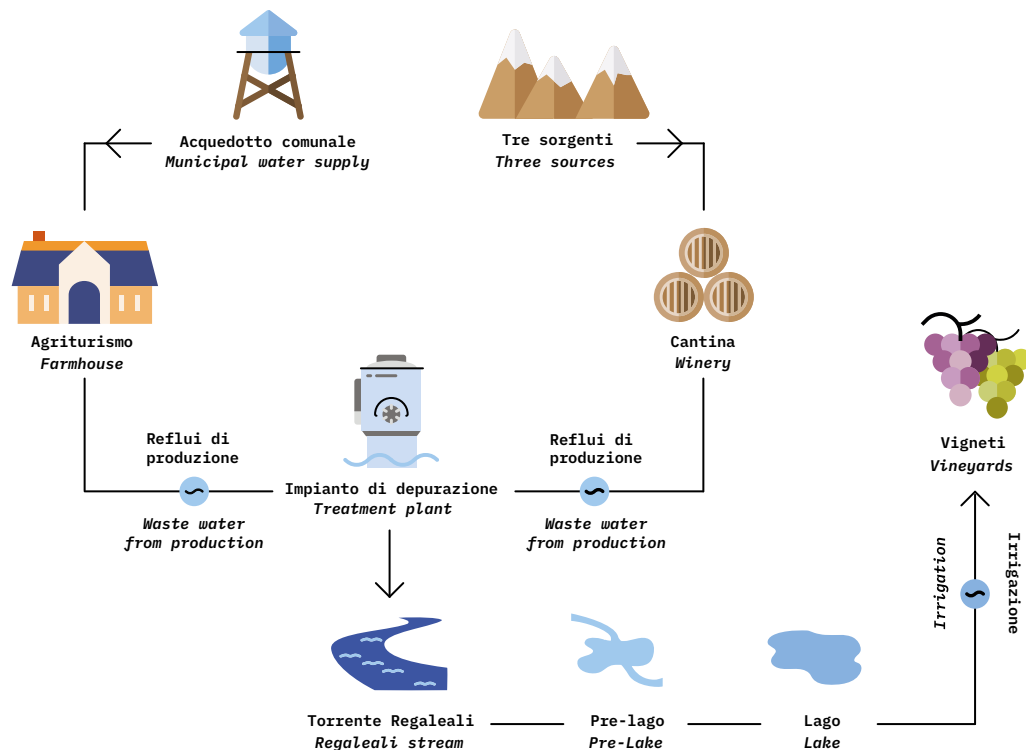
- three different sources of drinking water for the winery
- the municipal aqueduct for the tourist farmhouse.

The water treated by the plant, together with rainwater and water from soil drainage, flows into the Regaleali stream. From the stream, the waters flow into a catchment area (pre-lake), which allows the sediment to settle, then into a large lake whose water is used for the irrigation of the vineyards, only when needed.

Anche nella **Tenuta Sallier de La Tour**, le acque utilizzate in cantina confluiscono in un impianto di depurazione per poi alimentare uno dei tre laghi della Tenuta.

*The waters used in the winery of the **Sallier de La Tour Estate** also flow into a purification plant and then feed one of the three lakes of the estate.*

IL CICLO DELL'ACQUA NELLA TENUTA REGALEALI WATER CYCLE IN REGALEALI ESTATE



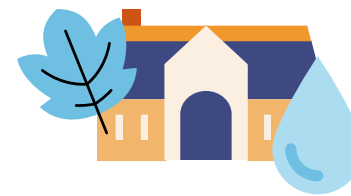
Irrigazione localizzata

Un sistema di irrigazione localizzata, che apporta acqua ai vigneti solo se e dove necessario, garantisce la massima efficienza della pratica irrigua dentro le Tenute Tasca d'Almerita. Al fine di monitorare e tenere costantemente sotto controllo la risorsa acqua, **tutti i volumi apportati sono registrati e, ogni anno, l'impianto di irrigazione viene sottoposto a manutenzione per evitare gli sprechi.**

Localized irrigation

*A localized irrigation system that brings water to the vineyards only if and where necessary ensures an optimal use of irrigation on the Estates of the Tasca d'Almerita company. In order to monitor and keep water resources under control, **all quantities used are recorded and every year the irrigation system is maintained to avoid waste.***

TENUTA REGALEALI - IRRIGAZIONE Regaleali Estate - irrigation



nel / in 2020

**NON SI È FATTO RICORSO ALL'ACQUA
DI IRRIGAZIONE
NO IRRIGATION WATER WAS USED**

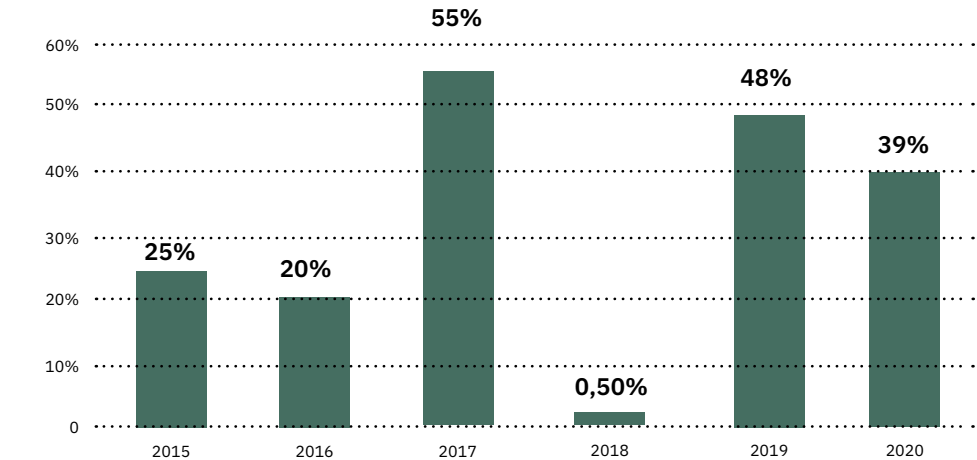
L'annata 2020, pur caratterizzata da una minor piovosità sia a livello di pioggia assoluta (mm) che di eventi piovosi rispetto al ventennio di riferimento, si è contraddistinta per una mancanza di stress idrici e un ottimo equilibrio delle piante. **Non essendoci stati stress idrici importanti si è ritenuto corretto non utilizzare una risorsa preziosa come l'acqua.**

Nella **Tenuta Tascante** è stata effettuata solo l'irrigazione di soccorso nei nuovi impianti, mentre le **Tenute Whitaker e Capofaro** non sono soggette mai a irrigazione.

*Although 2020 was characterised by lower rainfall in terms of both absolute rainfall (mm) and rainfall events, compared to the 20-year reference period, there was excellent plant balance and no water stress. **Given the absence of major water stress factors, it was considered appropriate not to use a resource as precious as water.***

*On the **Tascante Estate**, only emergency irrigation was carried out to help new plants, while no irrigation was performed on the **Whitaker and Capofaro estates.***

PERCENTUALE DI SUPERFICIE IRRIGATA | PERCENTAGE OF IRRIGATED AREA
Tenuta Sallier de La Tour - Sallier de La Tour Estate



Distanza e fasce tampone per la salvaguardia delle acque

Le fasce tampone, costituite da vegetazione di diverso tipo, annuale o perenne, selezionate in base alle caratteristiche topografiche e climatiche del luogo, vengono coltivate in tutte le Tenute Tasca d’Almerita, in zone adiacenti alla vite. Per questa ragione, la contaminazione dei corpi idrici che deriva da agrofarmaci è scarsamente probabile nei vigneti gestiti dall’azienda, anche grazie alla distanza di almeno 5 metri che separa i vigneti dai corpi idrici, e al trattamento dell’ultimo filare solo verso l’interno.

Monitoraggio costante della qualità dell’acqua

Il monitoraggio costante della qualità dell’acqua permette di non arrecare alcun danno al sistema di irrigazione e di non alterare la fertilità fisico-chimica e agronomica del suolo.

Buffer strips for the defence of water bodies

Buffer strips consisting of different types of vegetation – annual or perennial species selected according to the topographic and climatic characteristics of the site – are cultivated on all the Tasca d’Almerita estates in areas adjacent to the vines. For this reason, the contamination of water bodies from agricultural chemicals is highly improbable in the vineyards managed by the company, thanks also to the distance of at least 5 metres separating the vineyards from the water bodies and the treatment of only the inward part of the last row.

Constant monitoring of water quality

Constant monitoring of the water quality allows us to avoid causing any damage to the irrigation system and to avoid altering the physical and chemical agronomic fertility of the soil.





THE GLOBAL GOALS

15 LIFE ON LAND



OBIETTIVO 15
PROTEGGERE,
RIPRISTINARE
E FAVORIRE UN
USO SOSTENIBILE
DELL'ECOSISTEMA
TERRESTRE.

GOAL 15
PROTECT, RESTORE
AND PROMOTE
SUSTAINABLE USE OF
TERRESTRIAL
ECOSYSTEMS.

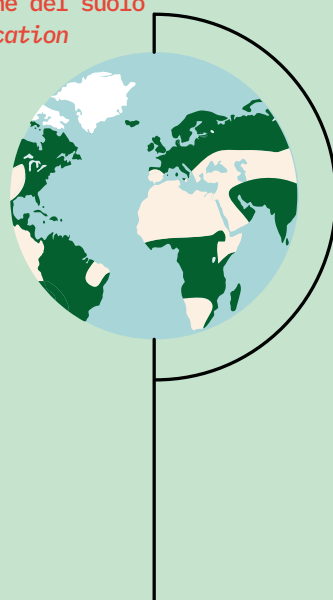
Lo sapevi che... Did you know that...

Il suolo è una risorsa non rinnovabile. L'erosione e la desertificazione – causate dalle attività dell'uomo e dal cambiamento climatico – pongono sfide considerevoli in termini di sviluppo sostenibile, e hanno condizionato le vite e i mezzi di sostentamento di milioni di persone. Il persistente deterioramento dei terreni ha portato alla **desertificazione di 3,6 miliardi di ettari di suolo** nel mondo.

Soil is a non-renewable resource. Erosion and desertification – caused by human activities and climate change – pose considerable challenges in terms of sustainable development and have affected the lives and livelihoods of millions of people. Persistent land degradation has led to the desertification of 3.6 billion hectares of land worldwide.

3,6 mld HA

desertificazione del suolo
soil desertification



FATTI E CIFRE | FACTS AND FIGURES



Il 95% del nostro cibo viene prodotto direttamente o indirettamente sui nostri suoli, ma il **52% del terreno** utilizzato per l'agricoltura è moderatamente o gravemente affetto da **deterioramento del suolo**.

*95% of our food is produced directly or indirectly on our soils, but **52% of the land** used for agriculture is moderately or severely damaged by **soil degradation**.*

1.000
anni / year

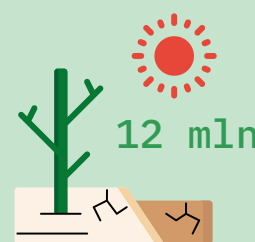


Per formare 1 centimetro di suolo sono necessari **1000 anni**.
*It takes **1000 years** to form 1 centimeter of soil.*



1.000
mld

In 1 grammo di suolo sono contenuti **1000 miliardi di microorganismi**. Il suolo è fondamentale per la biodiversità.
*1 gram of soil contains **1000 billion microorganisms**. Soil is crucial for biodiversity.*



12 mln

A causa della siccità e della desertificazione, vengono **persi 12 milioni di ettari ogni anno** (23 ettari al minuto), terreni dove potenzialmente avrebbero potuto essere coltivate 20 milioni di tonnellate di cereali.

*Due to drought and desertification, **12 million hectares are lost every year** (23 hectares per minute), land where potentially 20 million tonnes of cereals could have been grown.*

Fonte: Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite e FAO, 2020 \ Source: United Nations Regional Information Centre and FAO, 2020

RISORSA SUOLO

Le azioni di Tasca d'Almerita per salvaguardare la risorsa suolo



SOIL RESOURCES

Tasca d'Almerita's actions to protect soil resources

L'inerbimento

Al fine di conservare e aumentare la fertilità fisica, chimica e microbiologica del suolo, tutti i vigneti di tutte le tenute Tasca d'Almerita sono **inerbiti durante l'inverno**, con specie annuali e perenni.

Negli ultimi due anni il clima di alta collina del centro Sicilia è stato caratterizzato da inverni più miti, estati meno siccitose e dal leggero **incremento della piovosità nel periodo di vegetazione della vite (+20% tra il 2000 e il 2020)**. Questo trend ha permesso di sperimentare negli anni passati l'impatto dell'inerbimento in vigna, tecnica di gestione del suolo non tradizionale e non molto praticata in Sicilia.

In particolare, per trovare una soluzione all'erosione dei suoli, nella Tenuta Regaleali sono state sperimentate **8 miscele di inerbimenti, partendo da tesi di sole graminacee e tesi di sole dicotiledoni**. L'applicazione dei prati è stata effettuata con semine a file alterne. Sono stati valutati diversi parametri gestionali, come la competizione con lo sviluppo della vigna, il costo, la resistenza al calpestio da parte dei trattori, la capacità di risemina, la resistenza all'inquinamento da malerbe esterne.

Grassing

*In order to preserve and increase the physical, chemical and microbiological fertility of the soil, all the vineyards on all Tasca d'Almerita estates are **grassed over during the winter** with annual and perennial species.*

*In the last two years, the climate of the high hills of central Sicily has been marked by milder winters, less dry summers and a slight **increase in rainfall during the vine's vegetation period (+20% between 2000 and 2020)**. This trend has made it possible to experiment in recent years with the impact of grassing in the vineyard, a non-traditional soil management technique that is not widely practised in Sicily.*

*Specifically, in order to find a solution to soil erosion, **8 grass mixtures were tested on the Regaleali Estate, starting with graminaceous-only and dicotyledonous-only cultivations**. Grass coverings were created by sowing in alternate rows. Various management parameters were evaluated, such as competition with the development of the vineyard, cost, resistance to trampling by tractor wheels, reseeding capacity and resistance to pollution by external weeds.*



La sperimentazione ha generato il passaggio da una viticoltura tradizionale con lavorazioni a quella inerbita, con la crescente consapevolezza del **positivo impatto del prato sulla tutela del suolo**. Sono stati scelti i loietti, facili da seminare con ottima rapidità di insediamento, dimensioni limitate, che ben si adattano alle esigenze del centro Sicilia, in quanto finiscono il loro ciclo quando la vigna incrementa il proprio fabbisogno idrico. Le festuche sono risultate troppo competitive. Le essenze autoriseminanti hanno un comportamento nano e strisciante e ben si adattano a suoli sabbiosi leggeri. Ottima la copertura del suolo che, con prato folto, limita anche la crescita di alcune erbe infestanti. Importante sottolineare che con l'utilizzo dell'inerbimento tecnico c'è la necessità di **risemina dei prati ogni 4-5 anni** e l'obbligo di concimazione annuale della vigna.

*The experiments generated a shift from traditional vine cultivation with tillage to grassed cultivation, with a growing awareness of the **positive impact of grass on soil protection**. The choice was made for ryegrasses, which are easy to sow, quick to become well-established, have limited dimensions, and are well suited to the needs of central Sicily as they finish their growth cycle when the vineyard increases its water requirements. The fescues were too competitive. The self-seeding creeping dwarf grasses are well adapted to light sandy soils. The soil coverage is excellent and a densely planted lawn also limits the growth of certain weeds. It is important to note that with the use of technical grassing it is necessary to **reseed the lawn every 4-5 years** and to fertilise the vineyard annually.*

Il sovescio

La pratica del sovescio a filari alterni è ormai consolidata in tutti i vigneti presenti in tutte le tenute Tasca d'Almerita. La gestione della coltura da sovescio (pisello, favino o mix specifici) prevede sempre la **preparazione del letto di semina nel mese di ottobre** e la messa a dimora del seme nei successivi mesi autunnali. Lo sviluppo della plantula è lento e progressivo e questo induce il suolo a non essere protetto dall'impatto degli agenti atmosferici fino a quando la pianta non è adulta. Un discreto sviluppo del vegetale, e quindi una discreta protezione del suolo grazie a radici e foglie, avviene dalla fine di marzo. Quindi, le operazioni meccaniche per la semina del sovescio nei territori viticoli collinari possono aumentare la probabilità di erosione a fronte di piogge copiose.

Per questa ragione, **dal 2019 nella Tenuta Regaleali abbiamo deciso di lasciare sviluppare naturalmente la flora spontanea**, sin da dopo la vendemmia, in modo da garantire la totale copertura del suolo da ottobre a fine febbraio. Ciò consente la riduzione dell'erosione del suolo, migliorare la porosità del terreno e un conseguente risparmio economico. Il sovescio di questa biomassa naturale permette una produzione di sostanza organica più stabile grazie al maggior contenuto di materiale lignificato.

