



Bilancio di Sostenibilità 2023





Azienda Agricola Marsuret

Via Barch, 17, 31049 Guia di Valdobbiadene TV - Italia

Tel. +39 0423 900139

marsuret@marsuret.

<http://www.marsuret.it/>

Indice:

1. L'AZIENDA

1.1 La storia dell'azienda

1.2 Mission e Vision

1.3 Governance Aziendale

1.4 I nostri prodotti

1.4.1 Le selezioni

1.4.2 I classici

1.5 I riconoscimenti

2. IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

2.1 Il progetto Equalitas

2.2 L'impegno verso l'Agenda 2030

3 BUONE PRATICHE DI VIGNETO

3.1 Viticoltura di Collina

3.2 Certificazioni e pratiche sostenibili

3.2.1 Certificazione SQNPI

3.2.2 Protocollo BioPass®

3.3 Gestione sostenibile dei vigneti

4 BUONE PRATICHE DI CANTINA ED IMBOTTIGLIAMENTO

4.1 Raccolta, Vinificazione e Imbottigliamento

4.2 Controlli per la Qualità

4.3 Packaging e sostenibilità

4.4 Sanificazione a basso impatto ambientale

4.5 Gestione responsabile dei rifiuti e dei sottoprodotti

4.6 Impegno per la Qualità e la Sostenibilità in Cantina

4.7 I fornitori

5 BUONE PRATICHE SOCIALI

5.1 Analisi della forza lavoro

5.2 Sicurezza sul lavoro

5.3 Formazione

5.4 Territorio e vicinato

5.5 Sostenere le Tradizioni Locali: il palio delle contrade

5.6 Valorizzazione del territorio: la primavera del Prosecco Superiore

6 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE


6.1 La comunicazione

7 INVESTIMENTI IN SOSTENIBILITÀ

7.1 Investimenti sostenibili 2023

8 OBIETTIVI IN SOSTENIBILITÀ

8.1 Obiettivi di Sostenibilità: stato e proiezione



L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., da decenni simbolo di eccellenza vitivinicola nelle colline di Valdobbiadene, presenta il suo secondo Bilancio di Sostenibilità, riferito all'anno di esercizio 2023.

Questo documento nasce con l'obiettivo di condividere i valori, le strategie e le azioni intraprese per coniugare tradizione e innovazione, preservando il territorio e promuovendo una crescita sostenibile.

Marsuret si impegna a consolidare il proprio ruolo nel panorama vitivinicolo attraverso pratiche responsabili, garantendo trasparenza nei confronti dei propri stakeholder e il rispetto per l'ambiente, la comunità locale e le generazioni future.





1. L'AZIENDA

1.1 La storia dell'azienda

La storia della famiglia Marsura, conosciuta con il soprannome storico "Marsuret", si intreccia indissolubilmente con le colline di Valdobbiadene, patrimonio unico di cultura vitivinicola. Da generazioni, i membri della famiglia si dedicano con passione e maestria alla coltivazione della vite, tramandando un patrimonio di conoscenze, tradizioni e valori.

L'azienda viene fondata nel 1936 da Agostino Marsura, che intraprende il percorso vitivinicolo con l'acquisto di un vigneto in località Val de Cune, a Guia di Valdobbiadene. Qui nasce il primo vino frizzante prodotto con fermentazione naturale in bottiglia, segnando il primo passo verso un percorso di eccellenza.

La tradizione di qualità viene poi portata avanti dal fratello Giovanni, che dedica la sua vita alla cura meticolosa dei vigneti, alla vendemmia manuale e alla selezione rigorosa delle uve, pilastri fondamentali per la produzione di vini di altissima qualità.

La terza generazione della famiglia vede l'ingresso di Ermes Marsura, figlio di Giovanni e attuale guida dell'azienda. Nato e cresciuto tra i vigneti, Ermes ha saputo raccogliere l'eredità dei suoi predecessori, integrando i valori tradizionali con un'innovazione continua. Grazie all'introduzione di tecniche avanzate di produzione e a una costante attività di ricerca, l'azienda ha raggiunto l'eccellenza, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ricevuti, in particolare per gli Spumanti Prosecco e Superiore di Cartizze.

Oggi, il futuro dell'azienda Marsuret è affidato anche alla quarta generazione, rappresentata dai figli Alessio ed Enrico, che apportano nuove idee, entusiasmo e competenze, contribuendo a rafforzare la visione aziendale.

Marsuret continua a distinguersi come custode della tradizione e innovatrice nel panorama vitivinicolo, mantenendo saldo il legame con il territorio di Valdobbiadene e perseguendo l'eccellenza sostenibile in ogni fase della sua attività.



1.2 Mission e Vision

«Un impegno radicato nella terra, uno sguardo rivolto al futuro.»

Mission

La missione di Marsuret è radicata nella passione per la coltivazione della vite e nella valorizzazione del territorio. L'azienda mira a un continuo miglioramento della produzione, attraverso l'ampliamento dei terreni vitati e la cura meticolosa di ogni processo produttivo. Ogni bottiglia racchiude l'impegno per una qualità sempre crescente, in grado di rappresentare al meglio l'unicità del territorio di Valdobbiadene.

Vision

Marsuret si propone di consolidare il proprio ruolo come punto di riferimento per il Prosecco di alta qualità, preservando l'equilibrio tra tradizione e innovazione. La visione aziendale pone al centro la sostenibilità, intesa come impegno a tutelare il territorio, valorizzare le risorse umane e promuovere un modello produttivo rispettoso delle generazioni future.

1.3 Governance Aziendale

La governance dell'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. si basa su una gestione familiare improntata alla qualità, alla sostenibilità e al rispetto per il territorio di Valdobbiadene. La società opera in conformità alle normative vigenti e promuove un approccio trasparente e responsabile, integrando tradizione e innovazione per affrontare le sfide del settore vitivinicolo.

Dati societari principali:

Ragione sociale: Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S.