Green manuring

*The practice of green manuring in alternate rows has become an established practice in all the vineyards of all Tasca d'Almerita estates. The management of the green manure crop (peas, field beans or specific mixes) always **requires the seedbed to be prepared in October**, and the seeds are planted in the following autumn months. The development of the seedling is slow and gradual, and this leaves the soil unprotected from the impact of atmospheric agents until the plant is fully mature. The plants are sufficiently developed starting around the end of March, and therefore thanks to the roots and leaves, the soil is fairly well protected. For this reason, mechanical operations for sowing green manure in hilly wine-growing areas can increase the probability of erosion in the event of heavy rainfall.*

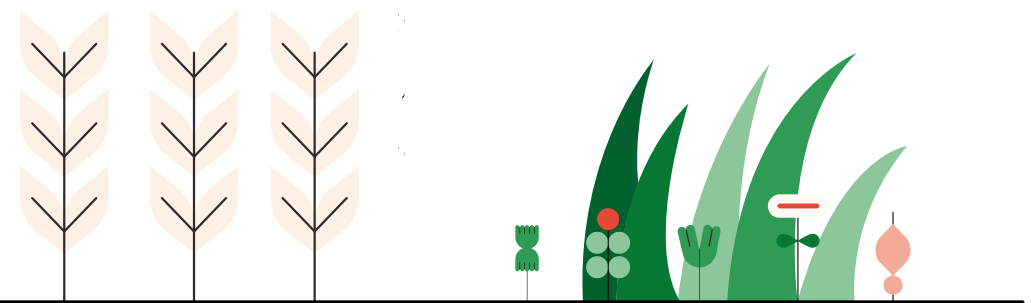
*Therefore, **since 2019, we have decided to let spontaneous flora develop naturally on the Regaleali Estate**, right after the harvest, in order to guarantee total soil coverage from October to the end of March. This reduces soil erosion, improves soil porosity and saves money. The green manuring of this natural biomass allows a more stable production of organic matter due to the higher content of ligneous material.*

A seguito del confronto tra sovescio di **coltura seminata** o sovescio **prato spontaneo**, è stato rilevato che tutte le gestioni non soddisfano il fabbisogno di sostanza organica. Le lavorazioni ripetute del suolo causano una forte perdita di sostanza organica accentuata dal clima caldo e nei suoli leggeri.

L'effetto del sovescio sul contenuto di humus dipende dal binomio territorio/suoli. Esso ha comunque sempre la funzione migliorativa nel suolo e compensa in parte le esigenze nutritive delle piante. Per garantire una nutrizione completa delle piante però si deve ricorrere alla **integrazione della concimazione**.

*When we compared green manuring of a **sown crop** with that of a **spontaneous grassland**, it became evident that not all treatments meet the organic matter requirement. Repeated tillage causes a strong loss of organic matter, which is accentuated in a hot climate and light soils.*

*The effect of green manuring on humus content depends on the soil/territory combination. It always has an improving effect on the soil and partially covers the nutritional needs of the plants. To ensure complete plant nutrition, **supplementary fertilisation must be used**.*



Coltura seminata
Sown crop

Prato spontaneo
Spontaneous grassland

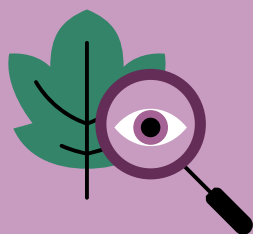


RISORSE TECNOLOGICHE PER LA PROTEZIONE DEL VIGNETO

La viticoltura, come tutte le pratiche agricole, è soggetta a diversi tipi di patogeni e parassiti che possono danneggiare il raccolto, causando una riduzione della qualità del prodotto vino. La coltivazione di un vigneto richiede grandi impegni energetici, fisici, intellettuali ed economici per dare frutti che si raccolgono una sola volta all'anno.

Tutto ciò legittima la necessità di un valido protocollo di difesa del raccolto, che deve essere sviluppato nell'ottica della sostenibilità; questa esigenza si traduce nella gestione "integrata" dei patogeni seguendo i più elevati dettami tecnici possibili forniti dal Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI).

La difesa integrata delle colture agrarie è una tecnica di produzione a basso impatto ambientale che ha la finalità di ottenere produzioni agricole vegetali accettabili dal punto di vista economico, realizzate in modo da ridurre i rischi per la salute umana e per l'ambiente. **In altre parole la difesa integrata è una strategia che consente di limitare i danni derivanti dai parassiti delle piante utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.**



TECHNOLOGICAL RESOURCES FOR THE PROTECTION OF THE VINEYARD

Viticulture, like all agricultural practices, is vulnerable to different types of pathogens and pests that can damage crops, causing a reduction in the quality of the wine produced. The cultivation of a vineyard requires a huge energetic, physical, intellectual and economic commitment to produce fruit that is harvested only once a year.

All this confirms the need for a valid harvest defence protocol that must be developed with a view to sustainability; this need then translates into the "integrated" management of pathogens following the strictest possible technical dictates provided by the National Integrated Production Quality System (SQNPI).

The integrated pest management of agricultural crops is a production technique with a low environmental impact that aims to achieve economically acceptable crop production, and it is carried out in a way that reduces risks to human health and the environment.

In other words, integrated pest management is a strategy to limit the damage caused by plant pests by using all available methods and techniques that respect the environment and human health.

VANTAGGI DELLA DIFESA INTEGRATA

- 1 - non induce resistenza di patogeni e parassiti
- 2 - elevata sostenibilità
- 3 - efficacia di lunga durata

Mentre la difesa chimica a calendario mirava all'eliminazione dell'agente di danno, la difesa integrata si propone di raggiungere un equilibrio che sia economicamente vantaggioso per l'agricoltore e rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

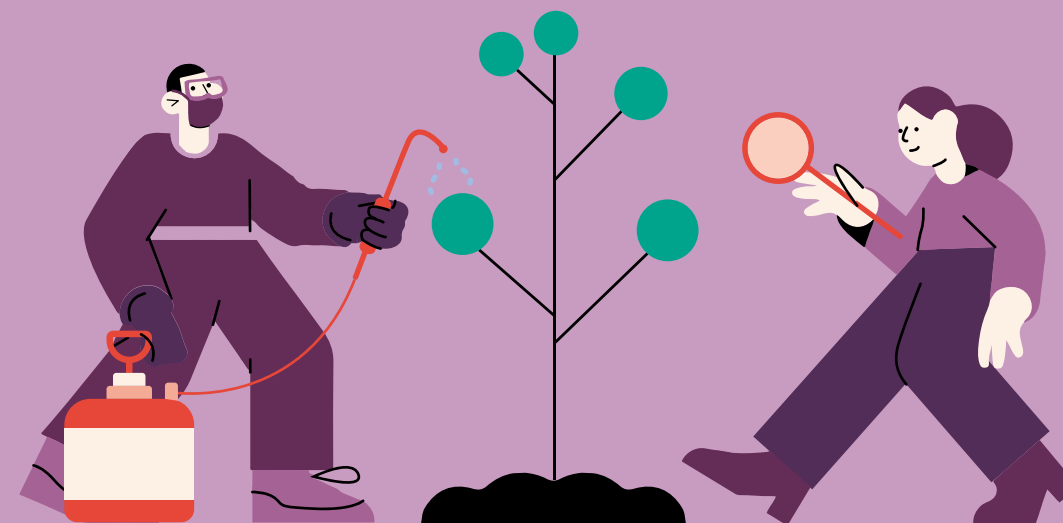
Mirando ad un equilibrio di lunga durata, la difesa integrata determina una **progressiva riduzione degli interventi che avranno lo scopo di riportare la nostra coltivazione in uno stato di equilibrio**. Per fare questo però sono necessarie delle conoscenze di base ma soprattutto un costante impegno in campo per monitorare lo stato di salute della vite.

ADVANTAGES OF INTEGRATED PEST MANAGEMENT

- 1 - does not induce pathogen or pest resistance
- 2 - high sustainability
- 3 - long lasting efficacy

While calendar-based chemical pest management was aimed at eliminating the damaging agent, integrated pest management aims to achieve a balance that is economically advantageous for the farmer and respectful of man and the environment.

*By aiming for a long-term balance, integrated pest management leads to **a gradual reduction in the number of interventions aimed at bringing our cultivation back into a state of equilibrium**. To do this, however, certain basic knowledge is required, but especially a constant commitment in the field to monitoring the health of the vine.*

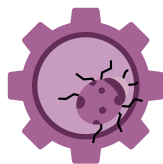


DIFESA CHIMICA

DIFESA INTEGRATA TASCA

RISORSE TECNOLOGICHE

Le azioni di Tasca d'Almerita per lo sviluppo di un protocollo sostenibile di difesa del vigneto



TECHNOLOGICAL RESOURCES

Tasca d'Almerita's actions to develop a sustainable vineyard defence protocol

Monitoraggi settimanali

Monitoraggi settimanali vengono effettuati per valutare la necessità di intervenire con trattamenti mirati, previa valutazione del potenziale danno sul raccolto. Se la soglia economica del danno potenziale è bassa, Tasca d'Almerita preferisce non effettuare trattamenti o limitare l'intervento solo in alcune aree molto sensibili. La difesa sostenibile contro i parassiti si basa essenzialmente su tre pilastri:

1.

Monitoraggio dei parametri climatici

Il ciclo di sviluppo dei parassiti della vite, come di tutti gli organismi naturali, dipende dai parametri climatici, principalmente **temperatura e umidità**. Importanti sono anche la **luminosità**, la **presenza di vento**, la **pioggia** e lo stadio di **sviluppo della vite** che rappresenta l'ospite di cui si nutrono. Da molti anni sono stati sviluppati dei modelli previsionali che stabiliscono la probabilità che vi sia lo sviluppo del parassita. Il monitoraggio costante dei parametri climatici è quindi fondamentale per evitare di effettuare trattamenti inutili, che senza la presenza del parassita risulterebbero dannosi per l'ambiente e non giustificati dal punto di vista economico e della qualità delle produzioni.

Il monitoraggio dei parametri climatici viene effettuato con capannine agrometeorologiche disposte tra i filari di vite.

Weekly monitoring

The vineyards are constantly monitored on a weekly basis. Targeted treatments are only carried out after ascertaining the actual presence and extent of the damaging agent. If the economic threshold of potential damage is low, Tasca d'Almerita prefers not to carry out treatments, or else limits the intervention to particularly sensitive areas. Sustainable pest management is essentially based on three pillars:

1.

Monitoring climate parameters

*The development cycle of vine parasites, as with all natural organisms, depends on climatic parameters, mainly **temperature and humidity**. Also important are **luminosity, the amount of wind, rain and the stage of development of the vine** that is the host on which they feed. For many years now, predictive models have been developed that establish the probability that parasites will develop. The constant monitoring of climatic parameters is therefore essential to avoid unnecessary treatments, which in absence of the parasite would be harmful to the environment and would be unjustified from an economic and product quality perspective.*

The monitoring of climate parameters is carried out by means of agro-meteorological huts arranged between the rows of vines.



Temperatura
Temperature



Umidità
Humidity



Luminosità
Light



Vento
Wind



Pioggia
Rain



Sviluppo della vite
Vine development

2.

Monitoraggio della presenza del parassita

Sebbene vi sia una stretta relazione tra parametri climatici e sviluppo dei parassiti, altri fattori non sempre misurabili, possono influire sul loro ciclo di sviluppo. Le condizioni climatiche dell'inverno sono ad esempio fondamentali per permettere o impedire una presenza importante dei parassiti nella primavera successiva. La presenza di antagonisti naturali, difficilmente misurabile, può impedire o ridurre la normale comparsa di un parassita. Quindi oltre alle condizioni climatiche è fondamentale monitorare l'effettiva comparsa del parassita. **Il monitoraggio si effettua con trappole che attraggono gli insetti studiati per mezzo di richiami sessuali (ferormoni) o per mezzo di colori (trappole cromotropiche).** Attraverso le trappole è possibile verificare l'effettiva presenza del parassita e la sua proliferazione. È quindi possibile stabilire con sicurezza se sia indispensabile eseguire o meno un trattamento.

Per le malattie causate da muffe, il monitoraggio può essere effettuato solo attraverso l'**osservazione diretta dell'ospite**. La costante osservazione dei tralci, delle foglie, dei fiori e dei grappoli, per rilevare la presenza di macchie, decolorazioni, disseccamenti, permette all'occhio esperto

2.

Monitoring the presence of parasites

*Although there is a close relationship between climate parameters and the growth of pests, other factors which are not always measurable may affect their development cycle. Winter weather conditions, for example, are fundamental to encouraging or preventing a significant presence of parasites in the spring. The presence of natural enemies, which are difficult to measure, can also reduce or even prevent the normal appearance of a given parasite. So, in addition to climatic conditions, it is essential to monitor the true presence of parasites. **The monitoring is carried out with traps that attract the insects in question by means of sexual lures (pheromones) or by means of colours (chromotropic traps).** The traps make it possible to verify the presence of parasites and their proliferation. It is then easy to determine whether or not it is necessary to perform a treatment.*

For diseases caused by mould, monitoring can be carried out only through the direct observation of the host. The constant observation of the shoots, leaves, flowers and grapes, to detect the presence of stains, discolourations and dieback will allow the expert eye of the winemaker to identify the first symptoms of mildew attack. If the environmental conditions are favourable, the

del vignaiolo di stabilire i primi sintomi dell'attacco della muffa. Se le condizioni ambientali sono favorevoli, lo sviluppo successivo della muffa può portare alla completa distruzione della produzione e delle parti verdi della pianta.

3.
Definizione delle soglie di danno, ovvero di una presenza del parassita tale da rendere assolutamente indispensabile eseguire un trattamento con prodotti specifici.

La presenza del parassita nel vigneto non sempre giustifica la necessità di eseguire un trattamento. Spesso i parametri climatici ed in genere condizioni ambientali avverse, oppure la presenza di antagonisti naturali, impediscono al parassita di svilupparsi in modo virulento. Il parassita se pur presente, arreca danni, ma in forma lieve, o meglio danni di entità o soglia tale da non giustificare il ricorso a trattamenti specifici. **Qualche foglia o qualche grappolo danneggiati possono essere sopportati dalla pianta e risultare sostenibili sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista economico.**

La valutazione della convenienza economica di un intervento è un pilastro portante della difesa integrata di Tasca d'Almerita. Per fare questo è necessario conoscere:

- il **valore della produzione (VP)** che si perderebbe in seguito all'attacco ;
- il **costo dell'intervento (CI)**

subsequent development of mould can lead to the complete destruction of the production and the green parts of the plant.

3.
Defining damage thresholds. This means at what level the presence of parasites renders treatment with specific products absolutely indispensable.

The presence of a parasite in the vineyard does not always justify the need for a treatment. Often climatic parameters and generally adverse environmental conditions, or the presence of natural antagonists, prevent the parasite from developing in a virulent way. The parasite, though present, is not dramatically harmful, and so the damage is such that it does not justify the use of targeted treatments.

A few damaged leaves or bunches can be borne by the plant and prove sustainable from both a qualitative and an economic point of view.

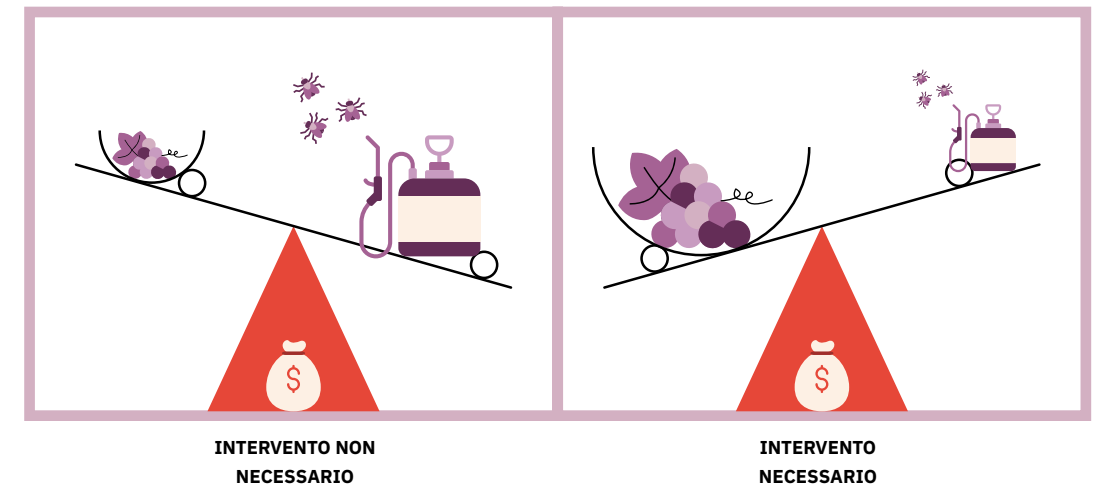
Evaluating the economic viability of an intervention is a key component of Tasca d'Almerita's integrated pest management. To do this, it is necessary to consider:

- the **production value (PV)** that would be lost as a result of the attack
- the **cost of intervention (IC)**

Con queste informazioni, per ciascun agente di danno è possibile costruire le soglie economiche, che di volta in volta ci permetteranno di decidere se intervenire o meno. In altre parole: **si interviene solo quando è economicamente vantaggioso (la produzione che salvo "vale" più del "costo" dell'intervento).**

With this information, it is possible to calculate economic thresholds for each damaging agent, which allow us to decide whether or not to intervene.

*In other words, **we only intervene when it is cost-effective (the output we save is "worth" more than the "cost" of the intervention).***



Dunque, fondamentale è la definizione di soglie di danno al di sotto delle quali il parassita può essere tollerato e non è conveniente trattare.