Partita IVA e Codice Fiscale: 03006590263

Sede legale: Via Barch 17, 31049 Valdobbiadene (TV)

La struttura della governance aziendale garantisce efficienza operativa, rispetto delle normative di settore e trasparenza nei rapporti con gli stakeholder. La guida dell'azienda è affidata ai membri della famiglia Marsura, che, attraverso un approccio condiviso, dirigono le attività strategiche e operative, assicurando una gestione integrata e sostenibile delle risorse.

La natura giuridica di società agricola semplice (S.S.) sottolinea l'impegno nel mantenere un forte legame con il territorio, gestendo direttamente la produzione vitivinicola e valorizzando il patrimonio ambientale e culturale di Valdobbiadene. Questo approccio consente di perseguire obiettivi di lungo termine, allineati con i principi della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Marsuret si impegna inoltre a favorire un dialogo costruttivo con tutte le parti interessate, dai collaboratori ai fornitori, fino ai clienti finali, al fine di promuovere una filiera trasparente e di alta qualità.



1.4 I nostri prodotti

1.4.1 Le selezioni

Le Selezioni rappresentano il cuore dell'eccellenza Marsuret: sette «Valdobbiadene Prosecco Spumante Superiore DOCG», espressione della tradizione e della qualità del territorio. Dai brut agli extra dry, questi vini esaltano l'eleganza e la raffinatezza di un calice dedicato ai momenti più speciali.



Extra Brut - «Amoler»

Spumante extra brut dal perlage raffinato e brioso.

Brut - «San Boldo»

Freschezza e vivacità donate dall'aria fresca proveniente dal passo San Boldo.

Extra Dry - «Il Soller»

Dal pieno sole dei vigneti protetti, profumi freschi di frutta matura e gusto pieno ed elegante.

Sui Lieviti Brut Nature

Rifermentato in bottiglia con note di crosta di pane, frutta e fiori, gusto asciutto e armonico.

Rive di Guia Extra Brut

Dai vigneti della collina di Guia, elegante e minerale, con profumi di agrumi e fiori bianchi, gusto fresco e armonioso.

Millesimato Dry - «Agostino»

Elegante e fruttato, con gusto fresco, sapido e morbido. Perlage vivace e persistente.

Superiore di Cartizze Dry

Dal cuore delle colline del Cartizze, profumi di fiori e frutta matura, con un gusto amabile, setoso e aromatico.



AMOLER

Extra Brut



SAN BOLDO

Brut



IL SOLLER

Extra Dry



SUI LIEVITI

Brut Nature



RIVE DI GUIDA

Extra Brut



AGOSTINO

Dry



CARTIZZE

Dry

1.4.2 I classici

I «Classici» celebrano la tradizione Marsuret con la serie di Prosecco DOC Treviso, dal carattere fresco e autentico. Questa collezione comprende, oltre agli spumanti Brut, Extra Dry e Dry, un tradizionale Prosecco Frizzante e un irresistibile Prosecco Spumante Rosé, che esalta il piacere di ogni brindisi. A questa linea si affiancano due vini spumanti, un Brut e uno Spumante Rosé, perfetti per accompagnare i momenti da trascorrere in compagnia.



Prosecco Spumante Rosé DOC Treviso Brut

Rosa brillante, profumi floreali e di agrumi, gusto fresco e avvolgente con un finale minerale.

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut «L'Ars»

Note fruttate e freschezza equilibrata, ideale per momenti conviviali e aperitivi.

Prosecco Spumante DOC Treviso Extra Dry «L'Estro»

Morbido e avvolgente, con un finale equilibrato che lo rende perfetto per ogni occasione.

Prosecco Frizzante DOC Treviso

Fresco e leggero, con profumo di fiori d'acacia e mela, gusto armonioso e vivace.

Vino Spumante Brut «36»

Fresco e vivace, con bouquet floreale e note di agrumi e frutti di bosco. Perlage fine e minerale.

Vino Spumante Rosato Brut «Maria Rosé»

Elegante, con profumi intensi di frutti rossi, perlage persistente e gusto morbido e sapido.



ROSÉ

Brut



L'ARS

Brut



L'ESTRO

Extra Dry



TREVISO

Frizzante



36

Cuvée Brut



MARIA ROSE

Vino Spumante Rosato

1.5 I riconoscimenti



30-11-2023
WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION DI CIVILTÀ DEL BERE
MEDAGLIA D'ARGENTO
 San Boldo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2022



29-11-2023
WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION DI CIVILTÀ DEL BERE
MEDAGLIA DI BRONZO
 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Etra Brut Rive di Guia DOCG 2022



28-11-2023
WOW! THE ITALIAN WINE COMPETITION DI CIVILTÀ DEL BERE
MEDAGLIA D'ARGENTO
 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di CARTIZZE DOCG 2022



11-01-2023
FALSTAFF - WEIN GUIDE ITALIEN 2023
92 PUNTI
 SAN BOLDO Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



11-01-2023
FALSTAFF - WEIN GUIDE ITALIEN 2023
92 PUNTI
 SAN BOLDO Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



11-01-2023
FALSTAFF - WEIN GUIDE ITALIEN 2023
91 PUNTI
 AMOLER Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



11-01-2023
FALSTAFF - WEIN GUIDE ITALIEN 2023
88 PUNTI
 RIVE DI GUIDA Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2021



11-01-2023
FALSTAFF - WEIN GUIDE ITALIEN 2023
90 PUNTI
 Valdobbiadene DOCG Superiore di CARTIZZE Dry 202



11-01-2023
FALSTAFF - WEIN GUIDE ITALIEN 2023
90 PUNTI
 SUI LIEVITI Brut Nature Valdobbiadene DOCG 2021



2. IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

2.1 Il progetto Equalitas

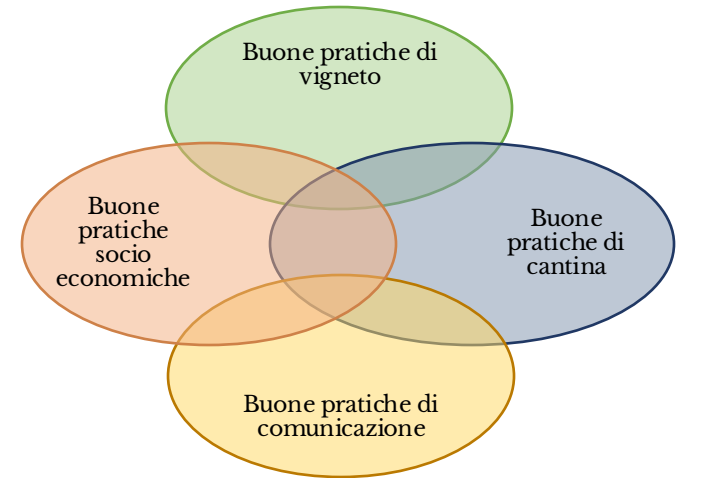


Il **Progetto Equalitas** è al centro della strategia di sostenibilità dell'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., rappresentando un impegno concreto e continuo verso pratiche responsabili in ambito **ambientale, economico e sociale**.

Equalitas non è solo uno standard, ma un percorso strutturato che guida l'azienda nell'applicazione di principi di sostenibilità in ogni fase dell'attività, dalla gestione dei vigneti alla vinificazione, fino al confezionamento e alla distribuzione.

Marsuret adotta gli standard definiti dal Modulo **Organizzazioni Sostenibili (OS) di Equalitas**, nella sua quarta edizione, uno schema che consente di integrare in modo armonico le tre dimensioni della sostenibilità: rispetto per l'ambiente, valorizzazione economica e impegno sociale. Ogni fase lavorativa è influenzata da questi principi, dimostrando come il miglioramento continuo sia un valore essenziale per l'azienda.

Questo bilancio di sostenibilità, redatto secondo lo standard Equalitas, si propone di presentare in modo chiaro e dettagliato gli obiettivi prefissati e i risultati raggiunti nel corso del 2023. Seguendo la struttura della quarta edizione di Equalitas, il rapporto è elaborato secondo le buone pratiche del settore, assicurando la massima coerenza e affidabilità nella rendicontazione delle performance di sostenibilità.



INDICATORI AMBIENTALI

BIODIVERSITÀ

IMPRONTA
CARBONICA

IMPRONTA
IDRICA

SISTEMA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO

*Con Equalitas, trasformiamo la
sostenibilità in un impegno
quotidiano, integrando ambiente,
economia e società in ogni nostra
scelta.*

2.2 L'impegno verso l'Agenda 2030

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., attraverso il progetto Equalitas, consolida il proprio impegno verso la sostenibilità, integrando una visione più ampia e globale rappresentata dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG), adottati da 193 Paesi nel 2015, delineano un percorso condiviso per garantire un futuro basato sull'equilibrio tra progresso economico, tutela ambientale e benessere sociale.

Questa visione universale si traduce in una responsabilità concreta: integrare gli SDG nelle pratiche operative, con l'obiettivo di contribuire a una trasformazione sostenibile del settore vitivinicolo.

L'Agenda 2030 non rappresenta solo un riferimento teorico, ma un richiamo pratico al cambiamento, guidato da principi comuni e verificabile attraverso indicatori chiari e misurabili.

La struttura dell'Agenda, fondata sulle cinque "P" (Persone, Prosperità, Pace, Partnership e Pianeta), orienta le strategie aziendali, promuovendo un dialogo tra le ambizioni globali e le esigenze del territorio locale.





3. BUONE PRATICHE DI VIGNETO

3.1 Viticoltura di Collina

Nelle colline di Valdobbiadene, dove nasce il Prosecco Superiore D.O.C.G., ogni vigneto racconta una storia unica e irripetibile. **Le vigne di Marsuret, preziose e sparse sui ripidi pendii, sono coltivate da sempre a mano, in un connubio di fatica, passione e rispetto per il territorio.** Qui, la viticoltura è un'arte tramandata da generazioni, un equilibrio perfetto tra uomo e natura, dove solo mani esperte possono raccogliere il frutto di un impegno straordinario.

Ogni vigneto, con la sua posizione esclusiva, regala al Prosecco Superiore caratteristiche distintive. L'esposizione al sole, il microclima peculiare e la composizione unica dei terreni conferiscono a ogni vino un'identità inimitabile: profumi raffinati, aromi avvolgenti e un bouquet che riflette l'essenza del territorio. In queste particolarità si svela l'anima delle vigne di Marsuret, custodi di una qualità straordinaria e simbolo di una tradizione che vive e si rinnova in ogni bottiglia.

Questo paesaggio, **Patrimonio UNESCO**, riflette l'armonia tra uomo e natura, con la viticoltura eroica che ha scolpito un territorio unico.

"Solo chi è aggrappato ai fianchi delle colline, con mani che conoscono ogni zolla, può dar vita a vini che parlano di fatica, tradizione e amore per un territorio unico al mondo."



ITALIA
REGIONE VENETO
E PROVINCIA DI TREVISO

VENETO
PROVINCIA DI TREVISO
E ZONA DELLA D.O.C.G.

ZONA D.O.C.G.
ZONA DI PRODUZIONE DEL
CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G.

3.2 Certificazioni e pratiche sostenibili

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. conferma il proprio impegno verso la sostenibilità e la tutela dell'ambiente attraverso l'adozione della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) e il protocollo BioPass®.

Questi strumenti rappresentano due pilastri fondamentali per una gestione responsabile e innovativa dei vigneti, che garantisce un approccio rispettoso dell'ambiente e orientato alla qualità.



3.2.1 Certificazione SQNPI



La certificazione SQNPI attesta che i vigneti di proprietà di Marsuret rispettano i rigorosi standard della **produzione integrata**, un sistema che combina tecniche agronomiche **avanzate con protocolli fitosanitari specifici**.

L'obiettivo è garantire al consumatore prodotti che derivano da pratiche agricole sostenibili, minimizzando l'impatto ambientale e salvaguardando la salute umana.