Una gestione integrata effettua seguendo le linee operative SQNPI (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata) ci permette di effettuare una difesa fitosanitaria razionale e sostenibile, limitando il numero di interventi a tre/quattro per ogni annata, con una forte limitazione dell'impatto sull'ambiente e con un'elevatissima sicurezza per il consumatore.

The definition of damage thresholds is therefore fundamental – below them, the parasite can be tolerated and it is not convenient to apply treatments. An integrated management system following the SQNPI (National Integrated Production Quality System) operational guidelines enables us to define a rational and sustainable pest management defence strategy, limiting the number of interventions to three or four per vintage, leading to a significant reduction of the impact on the environment and a very high level of consumer safety and protection.

Utilizzo di pratiche di lotta biologica

In agronomia la lotta biologica consiste nell'impiego di qualsiasi entità biologica vivente, oppure derivata da organismi viventi, che riesca a contenere l'attività di un patogeno o di un parassita. Nel 2020, nella Tenuta Tascante, nei vigneti della contrada Pianodario, e nell'isola di Mozia nella Tenuta Whitaker, si è fatto ricorso alla **“confusione sessuale” per limitare il ciclo della tignoletta**. Questa tecnica prevede la distribuzione nei vigneti di diffusori di feromoni al fine di ostacolare i maschi nell'individuazione delle femmine e quindi di impedirne la proliferazione.

Mentre in natura, infatti, le piccole quantità di feromone sessuale emesse dalla femmina sono sufficienti al maschio per localizzarla ed accoppiarsi (figura A), nel metodo della confusione sessuale vengono distribuiti in campo alcuni dispenser caricati con il feromone sessuale della specie bersaglio che saturano l'aria rendendo impossibile al maschio la localizzazione delle femmine (figura B).

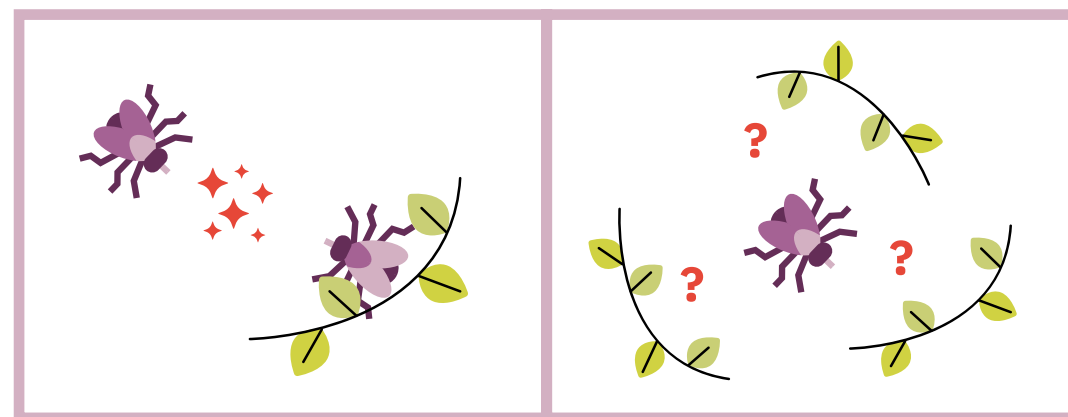


FIGURA A

FIGURA B

Use of biological control methods

In agronomy, biological control is the use of any living biological entity, or an element derived from living organisms, that can limit the activity of a pathogen or a parasite. In 2020, on the Tascante Estate, in the vineyards of the Pianodario district, and on the island of Mozia on the Whitaker Estate, the technique of “sexual confusion” was used to limit the growth cycle of the Tignola vine moth. This technique involves placing pheromone diffusers in the vineyards so as to hinder the males in their detection of females, therefore preventing their proliferation.

Whereas in nature, the small quantities of sex pheromone emitted by the female are sufficient for the male to locate her and mate (figure A), using the sexual confusion method, dispensers loaded with the sex pheromone of the target species are distributed in the field, saturating the air and making it impossible for the male to locate the females (figure B).

I trattamenti notturni

Tutti gli interventi fitosanitari sulle colture vengono effettuati nei tempi e con prodotti che rispettano gli insetti pronubi. Inoltre, Tasca d'Almerita aumenta la sostenibilità nell'impiego di agrofarmaci grazie al ricorso ai trattamenti notturni, che consentono di ottenere:

1. vantaggi ambientali

ridotta presenza di vento durante la notte e quindi minore deriva dei prodotti distribuiti;

2. vantaggi tecnici

temperature più fresche, minore evaporazione istantanea delle miscele e quindi volumi di irrorazione più limitati;

3. vantaggi sociali

minore probabilità di passaggio di residenti o astanti; le condizioni climatiche più fresche rendono i trattamenti notturni preferibili ai lavoratori che inoltre trovano un maggiore comfort lavorativo nel munirsi dei dispositivi di protezione individuali (tute, guanti, maschere, stivali, ecc.).

Night-time treatments

All crop protection measures are carried out with careful timing and special products that respect insect pollinators.

Moreover, Tasca d'Almerita increases sustainability in the use of agricultural chemicals by conducting nocturnal treatments, which have

1. environmental advantages

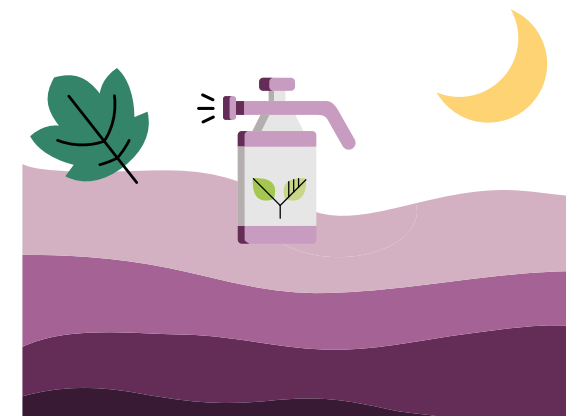
less wind during the night and therefore less drift of the products distributed;

2. technical advantages

cooler temperatures, less instantaneous evaporation of the mixtures and therefore lower spraying volumes;

3. social advantages

less likelihood of residents or other people passing by, cooler climatic conditions make night-time treatments preferable to workers who also find it more comfortable to wear personal protective equipment (overalls, gloves, masks, boots, etc.).





Pianta di vite, Tenuta Regaleali / A vine of Tenuta Regaleali



Fiori di pisello odoroso, Tenuta Sallier de La Tour / Sweet pea, Sallier de La Tour Estate

RISORSA CULTURALE

Le azioni di Tasca d'Almerita per la salvaguardia della risorsa culturale



FARMING RESOURCES

Tasca d'Almerita's actions to protect farming resources

La potatura

Tutte le azioni di potatura sono mirate al rispetto delle viti con la riduzione della frequenza di tagli e il mantenimento della fertilità delle gemme. Per meglio ottenere questo obiettivo **tutte le operazioni di potatura sono completamente manuali**. Ciò permette di gestire in maniera più precisa e artigianale la differente carica di gemme in funzione del vigore evidenziato dalle piante e del fine enologico.

La tecnica di potatura adottata permette, in particolare, di:

- **rispettare il sistema vascolare della pianta**, in modo da non creare strozzature o interruzioni nel flusso di sostanze nutritive;
- **limitare l'infezione del legno**, da parte di microrganismi, evitando grosse ferite durante la potatura;
- **evitare la perdita di punti vegetativi** e di accrescimento, attraverso tagli non idonei;
- **curare la curvatura dei tralci fruttiferi** per assecondare un buon sviluppo della vegetazione.

L'obiettivo finale è quello di assicurare alla pianta una **maggiore longevità e omogeneità**.

Pruning

*All pruning operations are designed to respect the vines by reducing pruning frequency and seeking to maintain the fertility of the buds. To better achieve this goal, **all pruning is done in a completely manual way**. This allows us to more precisely and artfully manage the different bud load based on the vigour shown by the plants and on the final goal desired.*

The pruning technique adopted makes it possible to:

- **respect the vascular system of the plant**, so as not to create bottlenecks or interruptions in the flow of nutrients;
- **limit the infection** of wood by micro-organisms, avoiding large wounds during pruning;
- **avoid the loss of vegetative and growth points** due to inappropriate cuts;
- **optimise the curvature** of the fruit-bearing shoots so they can support the healthy development of vegetation.

*The ultimate goal is to ensure the plant has **greater longevity and homogeneity**.*

Gestione della chioma

Continue ispezioni in campo permettono di condurre i vigneti in funzione del loro stato vegeto-produttivo.

Si cerca inoltre di favorire un sistema di allevamento con una massa fogliare ben distribuita e diradata per favorire il passaggio dell'aria e l'intercettazione dei raggi solari, fenomeni che aiutano a ridurre l'umidità sulla pianta e, conseguentemente, lo sviluppo di molte malattie. Vengono a questo proposito effettuate appositamente **operazioni di scacchiatura, cimatura, sfogliatura e diradamento**.

Canopy management

Continuous inspections in the field ensure the vineyards are managed according to their real needs.

*A system of cultivation is favoured whereby the leaf mass is well distributed and thinned to permit the passage of air and the capture of sunlight, thus helping to reduce humidity on the plants and consequently reducing the development of many diseases. **To this end, pruning, trimming, leaf removal and thinning are performed regularly.***

Rapporto superficie/produzione

Uno degli indicatori utilizzati per valutare lo stato di salute della risorsa culturale è il rapporto superficie/produzione. Questo indicatore mette in relazione la SFE (Superficie Fogliare Esposta) con la produzione; **il valore del rapporto, che indica una gestione sostenibile, deve essere compreso nell'intervallo tra 1 e 1,2.**

Leaf area/production ratio

*One of the indicators used to evaluate the health of farming resources is the leaf area/production ratio. This indicator relates exposed leaf area to production; **the value of the ratio, which is an indicator of sustainable management, must lie in the range between 1 and 1.2.***

TENUTA REGALEALI - RAPPORTO SUPERFICIE - PRODUZIONE
Regaleali Estate - leaf area / production ratio



nel / in 2020

1,12



THE GLOBAL GOALS



OBIETTIVO 13
PROMUOVERE AZIONI,
A TUTTI I LIVELLI,
PER COMBATTERE IL
CAMBIAMENTO
CLIMATICO.

GOAL 13
TAKE URGENT ACTION
TO COMBAT CLIMATE
CHANGE AND ITS
IMPACTS.

Lo sapevi che...

Did you know that...

Il cambiamento climatico interessa ormai i paesi di tutti i continenti. Il mutamento delle condizioni meteorologiche, l'innalzamento del livello del mare e altri fenomeni meteorologici ancora più estremi sono eventi che negli ultimi anni tutti noi abbiamo sperimentato.

Ciò che contribuisce maggiormente al cambiamento climatico sono le **emissioni di gas a effetto serra**, derivanti dalle attività umane che, attualmente, sono al loro livello più alto nella storia. In assenza di provvedimenti, si prevede che **la temperatura media della superficie terrestre aumenterà nel corso del XXI secolo e probabilmente aumenterà di 3°C in questo secolo.**

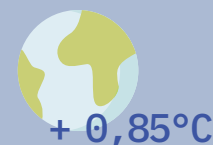
Climate change now affects countries on every continent. Changing weather conditions, rising sea levels and other even more extreme weather phenomena are events that all of us have experienced in recent years.

*What contributes most to climate change are **greenhouse gas emissions** from human activities, which are currently at their highest level in history. If no action is taken, **the Earth's average surface temperature is projected to increase as much as 3°C this century.***

+3°C

FATTI E CIFRE | FACTS AND FIGURES

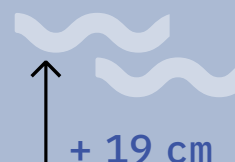
1880 - 2012



Dal 1880 al 2012 la temperatura media globale è aumentata di circa **0,85°C**.

*From 1880 to 2012, the average global temperature increased by about **0.85°C**.*

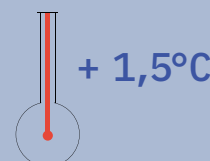
1901 - 2010



Dal 1901 al 2010, il livello globale medio dei mari si è alzato di 19 cm, dato che gli oceani si sono espansi a causa del riscaldamento globale e dello scioglimento dei ghiacci.

*From 1901 to 2010, the global average sea level rose by **19 cm** as the oceans expanded due to global warming and melting ice.*

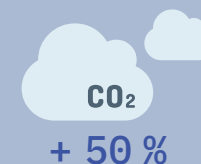
1990 > 2100



Entro la fine di questo secolo, l'aumento della temperatura globale supererà 1,5°C rispetto al periodo dal 1850 al 1990, date le attuali concentrazioni e le continue emissioni di gas serra.

*By the end of this century, global temperature increases will exceed **1.5°C** compared to the period from 1850 to 1990, given current concentrations and ongoing emissions of greenhouse gas.*

1990 > 2020



Dal 1990 le emissioni globali di diossido di carbonio (CO₂) sono aumentate del 50% circa.

*Since 1990, global carbon dioxide (CO₂) emissions have increased by about **50%**.*

È ancora possibile **limitare l'aumento della temperatura media a 2°C rispetto ai livelli pre-industriali** utilizzando una vasta gamma di misure tecnologiche e modificando il nostro comportamento.

*We are still in time to **limit the average temperature increase to 2°C above pre-industrial levels** by using a wide range of technological measures and by changing our behaviour.*

Fonte: Gruppo Intergovernativo sul Cambiamento Climatico \ Source: Intergovernmental Panel on Climate Change



Vigne, Tenuta Regaleali / Vineyards, Regaleali Estate

RISORSA ARIA

Le buone pratiche di
Tasca d’Almerita per la
salvaguardia della risorsa aria



AIR RESOURCES

Tasca d’Almerita’s best
practices for the protection
of air resources

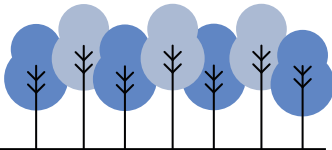
Energie rinnovabili

Come già evidenziato, Tasca d’Almerita ormai da dieci anni, utilizza fonti di energia rinnovabile, che incidono per il 35% sui consumi energetici totali. Complessivamente, dal 2011 al 2020, l’utilizzo del fotovoltaico ha consentito di **risparmiare 1720 tonnellate di CO₂ pari alle emissioni assorbite da 34.400 alberi di arancio in 10 anni.**

Renewable energy

As already noted, Tasca d’Almerita has been using renewable energy sources for ten years now, and they account for 33% of our total energy consumption. Overall, from 2011 to 2020, the use of photovoltaic energy has allowed us to **save 1720 tonnes of CO₂ – equal to the emissions absorbed by 34,400 orange trees in 10 years.**

	FOTOVOLTAICO PRODOTTO (kwh) PHOTOVOLTAIC ENERGY PRODUCED	CO ₂ RISPARMIATA (t) CO ₂ SAVED
2011	215.087	86,03
2012	394.828	157,93
2013	445.829	178,33
2014	407.726	163,09
2015	403.133,6	161,25
2016	401.324,18	160,53
2017	424.330,74	169,73
2018	540.393,4	215,61
2019	523.098	209
2020	548.445	219
TOTALE	4.304.195	1720,5



Automobili ibride

È in corso la progressiva sostituzione del parco auto aziendali con automobili ibride, che generano meno emissioni di CO₂. In particolare, 13 sono le auto aziendali ibride già in uso su un totale di 26 auto aziendali.

Hybrid cars

The company fleet of automobiles is progressively being replaced with hybrid cars, which produce less CO₂. There are already 13 hybrid company cars in use, out of a total of 26 company cars.

Borracce per i dipendenti e merchandising in materiali ecocompatibili

La plastica costituisce il terzo materiale umano più diffuso sulla Terra dopo l'acciaio e il cemento.

La produzione mondiale di plastica è passata dai 15 milioni di tonnellate del 1964 agli oltre 310 milioni attuali.

Il 79% di questa plastica è finita appunto nelle discariche e in tutti gli ambienti naturali, il 12% è stato incenerito e solo il 9% riciclato. (Proceedings of the National Academy of Sciences, 2017). Se l'andamento della produzione proseguirà nella maniera attuale la plastica potrebbe raggiungere i **34 miliardi di tonnellate nel 2050** di cui almeno 12 tonnellate costituirebbero rifiuti sparsi in tutti gli ambienti.

La plastica, oltre ad essere fonte di inquinamento per i mari e il suolo, **è uno dei principali responsabili del riscaldamento globale**. A cominciare dalla lavorazione degli idrocarburi e in particolar modo delle resine necessarie a ottenerla, fino a quella dei prodotti finiti, dal trasporto allo smaltimento e perfino al riciclo, essa emette grandi quantità di CO₂, indirettamente. Se la produzione e l'uso di plastica continueranno a crescere del 3,8% all'anno, come previsto dal World Economic Forum, **entro il 2030 le emissioni potrebbero raggiungere 1,34 gigatoni (cioè miliardi di tonnellate) di CO₂ in soli 12 mesi**, pari a quelle che potrebbero essere rilasciate da almeno 295 impianti a carbone da 500 megawatt. **Entro il 2050, la produzione e lo smaltimento di plastica potrebbero generare, così, 56 gigatoni di anidride carbonica, pari al 14% dell'intero bilancio di carbonio rimanente della terra.**

Water bottles for employees and merchandising made from environmentally friendly materials

Plastic constitutes the third most common human-made material on Earth after steel and concrete.