La produzione integrata prevede:

- ✓ l'adozione di norme tecniche e disciplinari di produzione specifiche per la viticoltura;
- ✓ l'uso consapevole e mirato di trattamenti fitosanitari, limitando l'impiego di sostanze chimiche;
- ✓ l'applicazione di tecniche agronomiche avanzate per preservare l'equilibrio naturale del vigneto.

Attraverso SQNPI, Marsuret dimostra un impegno concreto verso una viticoltura sostenibile, che coniuga tradizione e innovazione per preservare il territorio e offrire prodotti di alta qualità.



3.2.2 Protocollo BioPass®



Il protocollo BioPass® si colloca al centro della strategia aziendale per la **biodiversità e la sostenibilità.**

Questo progetto, sviluppato da SATA Studio Agronomico, si propone di misurare, salvaguardare e incrementare la biodiversità aziendale, con un'attenzione particolare al suolo, componente fondamentale dell'ecosistema vigneto.

La salvaguardia della biodiversità rappresenta una nuova frontiera per Marsuret, che considera questo aspetto un elemento chiave per garantire una sostenibilità a 360° nella filiera vitivinicola.

Grazie al monitoraggio e alla valutazione delle componenti biologiche presenti nell'ecosistema vigneto, l'azienda è in grado di:

- ✓ comprendere l'impatto delle proprie attività sulle forme di vita presenti nel suolo e negli spazi circostanti;
- ✓ prendere decisioni agronomiche consapevoli e orientate alla sostenibilità;
- ✓ rafforzare il legame tra tradizione, innovazione e rispetto per l'ambiente.

«BioPass®: il nostro impegno per trasformare il suolo in un ecosistema vivo e la vite in simbolo di sostenibilità.»

3.3 Gestione sostenibile dei vigneti

Gestione del Suolo e della fertilità

Marsuret non utilizza diserbo chimico nell'interfila, adottando invece l'inerbimento spontaneo a file alterne per preservare l'equilibrio del suolo. Il diserbo nel sottofila è limitato secondo le normative del disciplinare regionale di produzione integrata.

La fertilità del suolo è gestita attraverso piani di concimazione mirati, basati su analisi del terreno condotte secondo il protocollo BioPass®, che identifica aree omogenee per una gestione agronomica ottimale.

Irrigazione consapevole

L'azienda ha definito un piano irriguo razionale che tiene conto della capacità idrica del suolo (Available Water Capacity), del monitoraggio delle piogge e dei dati di evapotraspirazione. Gli interventi di irrigazione, effettuati prevalentemente tramite impianti a goccia, sono registrati e pianificati per ridurre i consumi e garantire il benessere delle piante.

Gestione della difesa fitosanitaria

Marsuret adotta un sistema di difesa integrata conforme agli standard SQNPI e ai protocolli viticoli delle denominazioni Prosecco DOC e Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, basandosi su bollettini tecnici, monitoraggio diretto e utilizzo di trappole cromotropiche. Gli interventi fitosanitari sono pianificati con attenzione per minimizzare l'impatto ambientale. Gli atomizzatori vengono lavati direttamente in campagna per ridurre il rischio di inquinamento puntiforme, mentre le aree destinate al rimessaggio delle macchine sono pavimentate in cemento per ulteriore sicurezza.





Vendemmia tracciabile

La raccolta delle uve è programmata sulla base di analisi standard (zuccheri, acidità, pH) per garantire la massima qualità. Grazie alla vicinanza strategica dei vigneti alla cantina, il tempo di conferimento è sempre inferiore alle sei ore, preservando la freschezza del prodotto e assicurando elevati standard di vinificazione.

Tutela della biodiversità

La biodiversità è un elemento centrale nella gestione aziendale. Marsuret dispone di aree seminaturali superiori al 5% del terreno di proprietà, che sono protette da fasce tampone non trattate. L'azienda favorisce l'impollinazione e protegge gli insetti pronubi grazie allo sfalcio a filari alterni e alla gestione graduale degli ecosistemi tra vigneto e bosco. Inoltre, attraverso la selezione massale, si preservano i migliori fenotipi di Glera, valorizzando il patrimonio genetico viticolo.





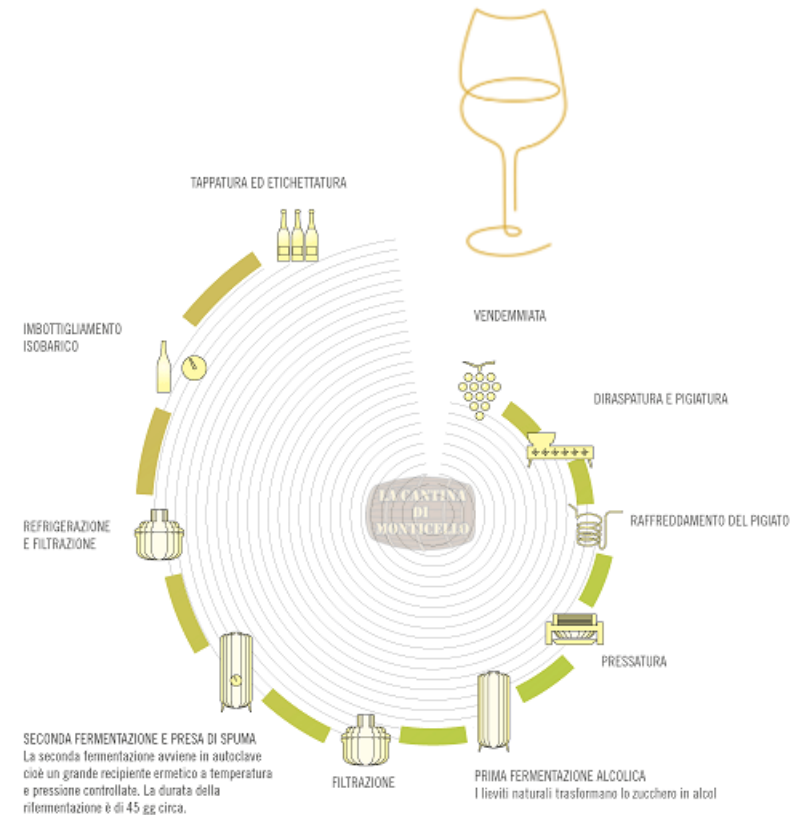
4.
BUONE PRATICHE
DI CANTINA
ED IMBOTTIGLIAMENTO

4.1 Raccolta, Vinificazione e Imbottigliamento

Marsuret adotta un approccio integrato e sostenibile per ogni fase del processo produttivo. Ogni passaggio, dalla raccolta delle uve alla vinificazione fino al confezionamento, è regolato da protocolli rigorosi che vengono periodicamente revisionati per garantire il continuo miglioramento.