World plastic production has increased from 15 million tonnes in 1964 to over 310 million tonnes today.

79% of this plastic ended up in landfills and throughout the natural environment, 12% was incinerated and only 9% was recycled.

(Proceedings of the National Academy of Sciences, 2017). If production trends continue as they are at present, the quantity of plastic produced could reach 34 billion tonnes by 2050, of which at least 12 tonnes would likely become waste dispersed in the environment.

Plastics, in addition to being a source of sea and soil pollution, are one of the main contributors to global warming.

Starting with the processing of hydrocarbons, and especially the resins needed for production, and continuing on to the processing of the finished products – from transport to disposal and even their recycling – plastics emit large quantities of CO₂ indirectly. If plastic production and use continue to grow by 3.8% per year, according to the World Economic Forum, by 2030 emissions could reach 1.34 gigatonnes (i.e. billions of tonnes) of CO₂ every 12 months, an amount equal to the quantity that would be released by more than 295 500-megawatt coal-fired plants.

By 2050, the production and disposal of plastics could generate 56 gigatonnes of carbon dioxide, or 14% of the earth's entire remaining carbon balance.

Con la consapevolezza che anche i piccoli gesti possono essere determinanti per risolvere i grandi problemi, Tasca d'Almerita ha messo in atto azioni concrete per ridurre le necessità di approvvigionamento di plastica, distribuendo a tutti i dipendenti una **borraccia in alluminio riutilizzabile e installando erogatori di acqua potabile** negli uffici di Palermo.

Aware that even small gestures can be instrumental in solving big problems, Tasca d'Almerita has put concrete actions in place to reduce the demand for plastic, distributing a reusable aluminium water bottle to all employees and installing drinking water dispensers in the Palermo offices.



Tutti i bicchieri e le bacchette in plastica nei distributori per il caffè installati negli uffici sono stati sostituiti con palette e bicchieri compostabili e non vengono erogate bottiglie di acqua di plastica.

All the plastic cups and stirrers in the coffee dispensers located in the offices have been replaced with biodegradable sticks and containers.

Inoltre gran parte degli oggetti (secchielli, icebag, wine cooler, levatappi da barrique etc.) che costituiscono il merchandising Tasca sono prodotti con materiali sostenibili. Per esempio, Tasca ha scelto per i propri secchielli solo materiali ecocompatibili. Disegnati su misura e prodotti a mano da un artigiano di Valledolmo, i secchielli sono totalmente in frassino e resistenti allo stato d'umido.

In addition, most of the objects (buckets, ice bags, wine coolers, corkscrews for barrels, etc.) that make up the Tasca merchandising line are made from sustainable materials. For example, Tasca has chosen only environmentally friendly materials for its buckets. Custom-designed and handmade by a craftsman from Valledolmo, near the historic Regaleali Estate, the buckets are made entirely of ash and are moisture-resistant.

Un altro passo verso il miglioramento del nostro livello di sostenibilità, non solo ambientale, ma anche sociale.



Another step towards improving both our environmental and social sustainability.

< Secchielli Tasca d’Almerita fotografati presso la Tenuta Capofaro
Tasca d’Almerita new wine buckets photographed in Tenuta Capofaro

Confronta pag. xxx per visualizzare i risultati della carbon footprint.

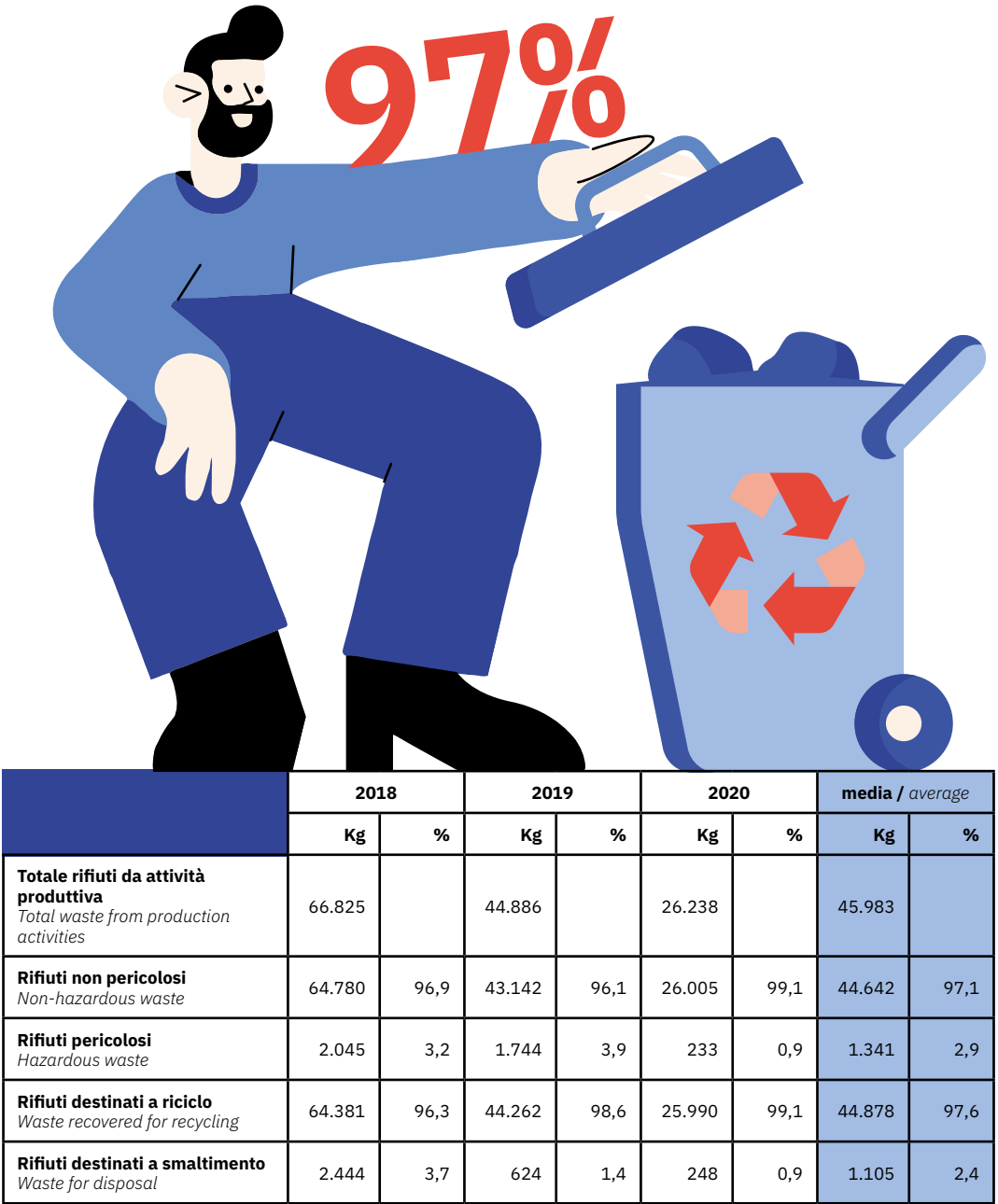
Compare with page XXX to view carbon footprint result.

Tipo di rifiuti e smaltimento: il 97% viene riciclato

La tabella seguente evidenzia la quantità di rifiuti prodotti da Tasca d’Almerita, suddivisa per tipo e metodo di smaltimento. Come è possibile rilevare, la maggior parte dei rifiuti è di tipo “non pericoloso”: carta, vetro, plastica, imballaggi, legno etc. Una parte minore è composta da rifiuti pericolosi, quali ad esempio oli usati in agricoltura, batterie, o prodotti fitosanitari utilizzati nelle attività in campo. **Il 97% dei rifiuti viene inoltre destinata al riciclo.**

Type of waste and disposal: 97% is recycled

The following table shows the quantity of waste produced by Tasca d’Almerita, broken down by type and disposal method. As can be seen, most of the waste is of the “non-hazardous” type: paper, glass, plastic, packaging, wood, etc. A smaller part is made up of hazardous waste, such as oils used in agriculture, batteries, or plant protection products used in the field. **Moreover, 97% of the waste is recovered for recycling.**





RISORSE NATURALI

Le azioni di Tasca d'Almerita per la salvaguardia delle risorse naturali

Il censimento degli uliveti

Al fine di valorizzare sempre più i territori e di custodire le risorse naturali in essi presenti, Tasca d'Almerita ha effettuato un censimento degli uliveti e delle varietà di olivo presenti nelle sue Tenute.

Si presentano qui di seguito i risultati della rilevazione.

TENUTA REGALEALI

Il cuore dell'azienda e' rappresentato dalla Tenuta Regaleali. 30 ettari di uliveto sono il fulcro della olivicoltura per Tasca d'Almerita. Dopo una attenta e accurata mappatura degli uliveti, è stato constatato che la varietà più importante e' la BIANCOLILLA.

The heart of the company is represented by the Regaleali Estate. 30 hectares of olive groves are the centre of olive growing for Tasca d'Almerita. After a careful and accurate mapping of our olive groves, we found that the most important variety is BIANCOLILLA.



BIANCOLILLA

Presente in tutte le aree olivicole siciliane per la sua **adattabilità a qualsiasi tipo di terreno**, la varietà Biancolilla si presta ad una produzione abbondante anche se negli anni di scarico non riesce a dare molte olive. L'olio che ne deriva e' di un fruttato leggero al palato e molto delicato. **Estrazione 15-16 %.**

*Found in all olive-growing areas of Sicily for its **adaptability to any type of soil**, the Biancolilla variety is ideal for abundant production, even if in the off years of its alternate bearing cycle it does not produce many olives. The oil that it produces is fruity and light on the palate and very delicate. **Extraction 15-16%.***



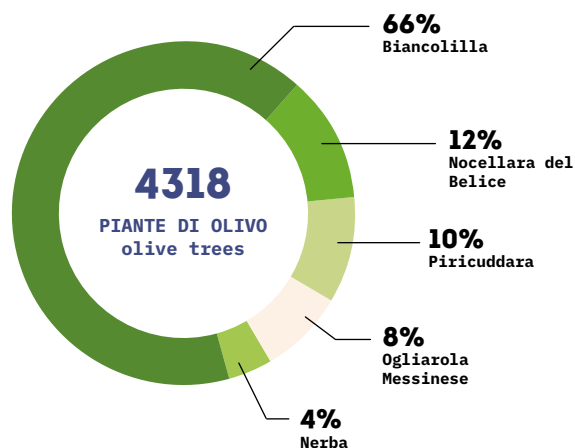
NATURAL RESOURCES

Tasca d'Almerita's actions to protect natural resources

Olive grove census

In order to increase the value of the territories and to preserve their natural resources, Tasca d'Almerita has conducted a census of the olive groves and olive varieties growing on its Estates.

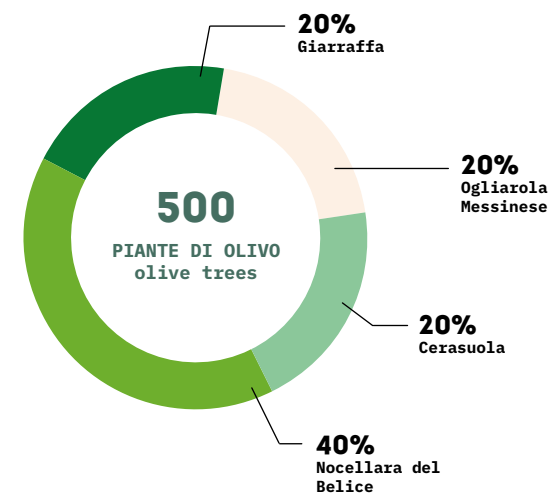
The results of the survey are presented below.



TENUTA SALLIER DE LA TOUR

Nella Tenuta Sallier de la Tour quattro varietà si alternano ai filari di vigneti. Qui l'idea di poter realizzare olio che possa essere associato a La Monaca potrebbe risultare una ottima chiave di lettura.

On the Sallier de la Tour Estate, four varieties alternate between the rows of the vineyards. Here the idea of producing an olive oil associated with the La Monaca brand could lead to a very successful project.



NOCELLARA DEL BELICE

Con una superficie a ulivo di circa 14.000 ettari, la Nocellara del Belice oggi rappresenta una importante cultivar nel panorama italiano. La sua duplice attitudine, **da mensa e da olio** ne fa un'eccellenza pura. Olio con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Estrazione 10-20%

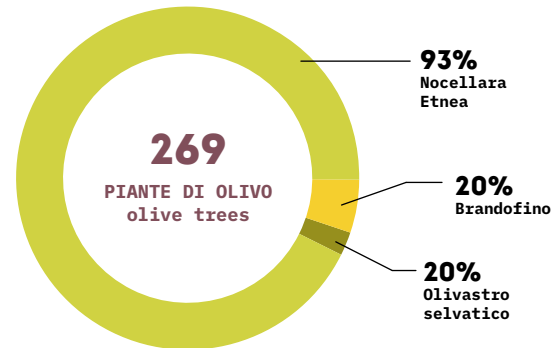
*With olive groves of this variety covering about 14,000 hectares, Nocellara del Belice today represents an important cultivar on the Italian market. Its dual use, **for eating and for oil**, makes it a symbol of pure excellence. Oil with hints of artichoke, tomato and almond. **Extraction 10-20 %.***



TENUTA TASCANTE

Gli ulivi presenti nella Tenuta Tascante poggiano le loro radici sui suoli vulcanici dell'Etna. Qui la presenza della NOCELLARA ETNEA padrona del territorio, si alterna con alcune piante di BRANDOFINO.

The olive trees on the Tascante Estate have their roots in the volcanic soil of Mt. Etna. Here, NOCELLARA ETNEA, master of the territory, alternates with a few plants of BRANDOFINO.



NOCELLARA ETNEA

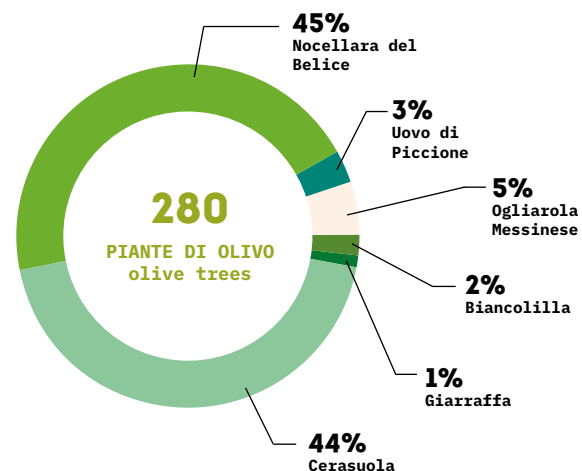
Cultivar estremamente produttiva, ma delicata se la fase colturale non viene gestita bene in particolare se piantata su terreni poco fertili. L'Olio che viene estratto è fruttato e intenso con delle sensazioni di amaro e piccante, con note di cardo-carciofo. **Estrazione 18-20%.**

*Extremely productive cultivar, although delicate if the cultivation phase is not well managed, especially if planted in less fertile soils. The oil extracted is fruity and intense with bitter and spicy sensations, with notes of thistle and artichoke. **Extraction 18-20 %.***

TENUTA WHITAKER

Gli alberi di ulivo, che insieme alla vigna di Grillo, abitano l'area archeologica fenicia dell'isola di Mozia, sono rappresentativi delle più note varietà autoctone siciliane. La NOCELLARA e la CERASUOLA fanno da padrone sull'isola dello Stagnone.

The olive trees, which, together with the Grillo vineyard, populate the Phoenician archaeological site on the island of Mozia, are representative of the best known native Sicilian varieties. NOCELLARA and CERASUOLA are the dominant varieties on the island of the Stagnone.



CERASUOLA

Spesso piantata insieme alle cultivar Biancolilla e Nocellara come impollinatore, questa varietà si adatta molto bene ai climi aridi. L'Olio estratto si distingue per una eccellente **qualità e per una armonia gustativa dai sentori di erba fresca e mandorla verde.** **Estrazione 20-26 %.**

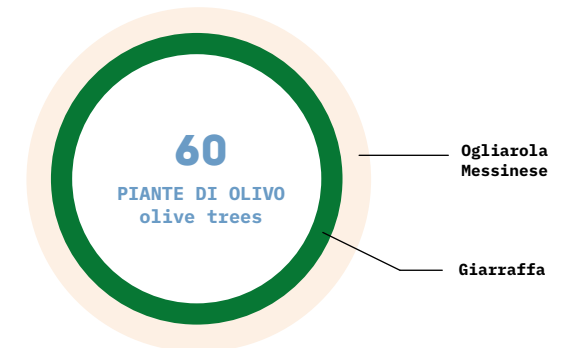
Often planted together with the Biancolilla and Nocellara cultivars as a pollinator, this variety adapts very well to arid climates. The oil extracted is notable for its excellent quality and harmonious taste with hints of fresh grass and green almonds.

Extraction 20-26 %.

TENUTA CAPOFARO

A Salina, l'isola più verde delle Eolie entriamo nella piccola Tenuta di Capofaro. Qui ci sono piante di OGLIAROLA MESSINESE e GIARRAFFA.

In Salina, the greenest island of the Aeolian Islands, we enter the small Capofaro Estate. Here there are plants of OGLIAROLA MESSINESE and GIARRAFFA.



OGLIAROLA MESSINESE

Varietà molto elegante non solo dal punto di vista della chioma degli alberi, ma anche dall'armonia che viene trasmessa dall'olio prodotto. L'olio estratto, infatti, ha sentori di pomodoro e carciofo.

A very elegant variety, not only in terms of the foliage of the trees, but for the harmony expressed by the oil produced. The oils produced have hints of tomato and artichoke.



Vegetazione autoctona e zone verdi

La gestione delle zone verdi presenti nelle Tenute Tasca d'Almerita non solo risponde a funzioni estetiche e ricreative, ma contribuisce anche a mantenere la biodiversità.

Per esempio, le aree verdi marginali, come i bordi delle strade, sono gestite riducendo il numero degli sfalci. Ciò favorisce la biodiversità, in quanto maggior ricchezza di vegetazione vuol anche dire maggior ricchezza di fauna, nel rispetto del principio dell'ecologia.

Le aree verdi con scopi ricreazionali ed estetici sono progettate rispettando l'ecosistema locale. In questi spazi, ma anche nella costituzione di siepi o zone boschive viene mantenuta una vegetazione autoctona che meglio si adatta alle condizioni climatiche locali, tende a rinnovarsi e ad evolversi spontaneamente, e permette di mantenere l'habitat faunistico di origine.

Divieto di caccia

La Tenuta Regaleali, da molti anni, è stata inserita tra le aziende sottratte alla gestione della caccia, in modo da tutelare la fauna selvatica presente nel territorio.

Native vegetation and green areas

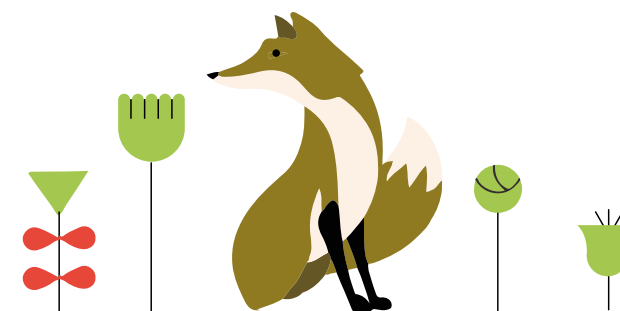
The management of the green areas on the Tasca d'Almerita estates not only serves aesthetic and recreational purposes, but also helps to maintain biodiversity.

For example, marginal green areas like those along the roads are maintained by mowing less frequently. This favours biodiversity, as more abundant vegetation also means more fauna, in keeping with the principle of ecology. The green areas devoted to recreation and beauty are designed to fully respect the local ecosystem.

In these spaces, and also in the hedges and wooded areas, the native vegetation is preserved as it is well adapted to local climatic conditions and tends to renew itself, evolving spontaneously and enabling the preservation of the original animal habitats.

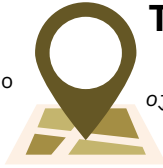
Ban on hunting

For many years now hunting has been prohibited on the Regaleali Estate to protect the wildlife in the area.



RISORSE TERRITORIALI

Le azioni di Tasca d'Almerita per la valorizzazione del territorio e delle tradizioni locali



TERRITORIAL RESOURCES

The actions undertaken by Tasca d'Almerita for the enhancement of the territory and local traditions

La consapevolezza del valore intrinseco di un territorio e delle risorse che lo costituiscono è essenziale per lo sviluppo economico del settore agrario, che deve essere capace di valorizzare e rendere fruibile “la risorsa paesaggio.”

“Il paesaggio designa una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall’azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni.”

ART. 1 Convenzione europea del paesaggio

La valorizzazione del paesaggio passa senza dubbio dalla promozione dei **fattori naturali e umani** che in esso sono inseriti, anche attraverso la creazione di un’offerta turistica che sia capace di integrare in modo sinergico tutte le componenti che la caratterizzano: ambiente, ricettività, artigianato, gastronomia, prodotti tipici, etc.

Il Territorio, infatti, non viene inteso solo come luogo geografico costituito dalla natura e dal paesaggio, ma è anche un **insieme omogeneo di storia, tradizioni e culture**, che si esprimono attraverso il loro patrimonio artistico, le tradizioni eno-gastronomiche e i prodotti tipici locali.

Awareness of the intrinsic value of a territory and its resources is essential for the economic development of the agricultural sector, which must be able to add value to the “landscape resource” and make it usable.

“Landscape” means an area, as perceived by people, whose character is the result of the action and interaction of natural and/or human factors.”

ART. 1 European Landscape Convention

*The enhancement of the landscape undoubtedly involves the promotion of the **natural and human factors** that are part of it, including through the creation of a tourist product capable of integrating in a synergistic manner all the components that make it unique: the environment, accommodations, crafts, gastronomy, typical products, etc.*

*The Territory, in fact, is not only understood as a geographical place made up of nature and landscape, but is also a **homogeneous combination of history, traditions and cultures**, which are expressed through its artistic heritage, wine and food traditions and typical local products.*

Il Territorio è spazio geografico e culturale, è luogo e strumento di coesione sociale, di valorizzazione di saperi, di caratteri e di tradizioni che si sono formati attraverso un processo continuo e sistemico.

Tasca d'Almerita opera per valorizzare il territorio attraverso la creazione di servizi, eventi, ospitalità, rafforzando la vocazione turistica della zona, rivolta non solo al raggiungimento di una destinazione ma di una valida motivazione, sensazione, ed emozione.

La gestione delle aree marginali

Le aree marginali rappresentano una fonte di bellezza e ricchezza di biodiversità per l’ambiente che, insieme alle coltivazioni, alle aree naturali, alle bordure e alle zone antropizzate, formano il paesaggio.

L’insieme delle forme, dei colori e delle geometrie del paesaggio appaga il nostro senso estetico diventando così elemento fondamentale del benessere e componente del patrimonio culturale. Gestire e preservare il paesaggio è una forma di rispetto verso la collettività e non può esimersi dal prendersi cura delle aree non vocate all’agricoltura.

La conservazione e la valorizzazione del paesaggio, nel rispetto anche delle tradizioni locali, rappresenta una delle sfide che Tasca d'Almerita sta affrontando negli ultimi anni. In particolare, ci si è impegnati per mettere a vista, attraverso opere di pulizia e di estirpo di essenze aggressive (macchie di rovi), i muretti storici e gli esempi di architetture rupestri e sepolture preistoriche presenti nelle Tenute.

A Territory is a geographical and cultural space, a place and an instrument of social cohesion, of the enhancement of knowledge, characteristics and traditions that have been formed through a continuous and systemic process.

Tasca d'Almerita seeks to promote the region through the creation of services, events and hospitality which reinforce Sicily's appeal to tourists, aiming not only at bringing them to the island, but also at creating genuine motivation, feeling and emotion.

La gestione delle aree marginali

Marginal areas are a source of beauty and rich biodiversity for the environment, and together with crops, natural areas, boundaries and man-made areas, they give form to the landscape.

The shapes, colours and geometries of the landscape appeal to our aesthetic sense and thus it becomes a fundamental element of well-being and a component of cultural heritage. Managing and preserving the landscape is a form of respect for the community and must not fail to take care of areas that are not suitable for agriculture.

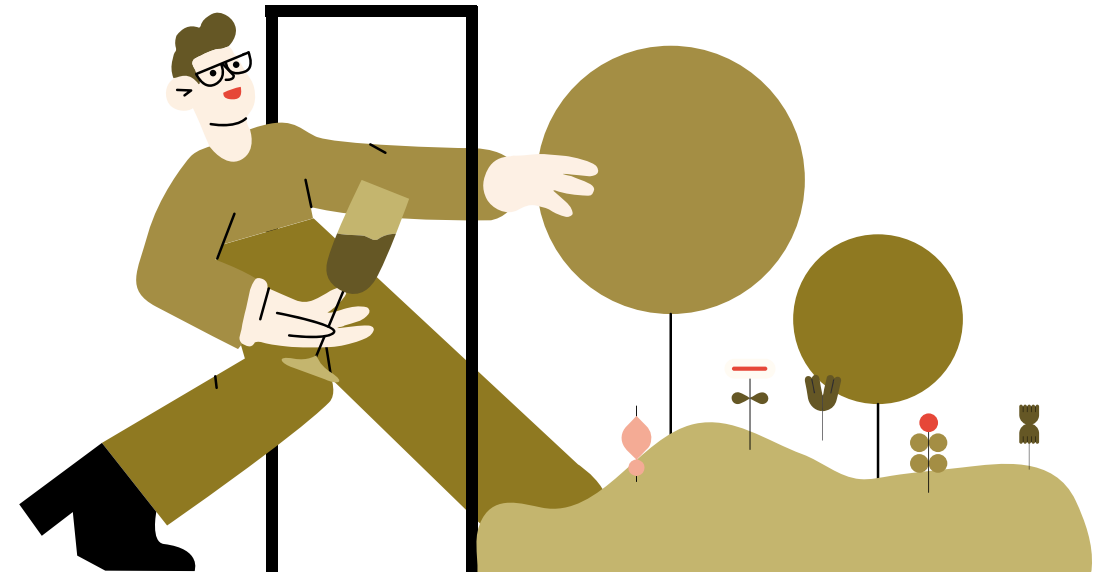
Preserving and enhancing the landscape while also respecting local traditions is one of the challenges that Tasca d'Almerita has embraced in recent years. Specifically, efforts have been made to expose the historic walls and the examples of stone architecture and prehistoric burial sites on the estates by cleaning and eradicating aggressive vegetation (bramble patches).

Nel territorio della Tenuta Regaleali sono state scoperte e ripulite delle tombe a grotticella, particolare tipo di tomba scavata nella roccia, usata per lo più in Sicilia durante l'Età del bronzo la cui forma ricorda quella di un forno. Nella Tenuta Tascante, sull'Etna, sono stati ricostruiti i muretti a secco, iscritti dall'Unesco nella lista degli elementi immateriali dichiarati Patrimonio dell'Umanità.

In the territory of the Regaleali Estate, cave tombs "a grotticella" have been discovered and cleaned out. This is a special type of tomb dug into the rock and shaped like an oven, mostly used in Sicily during the Bronze Age. On the Tascante Estate on Mount Etna, the dry stone walls have been reconstructed and are now recognised by the UNESCO as intangible cultural heritage.



^
Muretti a secco Tenuta Tascante
Dry stone walls Tenuta Tascante



L'ospitalità nelle tenute Tasca d'Almerita per la valorizzazione del territorio

TENUTA REGALEALI

Nel centro della Sicilia, tra laghi e colline, grano e ulivi dove il vino si fa come duecento anni fa, la famiglia Tasca apre le porte di casa. Nel più naturale mondo agricolo, la famiglia Tasca accoglie i propri ospiti svelando la verità del vino, facendo conoscere i modi in cui coltiva la terra, alleva la vite, raccoglie l'uva, come la trasforma in vino e come la mette in bottiglia. All'ospite vengono fatti degustare piatti tipici del territorio, frutto di antiche ricette mai dimenticate, grazie alla memoria e alla sensibilità di cuoche di casa che interpretano la lezione degli antichi "monsù", gli chef delle famiglie aristocratiche siciliane.

Hospitality in the Tasca Estates for the valorization of the territory

REGALEALI ESTATE

In the centre of Sicily, between lakes and hills, wheat and olive trees, where wine is made as it was two hundred years ago, the Tasca family opens its doors. In the most natural agricultural world, the Tasca family welcomes their guests by revealing the truth of wine, showing them how they cultivate the land, grow the vines, harvest the grapes, turn them into wine and bottle it. Guests are treated to typical local dishes, the result of ancient recipes that have never been forgotten, thanks to the memory and sensitivity of the women who have continued to interpret the lessons of the old monsù, the chefs of Sicilian aristocratic families.

Un modo sostenibile per scoprire il territorio: il trekking

Al fine di promuovere il territorio e permettere al visitatore di scoprirlo in totale autonomia, è stata attivata nella Tenuta Regaleali una rete di 20 km di percorsi trekking praticabili anche in bicicletta e di corsa.

3 diversi sentieri, tutti inseriti in una mappa e ben segnalati da appositi cartelli realizzati in legno di castagno:

- il percorso San Lucio (7000 metri)
- il percorso Grandi Vigne (9800 metri)
- il percorso San Francesco (3000 metri).

A sustainable way to discover the territory: trekking

To promote the surrounding area and allow visitors to discover it in complete freedom, a network of 20 km of trekking paths was created on the Regaleali Estate, and it is also open to people on bicycle or out for a run.

3 different paths, all set out clearly on a map and well marked by special signs made of chestnut wood:

- the San Lucio path (7000 metres)
- the Great Vineyards path (9800 metres)
- the San Francesco path (3000 metres).



^
Corrado Maurigi, Responsabile della Tenuta Regaleali, mostra il percorso ad un gruppo di turisti.
Corrado Maurigi, Tenuta Regaleali Estate Manager, shows the path to a group of tourists.

TENUTA TASCANTE

Nella Tenuta Tascante, sull'Etna, tutto sprigiona magnetismo e i vitigni autoctoni Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio convivono sul versante settentrionale del vulcano, tra Castiglione di Sicilia e Randazzo. Qui l'ospite viene portato per mano alla scoperta del territorio: una passeggiata nei vigneti, tra i terrazzamenti e i muretti a secco sapientemente costruiti da artigiani locali; la visita del vecchio palmento, la tradizionale cantina etnea utilizzata nel XVIII secolo, un luogo costruito in bacini di pietra lavica nera dove le uve venivano pigiate e lavorate per produrre il vino e conservarlo; percorsi di degustazione accompagnati da una piccola selezione di prodotti tipici del territorio etneo. L'ospitalità qui ha lo scopo di fare conoscere le **antiche tradizioni locali**, raccontando una storia antica e affascinante.

TASCANTE ESTATE

*At the Tascante Estate on Mt. Etna, everything radiates magnetism and the indigenous grape varieties Nerello Mascalese, Carricante and Nerello Cappuccio live together on the northern slope of the volcano, between Castiglione di Sicilia and Randazzo. Here, guests are hand-guided in their discovery of the territory: a walk through the vineyards, among the terraces and dry stone walls skilfully built by local craftsmen; a visit to the old palmento, the traditional Etnean wine cellar used in the 18th century, built in basins of black lava stone where the grapes were pressed and processed to produce wine and preserve it; tasting sessions accompanied by a small selection of typical Etnean products. Hospitality here is aimed at letting people know about **ancient local traditions** by telling an ancient and fascinating story.*



^
Palmento Tenuta Tascante
Palmento of the Tascante Estate

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

Eredi di una consolidata tradizione in materia, l'ospitalità a Sallier de La Tour si colloca nel solco di un **accoglienza informale e familiare**. Basta percorrere pochi chilometri a sud di Palermo per immergersi nella verdeggianti campagna in cui la cantina apre le porte ai propri ospiti. I 50 ettari vitati che circondano la cantina si attraversano passeggiando in mezzo alle vigne affinché si possa respirare al meglio il contesto pedoclimatico e territoriale.

Le vigne sulle quali viene concentrata l'attenzione dell'ospite sono naturalmente quelle del Syrah. Varietà comunemente classificata come internazionale, ma che nella zona della DOC Monreale ha trovato le migliori condizioni in cui essere allevata. Da anni nella Tenuta Sallier de La Tour si lavora e si sperimenta in primis in vigna, fino ad arrivare alla bottiglia, ed è questo il percorso che si condivide con gli ospiti per raccontare loro le **differenze tra le vigne di Syrah in campo e poi nel bicchiere**.

Dalla vigna si arriva poi alla cantina "La Monaca", costruita ai primi del '900 in stile liberty, e poi alla bariccaia, ricavata all'interno delle vasche di cemento utilizzate in produzione tanti anni fa.

Il **focus della degustazione** ruota intorno al Syrah e alle sue diverse espressioni. Per raccontare al meglio il territorio si assaggiano anche le varietà autoctone prodotte. Il tutto in abbinamento con i prodotti del territorio, dai salumi di Camporeale al formaggio tipico della Valle del Belice, la cosiddetta Vastedda.

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

*Heirs to a well-established tradition in this field, hospitality at Sallier de La Tour is based on an **informal and family-like welcome**. Just a few kilometres south of Palermo, you plunge into the verdant countryside where the winery opens its doors to its guests. The 50 hectares of vineyards that surround the winery can be explored by walking among the vines and breathing in the full beauty of the pedoclimatic and territorial context.*

*The attention of guests is naturally focused on the vines of Syrah. The variety is commonly classified as international, but it has found optimal conditions for cultivation here in the DOC Monreale area. For years, the Sallier de La Tour Estate has been working and experimenting, primarily in the vineyard but also right up to the bottle, and this journey is shared with guests so that they can learn about the **differences between the Syrah vines in the field and then in the glass**.*

From the vineyard we move on to the "La Monaca" cellar, built in the early 1900s in Art Nouveau style, and then to the barrel cellar, created inside the cement tanks used in production many years ago.