La raccolta delle uve è effettuata con attenzione per garantire che il prodotto arrivi in cantina nelle migliori condizioni, preservando la qualità del frutto. Durante la vinificazione, ogni operazione è monitorata e documentata per assicurare la conformità normativa e la massima qualità. La fase di confezionamento, infine, integra tecnologie avanzate che permettono di preservare le caratteristiche organolettiche dei vini, riducendo al minimo l'impatto ambientale.

Un aspetto distintivo della vinificazione di Marsuret è l'adozione del **Metodo Charmat-Martinotti**, una tecnica di spumantizzazione ideale per preservare l'aromaticità e la freschezza dei vitigni autoctoni di Valdobbiadene. Questo metodo prevede una seconda fermentazione in autoclavi pressurizzate, solitamente in acciaio, che consente di esaltare le caratteristiche fruttate e floreali del Prosecco Superiore. A differenza del metodo classico, la sosta più breve sui lieviti evita di appesantire i profumi, lasciando emergere l'eleganza e la freschezza che rendono unici i vini Marsuret.



«Dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento, Marsuret unisce innovazione, sostenibilità e rispetto per il territorio, garantendo vini di eccellenza che raccontano la passione per la qualità.»

4.2 Controlli per la Qualità

Marsuret ha implementato un sistema di controlli analitici dettagliato, progettato per assicurare la conformità igienico-sanitaria, la genuinità delle materie prime e la qualità del prodotto finito.

Questo piano si basa su analisi puntuali e rigorose, che consentono di intervenire tempestivamente in caso di necessità e di garantire il raggiungimento degli standard prefissati. Inoltre, l'azienda adotta un approccio proattivo per migliorare costantemente i propri processi produttivi e soddisfare le aspettative dei clienti.



4.3 Packaging e sostenibilità

Marsuret si impegna a scegliere materiali di confezionamento che rispettino criteri di sostenibilità ambientale e funzionalità.

Le principali strategie includono:

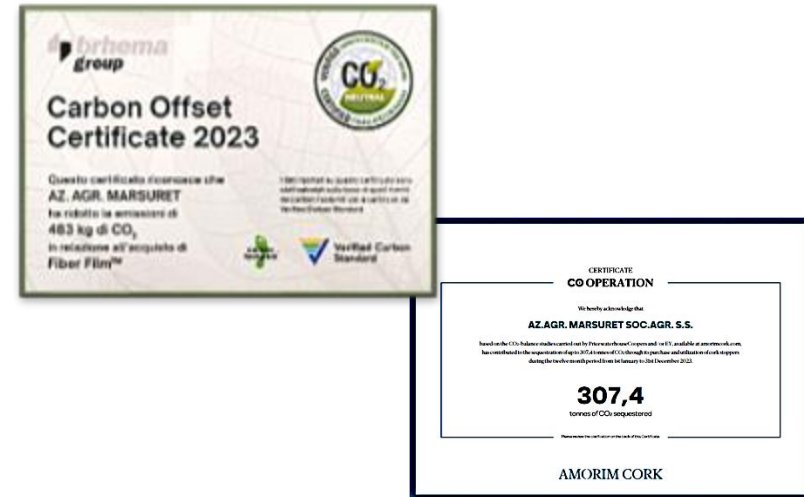
- ✓ Bottiglie in vetro alleggerite, compatibili con i disciplinari di produzione, per ridurre l'impronta di carbonio.
- ✓ Carta e cartone riciclati e certificati, provenienti da fornitori sostenibili, per ridurre il consumo di risorse vergini.
- ✓ Tappi in sughero naturale o materiali riciclabili, per integrare l'approccio circolare nella filiera produttiva.

Questo sistema consente di preservare le caratteristiche del prodotto, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente.

A testimonianza del continuo impegno verso la sostenibilità, l'azienda ha recentemente ricevuto due importanti riconoscimenti:

- ✓ Amorim Cork per il contributo al sequestro di 307,4 tonnellate di CO₂ nel 2023 grazie all'utilizzo di tappi in sughero.
- ✓ Brhema Group per la riduzione di 483 kg di CO₂ legati all'acquisto di Fiber Film, un materiale di imballaggio innovativo e sostenibile.

Questi certificati sottolineano l'impegno concreto di Marsuret verso la mitigazione degli impatti ambientali. La partecipazione attiva a iniziative di sequestro e riduzione delle emissioni rappresenta un contributo significativo per un futuro più sostenibile e responsabile.



4.4 Sanificazione a basso impatto ambientale

La pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature sono attività fondamentali per garantire la sicurezza alimentare, ma Marsuret adotta un approccio che minimizza l'impatto ambientale.

Le attività di sanificazione si basano su:

- ✓ ottimizzazione dell'uso dell'acqua e dei detergenti, riducendo gli sprechi;
- ✓ utilizzo di detergenti a concentrazioni ridotte, mantenendo comunque l'efficacia igienizzante e rispettando rigorosi criteri di sostenibilità;
- ✓ monitoraggio continuo e revisione delle pratiche, per assicurare l'efficienza delle operazioni e l'allineamento agli obiettivi ecologici aziendali.