*The **focus of the tasting** revolves around Syrah and its various expressions.*

To best represent the territory, other indigenous varieties produced are also tasted. Everything is paired with local products, from Camporeale cured meats to the typical Vastedda cheese of the Belice Valley.



Degustazione, Tenuta Sallier de La Tour / Wine Tasting, Sallier de La Tour Estate

TENUTA CAPOFARO

Le isole Eolie sono Patrimonio dell'Unesco e riserva naturale dal 1981.

A Salina, sorge Capofaro, dall'amore per la vigna e per il mare della famiglia Tasca d'Almerita, una scenografica tenuta pensata per gli amici, gli ospiti e tutti i viaggiatori di gusto, nel segno della migliore **ospitalità mediterranea**.

Capofaro è massima espressione di Salina, la più autentica delle Eolie: una locanda circondata da filari affacciati sul mare, dove si produce la Malvasia, vino tipico dell'isola. Qui, dimora del circuito Relais & Châteaux, Tasca d'Almerita ha portato avanti un'opera di tutela del territorio: la **ristrutturazione del Faro** e la creazione del **Micromuseo della Marina e della Malvasia**.



A Tasca d'Almerita infatti, con un bando nazionale, è stata affidata la realizzazione di un progetto di recupero e valorizzazione del Faro dell'Isola di Salina, simbolo per i viaggiatori del mare e ora parte integrante di Capofaro Locanda & Malvasia.

TENUTA CAPOFARO

The Aeolian Islands have been a UNESCO World Heritage Site and nature reserve since 1981.

*In Salina, we find Capofaro, the fruit of the Tasca d'Almerita family's love for the vineyard and the sea, a spectacular estate designed for friends, guests and all discerning travellers with a passion for **Mediterranean hospitality**. Capofaro is the most eloquent expression of Salina, the most authentic of the Aeolian Islands: a resort surrounded by rows of vines overlooking the sea, where Malvasia is produced, a wine characteristic of the island. Here, as part of the Relais & Châteaux circuit, Tasca d'Almerita has undertaken a project to protect the local territory: the **renovation of the Lighthouse** and the creation of the **Marina and Malvasia Micromuseum**.*

Tasca d'Almerita has in fact been entrusted with the realisation of a project for the recovery and enhancement of the Salina Island Lighthouse, a symbol for sea travellers and now an integral part of Capofaro Locanda & Malvasia.



Sei nuove suite esclusive sono state ricavate nei suggestivi spazi occupati un tempo dal guardiano del Faro, vero e proprio monumento di archeologia della navigazione che era stato abbandonato. Sulla scia di questo progetto di valorizzazione, negli spazi adiacenti al Faro è stato realizzato il Micromuseo del Mare e della Malvasia che racconta, attraverso un percorso multimediale, il patrimonio storico e culturale che intreccia la storia dell'isola di Salina, il suo sviluppo economico basato sulla produzione della Malvasia delle Lipari e lo sviluppo della Marina attraverso i fari, che rappresentano da sempre lo strategico insediamento umano a tutela del territorio.

Six new exclusive suites have been created in the evocative spaces once occupied by the keeper of the Lighthouse, a veritable monument of navigational archaeology that had been completely abandoned. In the wake of this enhancement project, the Marina and Malvasia Micromuseum was created in the area adjacent to the Lighthouse. Along an audio-visual itinerary the Museum narrates the historical and cultural heritage that intertwine with the history of the island of Salina, its economic development based on the production of Malvasia delle Lipari and the growth of the Marina thanks to the lighthouses which for centuries have protected strategic human settlements and the territory.



MENO PLASTICA PIÙ MARE

Consapevoli dell'impatto ambientale che la plastica provoca sull'ecosistema, Tasca d'Almerita ha iniziato un percorso finalizzato ad abolire, nel più breve tempo possibile, l'uso della plastica monouso nella Tenuta Capofaro.

SUSTAINABLE PACKAGING

Per il food & beverage di Capofaro abbiamo scelto packaging in vetro, in PLA, bio-plastica ricavata dal mais, e in carta e cartone riciclati.

SUSTAINABLE SELF-CARE

Per la nostra linea cortesia abbiamo scelto di abbandonare il più possibile la plastica monouso. Dai packaging in pura cellulosa al dentifricio in barattolo di vetro, cerchiamo di prenderci cura dei nostri ospiti con prodotti dal minimo impatto ambientale.

SUSTAINABLE DRINKING

Per gli aperitivi e i drink degli ospiti più piccoli abbiamo scelto le cannucce in bambù, naturali e completamente biodegradabili. Lo staff di Capofaro, inoltre, utilizza borracce in alluminio. Il nostro impegno è rispettare la qualità dell'aria, il mare e la fauna che lo abita.

SUSTAINABLE RECYCLING

Tutti i rifiuti prodotti nella Tenuta Capofaro sono differenziati, in modo da consentire la loro trasformazione in qualcosa di utile. Il riciclo ha effetti positivi non solo sull'ambiente, ma anche sull'economia e sulla società.

LESS PLASTIC AND MORE SEA

Mindful of the environmental impact that plastic has on the ecosystem, we have begun a process aimed at abolishing, as soon as possible, the use of disposable plastic on the Capofaro Estate.

For food and beverages at Capofaro, we choose packaging materials made of glass, in PLA, in bio-plastic made from corn, and recycled paper and cardboard.

For our line of complimentary toiletries, we have chosen to abandon disposable plastic as much as possible. From pure cellulose packaging to toothpaste in glass jars, we try to look after our guests by using products with minimal environmental impact.

For the aperitifs of our adult guests and the soft drinks of our youngest guests, we have chosen to use bamboo straws, which are natural and completely biodegradable. Capofaro's staff, too, uses aluminium water bottles. Our commitment is to respect the quality of the air, the sea and the animals that live there.

All the waste produced on the Capofaro Estate is recycled so that it is transformed into something useful. Recycling has positive effects not only on the environment, but also on the economy and society as a whole.

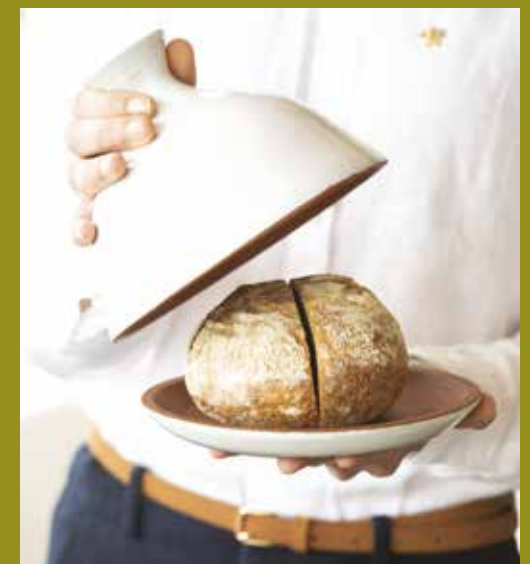
Attribuito a Capofaro Locanda & Malvasia il Relais & Châteaux TROFEO SOSTENIBILITÀ 2020

Relais & Châteaux, l'affiliazione che riunisce 580 tra le più prestigiose proprietà ed hotel nel mondo, ha assegnato il Trofeo Sostenibilità 2020 a Capofaro Locanda & Malvasia, riconoscendo il grande lavoro svolto dalla famiglia Tasca d'Almerita verso il turismo sostenibile e la protezione delle risorse naturali e del mare.



The Relais & Châteaux SUSTAINABILITY TROPHY 2020 was awarded to Capofaro Locanda & Malvasia

Relais & Châteaux, an association that brings together 580 of the most prestigious properties and hotels in the world, has awarded the 2020 Sustainability Trophy to Capofaro Locanda & Malvasia, recognising outstanding achievements of the Tasca d'Almerita family in the field of sustainable tourism and of the protection of natural resources and the sea.





COVID 19: AZIONI A SOSTEGNO DEL TERRITORIO E DELLE COMUNITÀ

In un momento di grande sconforto per l'Italia e per il mondo, Tasca d'Almerita ha voluto esprimere sostegno e vicinanza alla comunità locale, donando alcune bottiglie di vino a tutte le famiglie abitanti nel territorio della Tenuta Regaleali. Un piccolo gesto di solidarietà e affetto.



Un pensiero per voi e per le vostre famiglie, per rinnovare il nostro amore verso questo territorio. Mentre vi scriviamo, ci sono persone che stanno soffrendo: perché hanno perso un proprio caro, perché sono lontane dai propri figli, perché hanno difficoltà economiche, perché si sentono sole. Questo è un momento difficile per tutti noi. Ma contro questo terribile virus, nessuno si deve sentire solo: a combattere c'è l'Italia. L'Italia che si è rialzata da due guerre mondiali, l'Italia che non si arrende mai, l'Italia che unisce le proprie forze per aiutare chi è in difficoltà, l'Italia che non ha paura del sacrificio. L'Italia che vincerà. Di fronte alle difficoltà e alle incertezze, stiamo ancora più uniti. Perché insieme ce la faremo.

*Un abbraccio affettuoso,
la famiglia Tasca*

Tasca d'Almerita ha inoltre partecipato a una campagna benefica organizzata da **tannico.it**, dove per ogni bottiglia acquistata, un euro è stato donato all'ASST Fatebenefratelli Sacco di Milano per fronteggiare l'emergenza COVID. In appena due mesi, grazie anche al contributo di altre cantine, sono stati raccolti e **donati oltre 35 mila euro all'Ospedale**.

COVID 19: ACTIONS TO SUPPORT THE TERRITORY AND THE COMMUNITY

At a time of great distress in Italy and throughout the world, Tasca d'Almerita has chosen to express its support and nearness to the local community by donating a few bottles of wine to all the families living in the territory of the Regaleali Estate. A small gesture of human solidarity and affection.

A small gift for you and your families, to renew our love for this territory. As we write to you, there are people who are suffering: because they have lost a loved one, because they are far from their children, because they have financial difficulties, because they feel alone.

This is a difficult time for all of us.

But against this terrible virus, no one should feel alone: all of Italy is fighting back. The same Italy that has risen from two world wars, the Italy that never gives up, the Italy that joins forces to help those in difficulty, the Italy that is not afraid of sacrifice. The Italy that will prevail.

In the face of difficulties and uncertainties, we become even more united. Because together we will succeed.

*An affectionate embrace,
the Tasca family*



*Tasca d'Almerita has also participated in a charity campaign organised by **Tannico.it**, in which for every bottle purchased, one euro was donated to ASST Fatebenefratelli Sacco in Milan to address the COVID-19 emergency. In just two months, thanks also to the contribution of other wineries, **over 35,000 euros were collected and donated to the hospital.***

ECS: UN PROGETTO NATO DAI RAGAZZI PER I RAGAZZI

“Aprile 2020, siamo in quarantena in Tenuta Regaleali, inconsuetamente deserta: cerchiamo di assecondare la Natura e proviamo a capire cosa sta davvero succedendo nel mondo”.

Comincia così l'avventura di Alessandro Tasca, 18 anni, Nicco Tasca, di 16, entrambi figli di Alberto Tasca e di Sirah Maurigi, 14 anni, figlio di Corrado, responsabile della Tenuta Regaleali. Tre giovani siciliani che in pieno lockdown, decidono di impiegare il tempo all'epoca del Covid nel lavoro della terra e nella riscoperta delle proprie “radici”. Un progetto che si trasformerà ben presto anche in un'iniziativa di solidarietà.

“È un pomeriggio di primavera - prosegue il loro racconto - e passeggiando arriviamo ad una piccola vigna. Circa 1 ettaro di Pinot Nero che prende vita grazie all'irruenza borgognona di 3.800 piante. Un piccolo vigneto, di una varietà insolita, non ancora raggiunto dalle mani dell'uomo. Una sperimentazione ante litteram come quelle del nonno Lucio negli anni '80. Ci guardiamo negli occhi, e in Sicilia basta “una mezza taliata” per intendersi, e decidiamo di prenderci cura di quella vigna, ogni giorno, con costanza, con dedizione”.



^
Una bottiglia di ECS nella Tenuta Regaleali
A bottle of ECS wine in Regaleali Estate

I tre ragazzi si consultano con “gli anziani”, li guardano lavorare, con curiosità e cercando di imitarli:

“Iniziamo così tutte le lavorazioni che il momento richiede: zappiamo la terra manualmente, poi spolloniamo le viti, le potiamo a verde e ne legghiamo i tralci. Fino al 18 maggio, data che segna la chiusura di un percorso in vigna e l'apertura di un progetto. Raccolte le uve, abbiamo deciso di imbottigliarlo; abbiamo scelto la bottiglia e disegnato l'etichetta. È così che è nato ECS, Pinot Noir interamente siciliano, dalla vigna al bicchiere”.

Ed è a questo punto che Alessandro, Nicco e Sirah, dopo avere prodotto 250 bottiglie del “loro” vino, decidono di metterlo in vendita sul web con l'obiettivo di raccogliere fondi per un'iniziativa di solidarietà: l'intero ricavato è stato infatti destinato alla realizzazione di un'area ricreativa dove i bambini e i ragazzi del rione Arenella di Palermo potranno giocare e socializzare in uno spazio verde adatto alla loro età. La consegna è avvenuta nelle mani di suor Liliana dell'istituto Maria Ausiliatrice di Palermo, che porta avanti lo spirito di Don Bosco da sempre attento ai giovani. Una esperienza, quella dei tre giovani vignaioli siciliani, che li ha portati ad avere una maggiore consapevolezza:

*“Abbiamo capito in quei giorni cosa significa lavorare la terra, la stanchezza che ti fa bruciare la schiena piegata per ore, le gambe indolenzite, la fatica che si prova. Alla fine della giornata eravamo stanchissimi, ma avevamo fatto qualcosa che si fa da centinaia di anni, che sa di terra e che sa di vita. **Un'annata, la 2020, che non dimenticheremo mai”.***

ECS: A PROJECT CREATED BY YOUNG PEOPLE FOR YOUNG PEOPLE

“April 2020, we are in quarantine at the Regaleali Estate, which is strangely deserted: we attempt to listen to Nature and understand what is really taking place in the world”.

So begins the adventure of Alessandro Tasca, 18, Nicco Tasca, 16, both sons of Alberto Tasca, and Sirah Maurigi, 14, son of Corrado, manager of the Regaleali Estate. Three young Sicilians who, in the middle of the lockdown, decide to spend their time in the COVID-19 era working the land and rediscovering their “roots”. A project that will end up becoming a solidarity initiative.

"It is a spring afternoon - continues their story - and as we are out walking we come to a small vineyard. About 1 hectare of Pinot Noir that comes to life thanks to the irrepressible Burgundian energy of 3,800 plants. A small vineyard of an unusual variety, not yet worked by human hands. An ante litteram experiment like those of grandfather Lucio in the 1980s. We look into each other's eyes - and in Sicily "una mezza taliata" (half a glance) is enough to understand each other - and decide to begin taking care of that vineyard, every day, with perseverance, with dedication".

The three boys consult with "the elders", and with curiosity they watch them work and then try to imitate them:

"So we begin doing all that the moment requires: we hoe the land by hand, then we green prune the vines and tie the shoots. Until May 18, the date that marks the end of the journey in the vineyard and the beginning of a new project. Once the grapes were harvested, we decided to bottle the wine; we chose the bottle and designed the label. This is how ECS was born, a Pinot Noir that is entirely Sicilian from the vineyard to the glass".

It is at this point that Alessandro, Nicco and Sirah, after producing 250 bottles of "their" wine, decide to sell it on the web with the aim of raising funds for a charitable cause: all the proceeds were used to create a recreational space where the children and young people of Palermo's Arenella district can play and socialise in a green space suited to their age group. The donation was placed in the hands of Sister Liliana of the Maria Ausiliatrice Institute in Palermo, which carries on the spirit of Don Bosco and his constant dedication to young people. The experience of the three young Sicilian winemakers has made them more aware:

*"We realised finally what it means to work the land, the fatigue that burns your back, bent over for hours, and makes your legs sore, the exhaustion you feel. At the end of the day we were very tired, but we had done something that has been done for hundreds of years, that smells of earth and that smells of life. **A vintage, 2020, that we will never forget**".*

COGITO... un aperitivo per la mente

Con lo scopo di donare alla città di Palermo un progetto di sostenibilità sociale, Tasca d'Almerita ha dato vita a "Cogito... un aperitivo per la mente", un **osservatorio di riflessione sulla realtà e sui fenomeni culturali contemporanei**. Un "defibrillatore sociale" improntato sull'ottimismo, sulla valorizzazione del Bene Comune, che si è concretizzato nell'organizzazione di 13 eventi a cui hanno partecipato 5100 ospiti, che hanno "pensato insieme" conversando con scrittori, giornalisti, intellettuali, artisti, scienziati, professionisti del mondo creativo, sui temi più disparati: futuro, italianità, ambiente, tecnologia e intelligenza artificiale, arte, scoperte e misteri, start up, food, itinerari, lavoro, universo, rispetto per l'altro.



AD OGGI - TO DATE:

13 EVENTI
EVENTS

Nel 2020, a causa dell'emergenza COVID, è stato organizzato un solo evento, nel mese di febbraio, che ha visto come ospite Alberto Pellai, psicoterapeuta dell'età evolutiva, che ha parlato di educazione emotiva.

Tra gli ospiti della rassegna negli anni precedenti ricordiamo anche Michele Serra, Aldo Cazzullo, Pietro Trabucchi, Simone Perotti, Arianna Porcella Safonov, Antonio Maggio, Giulia Baccarin, Franco Farinelli, Domitilla Ferrari, Massimo Valsecchi, Giovanni Ventimiglia, Stefano Mancuso.

COGITO... un aperitivo per la mente

*With the aim of donating a socially sustainable project to the city of Palermo, Tasca d'Almerita has created "Cogito ...un aperitivo per la mente" (Cogito ...an aperitif for the mind), an **observatory for reflection on reality and contemporary cultural phenomena**. A "social defibrillator" based on optimism, and on promoting the Common Good, which took concrete form in the organisation of 13 events attended by 5,100 guests, who "thought together" by conversing with writers, journalists, intellectuals, artists, scientists and professionals from the creative world on the most diverse topics: the future, Italian identity, the environment, technology and artificial intelligence, art, discoveries and mysteries, start-ups, food, tours, work, the universe, respect for others.*

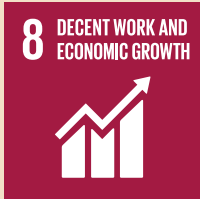
5100 OSPITI
GUESTS

In 2020, due to the COVID-19 emergency, only one event was organised, in February, with Alberto Pellai, a developmental psychotherapist, as a guest speaker on emotional education.

Guests of the series in previous years have also included Michele Serra, Aldo Cazzullo, Pietro Trabucchi, Simone Perotti, Arianna Porcella Safonov, Antonio Maggio, Giulia Baccarin, Franco Farinelli, Domitilla Ferrari, Massimo Valsecchi, Giovanni Ventimiglia and Stefano Mancuso.



THE GLOBAL GOALS



OBIETTIVO 8

INCENTIVARE UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA, INCLUSIVA E SOSTENIBILE, UN'OCCUPAZIONE PIENA E PRODUTTIVA ED UN LAVORO DIGNITOSO PER TUTTI

GOAL 8

PROMOTE SUSTAINED, INCLUSIVE AND SUSTAINABLE ECONOMIC GROWTH, FULL AND PRODUCTIVE EMPLOYMENT AND DECENT WORK FOR ALL

Lo sapevi che...

Did you know that...

Circa la metà della popolazione mondiale vive ancora con l'equivalente di circa due euro al giorno. È necessario dunque **riconsiderare e riorganizzare le politiche economiche e sociali**, garantendo opportunità di lavoro dignitose, fondamento delle società democratiche. La creazione di posti di lavoro di qualità resta una delle maggiori sfide per quasi tutte le economie, ben oltre il 2015.

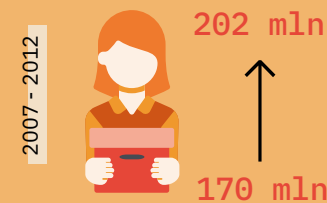
“Una crescita economica e sostenibile richiederà alle società di creare condizioni che permettano alle persone di avere posti di lavoro di qualità, che stimolino le economie e al tempo stesso non danneggino l'ambiente” (Nazioni Unite, Agenda 2030).

*About half the world's population lives today on what amounts to 2 euros a day. We must therefore **reconsider and reorganise economic and social policies** to ensure dignified job opportunities, which are the cornerstone of democratic societies. Creating quality jobs remains a major challenge for almost all economies, well beyond 2015.*

“Sustainable economic growth will require societies to create conditions that enable people to have quality jobs, that stimulate economies and at the same time do not harm the environment” (United Nations, Agenda 2030).



FATTI E CIFRE | FACTS AND FIGURES



La disoccupazione globale è salita da **170 milioni nel 2007** a quasi **202 milioni nel 2012**.

*Global unemployment rose from **170 million in 2007** to almost **202 million in 2012**.*



Quasi 2,2 miliardi di persone vivono **al di sotto della soglia di 2 dollari al giorno**; l'eliminazione della povertà è possibile solo attraverso posti di lavoro stabili e ben pagati.

*Almost 2.2 billion people live **below the poverty threshold of \$2 a day**; poverty can only be eradicated through stable, well-paid jobs.*



A livello globale sono necessari **470 milioni di impieghi** per coloro che entreranno nel mercato del lavoro tra il 2016 e il 2030.

*Globally, **470 million jobs** are needed for those who will enter the labour market between 2016 and 2030.*



Fonte: Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite
Source: United Nations Regional Information Center

RISORSE UMANE

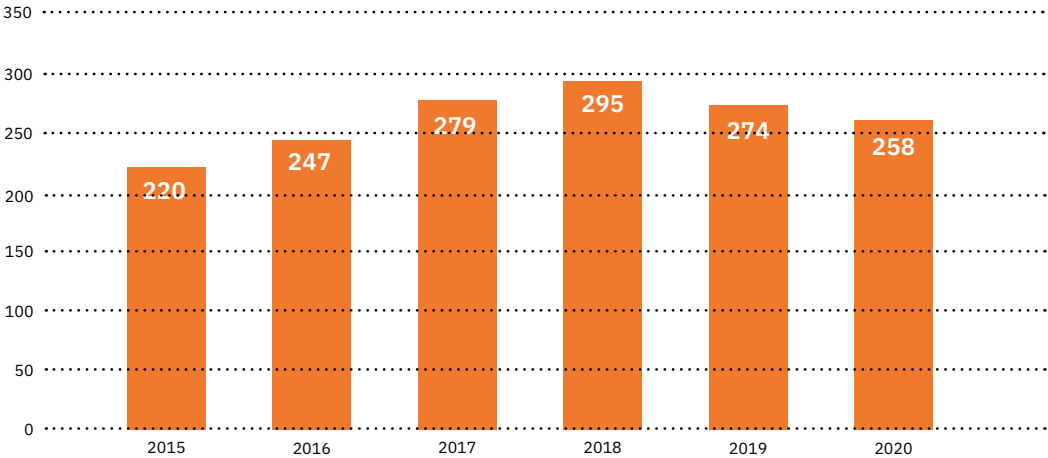
Le buone pratiche di Tasca d’Almerita per l’occupazione e la gestione delle risorse umane



Gli uomini e le donne
Tasca d’Almerita

Fondamentali per la crescita e per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, le persone che lavorano e collaborano con Tasca d’Almerita, alcune delle quali da più generazioni, costituiscono risorsa centrale e preziosa. Con la consapevolezza che essere sostenibili significa anche essere socialmente responsabili, l’impegno di Tasca d’Almerita si concretizza anche nell’incremento delle assunzioni nel corso del tempo.

DIPENDENTI TASCA D’ALMERITA, FISSI + STAGIONALI | TASCA D’ALMERITA EMPLOYEES, PERMANENT + SEASONAL



La stagionalità tipica del settore vitivinicolo si ripercuote anche nell’assunzione di personale stagionale, che rende variabile l’impiego della forza lavoro durante i vari periodi dell’anno, anche a seconda delle condizioni metereologiche.

HUMAN RESOURCES

Tasca d’Almerita’s best practices for employment and human resources management

The men and women
of Tasca d’Almerita

The people who work and collaborate with Tasca d’Almerita, some of whom have been with the company for generations, are a central and precious resource for the company’s growth and the achievement of its objectives. With the awareness that being sustainable also means being socially responsible, Tasca d’Almerita’s commitment is also reflected in the increase over time in the number of people it employs.

The seasonal nature of the wine sector has an effect on the hiring of seasonal staff, too, and the size of the workforce varies during the different periods of the year, depending also on the weather conditions.

Evoluzione numero dipendenti
Change in the number of employees

	FISSI YEAR ROUND	STAGIONALI SEASONAL
2015	65	155
2016	67	180
2017	64	215
2018	86	209
2019	83	191
2020	81	177

Tasca d’Almerita inoltre offre formazione su competenze per lo sviluppo personale che non sono legate direttamente alla carriera (per es. corsi d’inglese) e alloca risorse per opportunità di sviluppo professionale esterno (per esempio per assistere a conferenze, corsi online etc.).

Tasca d’Almerita also offers training in personal development skills that are not directly related to career development (e.g. English courses) and allocates resources for external professional development opportunities (e.g. to attend conferences, online courses etc.).



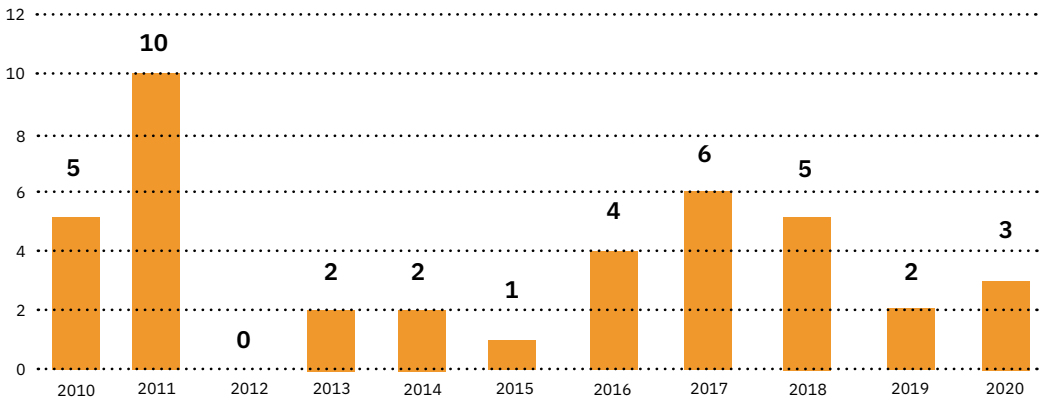
La sicurezza al primo posto

La prova migliore dell’impegno dell’azienda nella sicurezza è il numero, da sempre basso, di infortuni sul lavoro in campo, in cantina e in azienda registrati annualmente.

Safety first

The best proof of the company’s concern for safety is the low number of accidents recorded annually in the vineyard, the winery and the main offices.

NUMERO INFORTUNI | NUMBER OF ACCIDENTS



ANNO YEAR	N°INFORTUNI ACCIDENTS	PROGNOSI PROGNOSIS > 15 GIORNI DAYS
2010	5	1
2011	10	3
2012	0	0
2013	2	1
2014	2	2
2015	1	0
2016	4	3
2017	6	3
2018	5	1
2019	2	1
2020	3	0

La sicurezza e la salute sono integrate nel processo di pianificazione generale dell’azienda e i lavoratori sono coinvolti nella pianificazione della sicurezza, nell’allocazione delle risorse e negli audit. L’azienda possiede politiche e programmi per prevenire lesioni in relazione all’ergonomia del posto di lavoro e tutti rischi potenziali sono identificati, analizzati e gestiti quando nuovi materiali o attrezzature sono acquisite o vengono implementati nuovi processi.

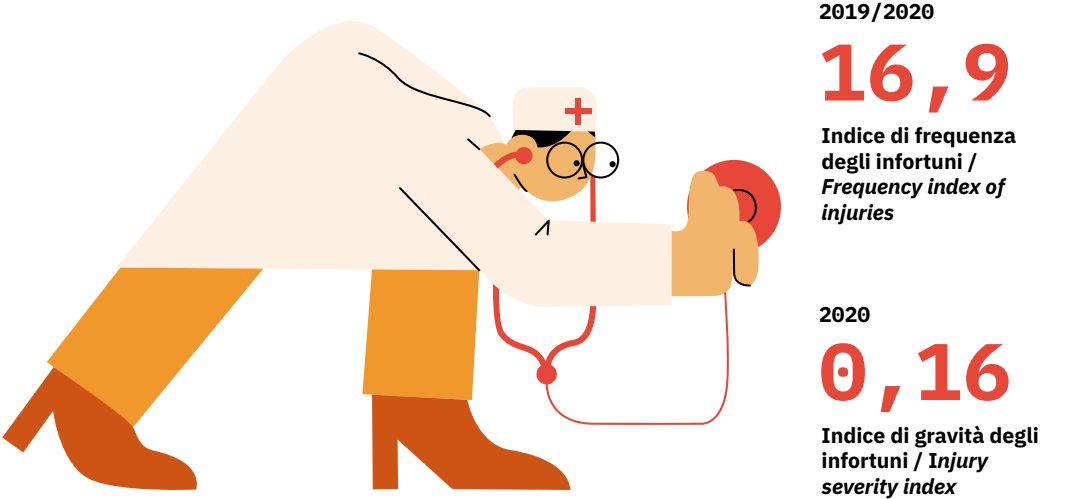
A tutti i lavoratori, inoltre, è garantita un’assicurazione privata integrativa.

Tasca d’Almerita calcola l’indice di frequenza degli infortuni, inteso come il rapporto fra il numero di infortuni verificatisi in un dato periodo di tempo e le ore lavorate e l’indice di gravità degli infortuni, che esprime la gravità degli infortuni sul lavoro in giornate perse convenzionali, per migliaia di ore lavorate.

Safety and health are integrated into the company’s overall planning process and workers are involved in safety planning, resource allocation and audits. The company has policies and programmes to prevent injuries that take into account workplace ergonomics, and all potential risks are identified, analysed and managed when new materials or equipment are acquired or new processes are implemented.

In addition, all workers are guaranteed supplementary private insurance.

Tasca d’Almerita calculates the frequency index of injuries, intended as the ratio between the number of injuries in a date time and the working hours, and the injury severity index, which refers to the gravity of injuries expressed in the days lost, for thousands of working hours.



Codice Etico

Tasca d'Almerita ha distribuito ai propri dipendenti un **Codice Etico**, al fine di diffondere la conoscenza dei principi e dei valori che guidano le scelte e le decisioni dell'azienda. Si tratta di linee guida comportamentali che, oltre a migliorare la coesione e la coerenza interna, facilitano la motivazione dei dipendenti verso il raggiungimento di obiettivi condivisi.

Attenzione verso i consumatori vegani

Nell'arco dell'intero processo produttivo del vino, Tasca d'Almerita non utilizza ingredienti o additivi a base di proteine di origine animale, mostrando **attenzione e sensibilità anche verso la categoria di consumatori vegani**.

Code of Ethics

*Tasca d'Almerita has distributed a **Code of Ethics** to its employees in order to spread awareness of the principles and values that guide the choices and decisions of the company. In addition to improving internal cohesion and consistency, these behavioural guidelines promote employee motivation to achieve shared goals.*

Attention paid to vegan consumers

*At no time during the entire winemaking process does Tasca d'Almerita use ingredients or additives based on animal proteins, thus demonstrating the company's **attention and sensitivity to vegan consumers**.*

RISORSE ECONOMICHE

Le buone pratiche di Tasca d'Almerita per una gestione sostenibile delle risorse economiche



ECONOMIC RESOURCES

Tasca d'Almerita's best practices for the sustainable management of economic resources.

Il 2020 è stato un anno molto complesso e incerto, a causa dell'emergenza sanitaria provocata dalla diffusione del Covid-19 che ha alterato la vita quotidiana di tutti noi. Il virus SARS-CoV ha generato conseguenze negative in tutto il mondo, con notevoli impatti a livello socio-economico.

Tasca d'Almerita, in un contesto caratterizzato da grande incertezza dei mercati, ha subito una riduzione del fatturato pari al 28%, contrazione dovuta al fatto che la presenza in Grande Distribuzione, unico canale che ha registrato l'incremento delle vendite nel 2020 rispetto al 2019, nel mercato Italia era limitata al 5%, mentre l'e-commerce rappresentava l'1% circa delle vendite.

Le chiusure di tutti gli altri canali, determinanti per Tasca d'Almerita (bar, enoteche, ristoranti etc.), hanno determinato una notevole diminuzione dei consumi e quindi del fatturato aziendale. Proprio per fare fronte a questa emergenza, Tasca d'Almerita non è rimasta inerte, ma ha reagito avviando un processo di riorganizzazione nell'approccio alla vendita nei vari canali.

Si prevede nel 2021 un recupero del fatturato e della marginalità vicina ai dati del 2019, grazie a una **strategia commerciale basata sulla multicanalità e sulla digitalizzazione**.

2020 was a very complex and uncertain year due to the spread of COVID-19 and the health emergency which has altered the daily lives of us all.

The SARS-CoV-2 virus has generated negative consequences worldwide, with significant socio-economic impacts.

In a context of great market uncertainty, Tasca d'Almerita suffered a 28% reduction in turnover due to the fact that its presence in large-scale distribution in the Italian market, the only channel that recorded an increase in sales in 2020 compared to 2019, was limited to 5%, while e-commerce accounted for around 1% of sales.

The closures of all the other channels which are crucial for Tasca d'Almerita (wine bars, wine shops, restaurants, etc.) led to a significant drop in consumption and therefore in the company's revenue.

Precisely to respond to this emergency, Tasca d'Almerita has not remained passive, but has reacted by launching a process of reorganisation of its sales approach in the various channels.