Questo approccio garantisce un equilibrio tra igiene, sicurezza e sostenibilità.

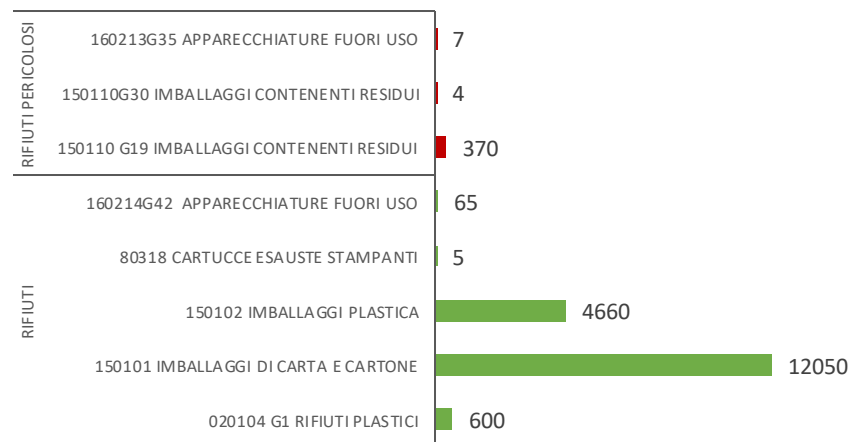
4.5 Gestione responsabile dei rifiuti e dei sottoprodotti

Marsuret si impegna a gestire i rifiuti in modo sistematico e responsabile:

- ✓ **Rifiuti solidi:** differenziati e conferiti a ditte specializzate autorizzate.
- ✓ **Sottoprodotti vitivinicoli:** vinacce e raspi vengono riutilizzati nei terreni aziendali o inviati a distillerie per un ulteriore impiego.
- ✓ **Acque reflue:** trattate e disperse in modo sicuro nei campi di proprietà, nel rispetto delle normative.

Queste pratiche dimostrano l'impegno di Marsuret verso una gestione consapevole delle risorse.

Quantità di rifiuti generati nel 2023* (Kg)



*Nota: I dati del grafico non includono 3240 litri di secco e i rifiuti di vetro, lattine e carta RSU, in quanto non quantificati nel 2023 (fatture consuntive 2024 relative al 2023).

4.6 Impegno per la Qualità e la Sostenibilità in Cantina

L'impegno di Marsuret verso la sostenibilità si traduce in iniziative innovative per valorizzare i materiali di scarto, con l'obiettivo di avviare nuove pratiche virtuose nel corso del 2024.

Riciclo della Carta Siliconata

A partire dal **2024**, l'azienda implementerà un sistema dedicato alla gestione della carta siliconata, utilizzata come supporto per le etichette autoadesive. Questa tipologia di materiale, spesso difficile da riciclare a causa del rivestimento in silicone, verrà conferita a partner specializzati come **Recos**, che ne permetteranno il recupero e il riutilizzo presso cartiere. Questo progetto rappresenta un passo concreto verso la riduzione dell'impatto ambientale dell'attività produttiva.

Recupero dei Tappi in Sughero



Marsuret prosegue nel proprio percorso di sostenibilità aderendo al progetto **Sughero.org**, diventando un punto di raccolta ufficiale (codice L56501).

I tappi in sughero, raccolti grazie a questa iniziativa, saranno destinati alla **bioedilizia**, promuovendo il riutilizzo del materiale in un'ottica di economia circolare. L'avvio formale di questa iniziativa è programmato per l'inizio del 2024, confermando il continuo impegno dell'azienda nel rendere più sostenibile la propria filiera.

Questi progetti testimoniano la dedizione di Marsuret verso l'innovazione e la circolarità, ponendo solide basi per un futuro più rispettoso dell'ambiente.

4.7 I fornitori

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. pone grande attenzione alla scelta dei propri fornitori, integrando criteri di sostenibilità sociale, ambientale ed economica nel processo di approvvigionamento. Questo approccio strategico non solo garantisce la qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati, ma promuove anche una cultura condivisa di responsabilità e innovazione lungo l'intera filiera.

Principi fondamentali

Le relazioni con i fornitori si basano su cinque principi fondamentali:



Criteri di elezione

La selezione dei fornitori non si basa solo sul costo delle materie prime, ma include:

- ✓ **Storicità dei rapporti e fiducia:** solidità delle relazioni pregresse e della trasparenza nel tempo.
- ✓ **Qualità:** rispetto degli standard aziendali.
- ✓ **Affidabilità e collaborazione:** puntualità e conformità agli accordi.
- ✓ **Certificazioni:** conformità a standard qualitativi e di sicurezza.
- ✓ **Salute e sicurezza:** impegno per ambienti di lavoro salubri.
- ✓ **Sostenibilità:** iniziative orientate alla sostenibilità, come energie alternative e riduzione degli impatti ambientali.

I fornitori sono valutati tramite documentazione, autodichiarazioni e questionari.

Marsuret promuove una cultura della sostenibilità e partnership responsabili, garantendo processi produttivi di alta qualità e rispetto dei valori aziendali.



5. BUONE PRATICHE SOCIALI

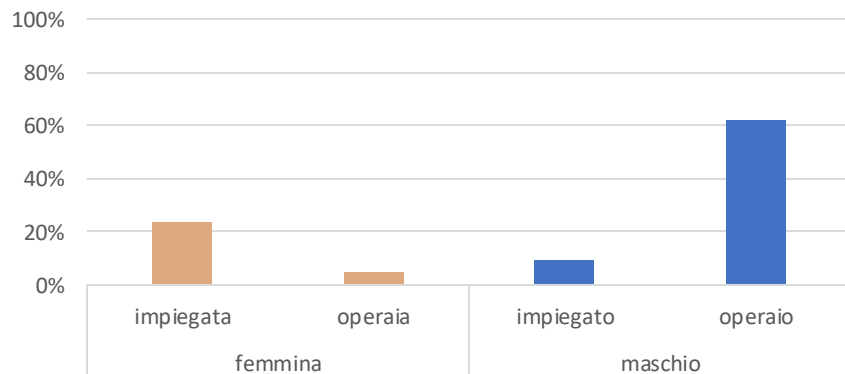
5.1 Analisi della forza lavoro

La forza lavoro rappresenta il cuore pulsante dell'organizzazione. L'azienda effettua un'analisi regolare della propria forza lavoro, monitorando competenze, diversità e benessere. Questo processo consente di pianificare interventi mirati per migliorare l'inclusività, la soddisfazione e la produttività.

Distribuzione della Forza Lavoro per Genere



Distribuzione dei Dipendenti per Ruolo e Genere



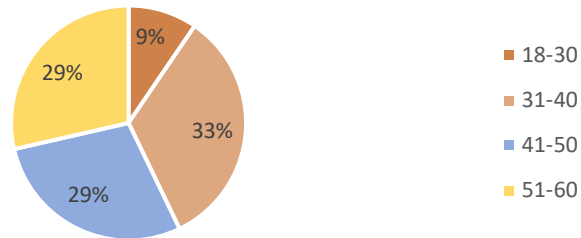
Al 31 dicembre 2023, l'organico di Marsuret è composto da 20 dipendenti, un team eterogeneo che riflette la diversità e l'integrazione tipiche della realtà aziendale. La forza lavoro è suddivisa in maniera significativa tra uomini e donne, con una prevalenza maschile pari al 71%, mentre il 29% è rappresentato da donne.

La distribuzione per ruolo evidenzia che gli uomini si concentrano principalmente in mansioni operative nei vigneti e in cantina, mentre le donne ricoprono prevalentemente ruoli amministrativi e gestionali. Questo equilibrio consente all'azienda di ottimizzare le competenze di ciascun lavoratore in funzione delle necessità aziendali.

Dal punto di vista della nazionalità, il 76,19% dei lavoratori è di cittadinanza italiana, mentre il restante 23,81% comprende collaboratori provenienti da Romania (19,05%) e Croazia (4,76%). Questa composizione internazionale testimonia la capacità di Marsuret di integrare e valorizzare competenze da contesti diversi, contribuendo a una gestione efficace e innovativa delle attività produttive.

La distribuzione della forza lavoro per ruolo e genere, insieme alla varietà culturale, rappresenta un elemento distintivo dell'azienda e un valore aggiunto per la realizzazione degli obiettivi aziendali.

Distribuzione dei Dipendenti per Fascia d'Età

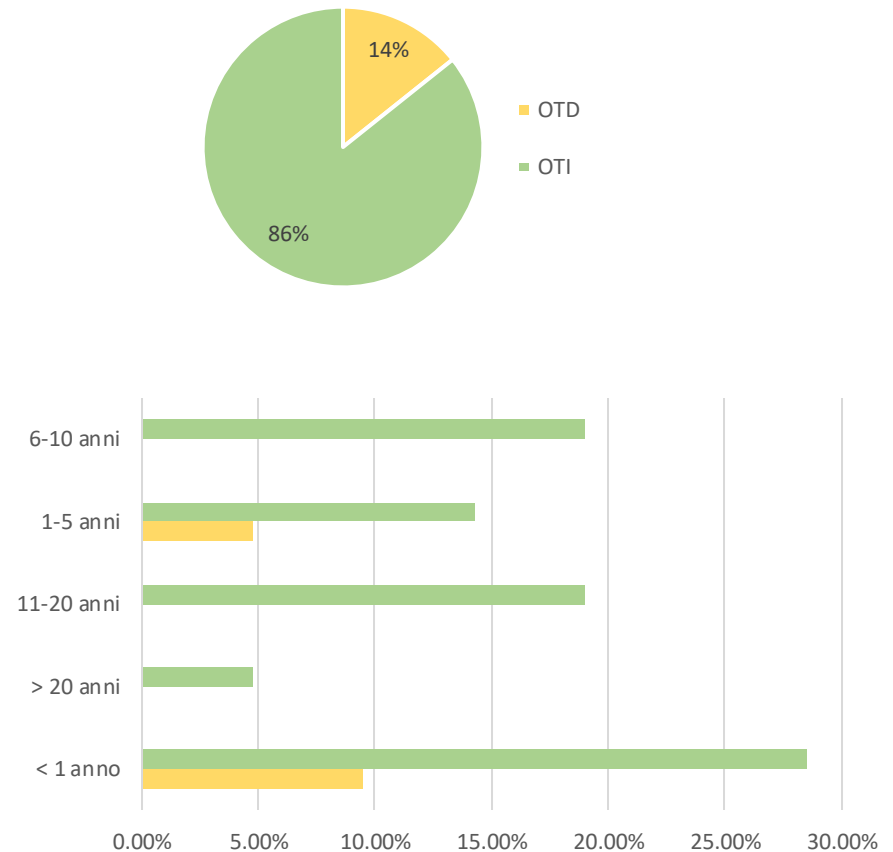


Dal punto di vista generazionale, la forza lavoro si distingue per un bilanciato equilibrio. La maggior parte dei dipendenti rientra nelle fasce d'età comprese tra i 31 e i 60 anni, garantendo esperienza e maturità. Un significativo 9% dei lavoratori appartiene alla fascia 18-30 anni, dimostrando l'attenzione dell'azienda all'inclusione di nuove generazioni, fondamentale per assicurare un costante rinnovamento delle competenze.

Un ulteriore punto di forza è rappresentato dalla stabilità contrattuale: l'86% dei lavoratori è assunto con contratto a tempo indeterminato (OTI), un chiaro indicatore della volontà di Marsuret di offrire certezze occupazionali e creare un clima di fiducia e continuità. Sul fronte dell'anzianità aziendale, si registra un'equa ripartizione tra nuove assunzioni e personale con esperienza pluriennale: oltre il 30% dei dipendenti lavora in azienda da più di 10 anni, contribuendo al mantenimento di un importante bagaglio di conoscenze e tradizioni.