*In 2021, turnover and margins are expected to recover close to 2019 figures, thanks to a **multi-channel and digitalised commercial strategy**.*



Strade dell'Etna, Tenuta Tascante / Roads of Mt. Etna, Tascante Estate



Biodiversità, Tenuta Tascante / Biodiversity, Tascante Estate

Il preventivo di sostenibilità 2021

The 2021 sustainability estimate

Anche quest'anno, vi presentiamo il nostro preventivo di sostenibilità: un **elenco di azioni e processi che ci impegniamo a migliorare entro il prossimo anno**, nel solco del processo di miglioramento continuo che è alla base del concetto di sostenibilità.

Once again this year, we are presenting our sustainability budget: **a list of actions and processes that we are committed to improving within the next year**, as part of the continuous improvement process that underpins the concept of sustainability.

2020

ci siamo impegnati a / our commitment was to:

01.

Aumentare l'efficienza energetica nella climatizzazione della cantina di spumantizzazione della Tenuta Regaleali, eliminando il vecchio gruppo frigorifero utilizzato attualmente, collegando il circuito refrigerante a gruppi frigoriferi a maggiore efficienza energetica;
Increasing the energy efficiency of the air conditioning system in the sparkling wine cellar on the Regaleali Estate, removing the refrigeration unit which is currently used, connecting the refrigerant circuit to refrigeration units that are more energy efficient;

02.

Sostenere attivamente un progetto di sostenibilità sociale finalizzato alla salvaguardia del Mare Mediterraneo;
Actively support a social sustainability project aimed at safeguarding the Mediterranean Sea;

03.

Ridurre i consumi idrici in tutte le Tenute e soprattutto nella Tenuta Sallier de La Tour.
Reduce water consumption on the Estates and especially on the Sallier de La Tour Estate.

L'emergenza COVID non ci ha permesso di dedicare risorse a questa attività. Ci impegniamo a sostenerla il prossimo anno.
The COVID emergency did not allow us to devote resources to this activity. We are committed to supporting it next year.

FATTO!

DONE!

FATTO!

DONE!

2021

ci impegniamo a / our commitment is to:

01.

Aumentare la quota di energia elettrica utilizzata da fonti rinnovabili;
Increase the amount of electricity from renewable resources;

02.

Aumentare la quota di vigneto gestita con inerimenti permanenti;
Increase the portion of vineyards managed with permanent grassing;

03.

Sostenere attivamente un progetto di sostenibilità sociale finalizzato alla salvaguardia del Mare Mediterraneo;
Actively support a social sustainability project aimed at safeguarding the Mediterranean Sea;

DA FARE!

TO DO!



IL NOSTRO REPORT DI INSOSTENIBILITÀ OUR UNSUSTAINABILITY REPORT

Siamo sempre stati convinti che la sostenibilità non è un punto di arrivo, ma una direzione verso cui tendere attraverso il miglioramento continuo. Dodici anni sono trascorsi da quando abbiamo intrapreso il nostro viaggio in direzione della sostenibilità e oggi – più di prima – siamo consapevoli che tanta è la strada ancora da percorrere.

Quest'anno abbiamo deciso di essere **ancora più trasparenti** nei confronti dei nostri consumatori ed è per questo che, oltre a raccontarvi i traguardi raggiunti, vogliamo presentarvi il nostro primo report di insostenibilità: un elenco di pratiche non sostenibili che però siamo costretti a mettere in atto, perché non abbiamo trovato soluzioni alternative o perché le soluzioni proposte non sono sostenibili economicamente.

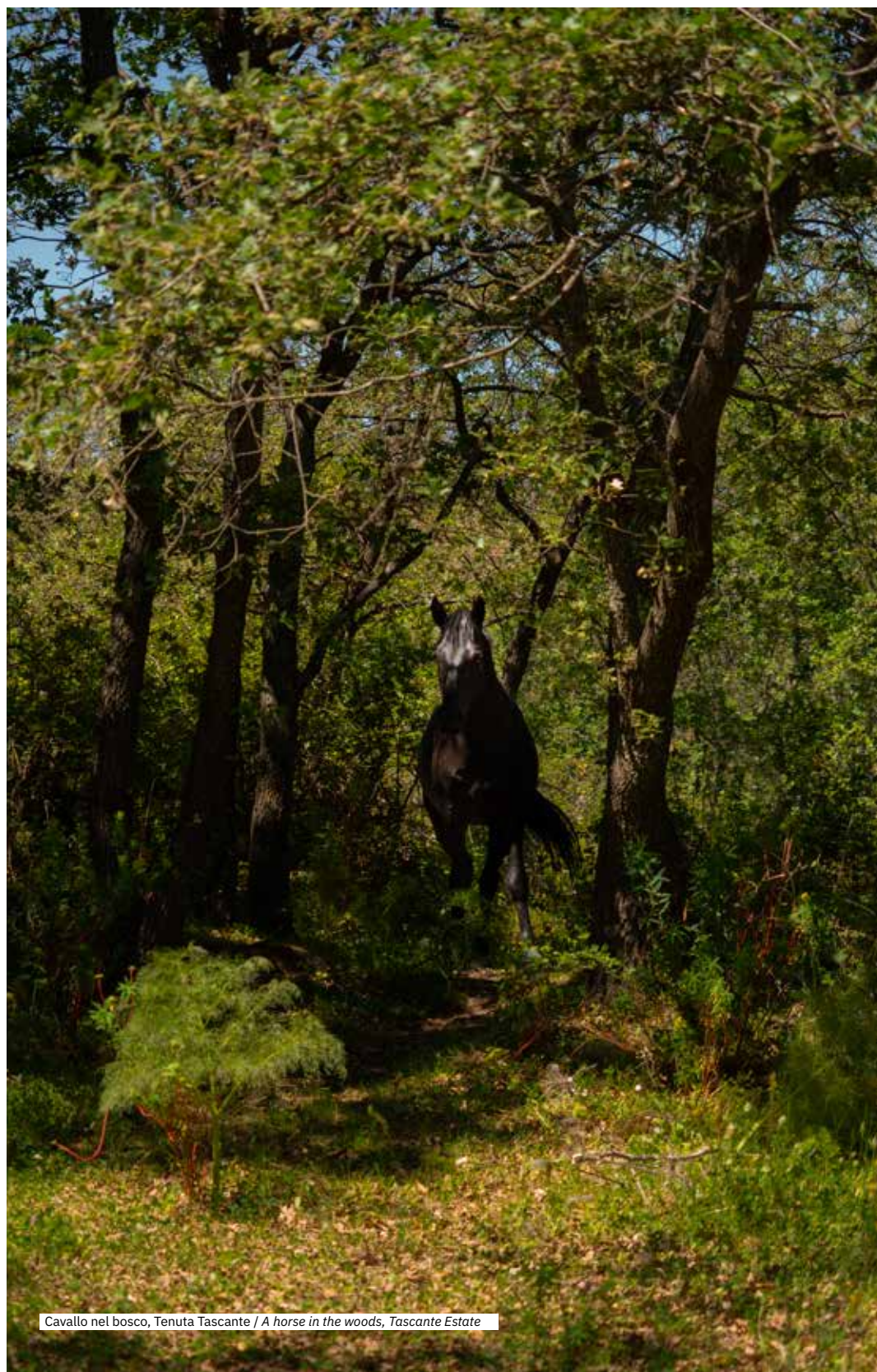
Pratiche su cui ci impegniamo a migliorare, attraverso una strategia che procede per piccoli passi, giorno dopo giorno, e che incoraggia anche minimi cambiamenti che complessivamente poi producono un miglioramento dell'intera organizzazione. E chissà, magari anche del Pianeta.

We have always been convinced that sustainability is not a point of arrival, but a direction we must work towards through continuous improvement.

Twelve years have passed since we embarked on our journey towards sustainability and today more than ever we are aware that there is still a long way to go.

*This year we have decided to be **even more transparent** with our consumers and that is why, in addition to telling you about our achievements, we would like to present you with our first unsustainability report: a list of unsustainable practices that we are forced to adopt, either because we have not found alternative solutions or because the proposed solutions are not economically viable.*

These are practices that we are committed to improving, using a strategy of small steps, taken day after day, encouraging even small changes that will lead to an overall improvement in the entire organisation. And who knows, maybe even benefit the Planet itself.



Cavallo nel bosco, Tenuta Tascante / A horse in the woods, Tascante Estate

CONSUMI ELEVATI DI GASOLIO IN CAMPAGNA PER L'AUTOTRAZIONE DEI MEZZI AGRICOLI

Tutte le pratiche colturali nel vigneto che si effettuano con mezzi meccanici determinano un importante consumo di gasolio. Nelle Tenute Tasca, inoltre, la scelta di non ricorrere mai al diserbo chimico nei vigneti ha generato un aumento considerevole delle lavorazioni meccaniche per il controllo delle infestanti. Tasca d'Almerita, **470 ettari di vigneto, consuma annualmente circa 100.000 litri di gasolio agricolo, con un'emissione diretta di circa 259 tonnellate di CO₂ eq./anno, corrispondenti al 40% delle emissioni dirette aziendali.** In tale contesto, per provare a ridurre le emissioni di CO₂, Tasca ha condotto un'analisi sull'uso di carburanti alternativi per il funzionamento delle proprie macchine agricole. Come riferimento, si è utilizzata la bibliografia basata sull'analisi del ciclo di vita (LCA) integrale, comprensivi della valutazione della catena energetica dalla produzione del carburante fino allo smaltimento dei sistemi di motori. Tutti i carburanti utilizzabili oggi come alternativa hanno fornito dati di emissioni comparabili o superiori al gasolio agricolo. L'unica alternativa potrebbe essere rappresentata dai motori a idrogeno, che tuttavia sono ancora in fase sperimentale per i mezzi agricoli. **Quindi l'insostenibilità del consumo di gasolio ad oggi non può ancora essere risolto fino a quando le case produttrici di macchine agricole non introdurranno questi motori su larga scala.**



HIGH CONSUMPTION OF DIESEL FUEL FROM AGRICULTURAL VEHICLES IN THE FIELDS

All the cultivation methods in the vineyard that are carried out using mechanical means result in significant consumption of diesel fuel. Moreover, the decision never to use chemical weed-killers in the vineyards of the Tasca Estates has led to a considerable increase in mechanical work to control weeds. Tasca d'Almerita, with 470 hectares of vineyards, consumes around 100,000 litres of agricultural fuel annually, with direct emissions of around 259 tonnes of CO₂ eq./year, corresponding to 40% of the company's direct emissions.

In this context, in an attempt to reduce CO₂ emissions, Tasca has conducted an analysis of the use of alternative fuels for the operation of its agricultural machinery. As a reference, the bibliography based on full life cycle analysis (LCA) was used, including the assessment of the energy chain from fuel production to engine system disposal. All fuels that can currently be used as an alternative have produced emission data that are comparable to or superior to agricultural diesel. The only alternative would be hydrogen engines, but these are still at an experimental stage for agricultural vehicles. Therefore the unsustainability of diesel consumption cannot be improved until agricultural machinery manufacturers introduce these engines on a large scale.

LEGACCI IN PLASTICA NEI VIGNETI

Tasca d'Almerita, come moltissimi viticoltori, utilizza dei legacci in PVC riciclato o raffia in polipropilene per fissare i fusti della vite ai tutori e alle strutture del vigneto. Questi legacci hanno una lunga durata, ma nel tempo sono comunque soggetti a rotture accidentali e a naturale degradazione a causa degli agenti atmosferici. Si ricorre quindi annualmente alla manutenzione dell'impianto con sostituzione dei legacci degradati. Malgrado si cerchi di recuperare i legacci degradati per inviarli allo smaltimento, Tasca ha stimato che **nel corso della vita di un vigneto (30 anni) vengono "persi" nel suolo circa 53 kg di plastica per ettaro di superficie, ovvero 5,3 grammi di plastica a metro quadrato in trenta anni.** Malgrado le quantità di plastica immesse nell'ambiente siano irrisorie, Tasca ha valutato da alcuni anni l'uso di legacci alternativi e completamente degradabili come canapa e legacci di carta vergine (FSC). Purtroppo **il costo e la limitata durata dei legacci biodegradabili fanno aumentare i costi della legatura da 8 a 19 volte rispetto a quello dei legacci di plastica. Una soluzione insostenibile economicamente dunque.** Auspichiamo che a breve si possa disporre di legacci biodegradabili meno costosi e più resistenti per evitare l'insostenibilità derivante dall'uso dei legacci in plastica.

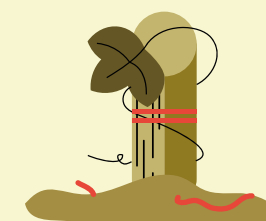
PLASTIC TIES IN THE VINEYARDS

Tasca d'Almerita, like many winegrowers, uses recycled PVC or polypropylene raffia ties to secure the vine trunks to the vineyard supports and frames. These ties have a long lifespan, but over time they are still subject to accidental breakage and natural weathering. Annual maintenance of the system is therefore required, and degraded ties need to be replaced.

*Although efforts are made to recover the degraded ties and send them away for disposal, Tasca has estimated that **over the life of a vineyard (30 years) about 53 kg of plastic is "lost" to the soil per hectare, or 5.3 grams of plastic per square metre over 30 years.***

*Although the amount of plastic released into the environment is negligible, Tasca has for some years been evaluating the use of alternative, fully degradable ties such as hemp and virgin paper (FSC) ties. Unfortunately, **the cost and limited lifespan of biodegradable ties greatly increases the cost of tying – their use would cost 8 to 19 times more than plastic ties. It is clearly an economically unsustainable solution.***

We hope that cheaper and stronger biodegradable ties will soon be available to avoid the unsustainability of plastic ties.



EMISSIONI CO₂ INDIRETTE PER TRASPORTO BOTTIGLIE

Tutte le principali vetrerie che producono bottiglie per vino sono concentrate nel centro-nord dell'Italia e molte con stabilimenti anche in altri Paesi europei.

I produttori vitivinicoli siciliani presentano quindi alti valori di emissione di CO₂ nell'ambiente a causa dei trasporti delle bottiglie dagli stabilimenti di produzione verso la Sicilia.

Purtroppo una singola azienda come Tasca d'Almerita non riesce ad influenzare le politiche industriali dei produttori di vetro, ma un coinvolgimento di tutti i produttori, dei consorzi e delle istituzioni siciliane potrebbe generare un fronte comune per l'apertura o la gestione di stabilimenti al Sud o addirittura sull'Isola.

INDIRECT CO₂ EMISSIONS FROM BOTTLE TRANSPORT

All the main glass producers of wine bottles are concentrated in the northern and central part of Italy and many of them have production plants in other European countries.

Sicilian wine producers therefore show high levels of CO₂ emissions into the environment due to the transport of bottles from these factories to Sicily.

Unfortunately, a single company such as Tasca d'Almerita is unable to influence the industrial policies of glass producers, but the involvement of all producers, consortia and institutions in Sicily could generate a common front for the opening or management of bottle production plants in the South or even on the island itself.

MANCANZA DI ALTERNATIVE ALL'UTILIZZO DELLA PLASTICA PER IMBALLAGGI E PER IL CONFEZIONAMENTO

Allo stato attuale per il confezionamento del vino si fa ancora largo uso di plastica in diverse forme derivate dall'industria chimica e dalle risorse petrolifere.

Le **capsule** con cui viene sigillata l'imboccatura delle bottiglie è costituita da un materiale accoppiato di polietilene e alluminio. Per il trasporto delle casse di vino si usa un **film estensibile** per avvolgere le pedane di legno, solitamente realizzato in polietilene a bassa densità (LLDPE).

Per proteggerle, le casse di vino in legno vengono avvolte con un **film termoretraibile** realizzato in polipropilene o PVC.

Una volta raggiunta la destinazione finale, che sia il consumatore o i distributori, questi materiali plastici devono essere recuperati e riciclati attraverso i normali canali di smaltimento. Tuttavia per la loro produzione si fa ancora largo uso di fonti non rinnovabili. Tasca d'Almerita nelle sue cantine utilizza annualmente circa **4.600 kg di materiali plastici per il confezionamento dei suoi vini e malgrado le ricerche tecniche e commerciali svolte non è si è ancora in grado di trovare valide alternative** per ridurre questi componenti della produzione.

LACK OF PACKAGING AND WRAPPING ALTERNATIVES TO PLASTIC MATERIALS

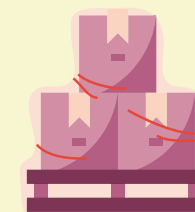
*At present, plastics in various forms derived from the chemical industry and oil resources are still widely used for wine packaging. The **capsules** that seal the mouth of the bottles are made of a laminated material of polythene and aluminium.*

*For the transport of wine crates, **stretch film** is used to wrap the wooden pallets, and it is usually made of linear low density polyethylene (LLDPE).*

*For protection, wooden wine boxes are wrapped with **shrink film or shrink wrap** made of polypropylene or PVC.*

Once they reach their final destination, which may be consumers or distributors, these plastics must be collected and recycled through normal disposal channels. However, non-renewable sources are still widely used for their production.

*In its cellars, Tasca d'Almerita uses around **4,600 kg of plastic materials annually to package its wines, and despite our technical and commercial research, we have not yet been able to find valid alternatives** in order to reduce these production components.*



CREDITS

FOTOGRAFIE

Photography

Luca Santese, Alessandro Sala, Francesco Bellina – CESURA

PROGETTO GRAFICO - ILLUSTRAZIONI

Graphic design - Illustrations

Studio Forward