Attraverso politiche orientate alla sostenibilità e al benessere dei propri lavoratori, Marsuret conferma il proprio ruolo di datore di lavoro responsabile, capace di bilanciare le esigenze produttive con l'attenzione alla crescita personale e professionale del proprio team.

Distribuzione dei Dipendenti per Tipologia Contrattuale e anzianità del rapporto di lavoro



5.2 Sicurezza sul lavoro

La sicurezza sul lavoro rappresenta uno dei pilastri fondamentali dell'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S., che si impegna costantemente a garantire un ambiente di lavoro sicuro, prevenendo ogni possibile rischio e tutelando il benessere dei propri collaboratori.

L'azienda adotta un approccio proattivo alla sicurezza, basato sull'osservanza delle normative vigenti e sull'applicazione di politiche aziendali volte a minimizzare i rischi. Queste politiche includono:

- ✓ **Formazione e sensibilizzazione** continua del personale su tematiche di sicurezza e prevenzione.
- ✓ **Manutenzione e aggiornamento** costante delle attrezzature e delle strutture per garantire condizioni di lavoro sicure.
- ✓ **Monitoraggio periodico** per individuare e risolvere tempestivamente eventuali criticità.

La Sicurezza come Parte della Sostenibilità

L'attenzione alla sicurezza non è solo un obbligo normativo, ma un elemento essenziale della visione sostenibile di Marsuret. Garantire la protezione dei lavoratori significa investire nel capitale umano e rafforzare i valori aziendali, creando le basi per un futuro responsabile e sostenibile.

Un Anno di Successi in Sicurezza

Nel corso del 2023, l'impegno verso la sicurezza ha portato a risultati eccellenti:

Indice di frequenza degli infortuni: 0

Indice di gravità degli infortuni: 0

Questi risultati riflettono l'efficacia delle politiche aziendali adottate, confermando l'attenzione di Marsuret nella gestione della sicurezza sul lavoro.



5.3 Formazione

Per l'**Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S.**, la formazione rappresenta un investimento fondamentale per garantire la crescita professionale dei collaboratori e consolidare i valori aziendali legati alla sicurezza e alla sostenibilità. Attraverso programmi strutturati e aggiornati, l'azienda promuove lo sviluppo di competenze che permettono ai lavoratori di affrontare le sfide operative con consapevolezza e responsabilità.

La formazione abbraccia una vasta gamma di tematiche essenziali per l'attività aziendale. L'attenzione alla **sicurezza sul lavoro** si traduce in percorsi formativi che rafforzano la prevenzione dei rischi, la gestione delle emergenze e l'adozione di comportamenti in linea con le normative vigenti. Questo approccio proattivo garantisce un ambiente di lavoro sicuro, dove ogni collaboratore è consapevole del proprio ruolo nella tutela della salute e del benessere collettivo.

Allo stesso tempo, l'azienda riconosce l'importanza della **sostenibilità** come valore trasversale e offre percorsi formativi specifici per sensibilizzare i lavoratori sull'impatto ambientale delle attività quotidiane. Questi programmi promuovono pratiche sostenibili nella gestione delle risorse, nella riduzione degli sprechi e nell'adozione di strategie innovative che rafforzano il legame tra sostenibilità e qualità. L'obiettivo è quello di creare una cultura condivisa, in cui ogni collaboratore contribuisca al raggiungimento degli obiettivi ambientali e sociali dell'azienda.

Grazie a questo approccio integrato, la formazione diventa uno strumento chiave per costruire una cultura aziendale basata sulla responsabilità condivisa, sulla crescita personale e sul rispetto per l'ambiente. Investire sulle persone significa non solo migliorare la qualità del lavoro, ma anche rafforzare i valori che caratterizzano l'identità e l'impegno di Marsuret verso la sostenibilità.



«Investire nella formazione significa coltivare competenze, responsabilità e valori che rendono sostenibile non solo il lavoro, ma anche il futuro.»

5.4 Territorio e vicinato

L'Azienda Agricola Marsuret, profondamente radicata nelle colline di Valdobbiadene, riconosce l'importanza di mantenere un rapporto armonioso e collaborativo con il territorio e la comunità locale. La cantina, situata a Guia, è immersa tra i vigneti di proprietà della famiglia, che si estendono nelle zone più pregiate della DOCG, come Cartizze, Col San Martino, Premaor, Rolle, Zuel e Le Serre.

Consapevole dell'impatto delle proprie attività sul contesto locale, Marsuret ha implementato un sistema di comunicazione aperto e trasparente con i residenti delle aree limitrofe. In particolare, l'azienda mette a disposizione strumenti di segnalazione, anche in forma anonima, rivolti ai cittadini vicini. Un modulo per le segnalazioni è disponibile sia sul sito internet aziendale che in formato cartaceo presso il punto vendita. Questa iniziativa mira a favorire un dialogo costruttivo, permettendo ai residenti di esprimere eventuali preoccupazioni o suggerimenti relativi alle attività aziendali.

È significativo notare che, ad oggi, non sono pervenute segnalazioni attraverso questi canali. Questo dato può essere interpretato come un indicatore positivo del buon rapporto esistente tra l'azienda e la comunità locale, suggerendo che le operazioni di Marsuret sono percepite come rispettose e integrate nel contesto territoriale.

Marsuret continua a impegnarsi per valorizzare il territorio, adottando pratiche sostenibili nella coltivazione dei vigneti e nella produzione vinicola, contribuendo alla conservazione del paesaggio e alla promozione della cultura enologica locale.

«Marsuret: custode delle colline di Valdobbiadene, dove il rispetto per il territorio e la comunità dà vita a vini che raccontano la bellezza e la tradizione di questa terra.»



5.5 Sostenere le Tradizioni Locali: il palio delle contrade

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. sostiene con orgoglio il **Palio delle Contrade di Valdobbiadene**, una manifestazione che celebra la cultura, la tradizione e il senso di comunità del territorio. L'edizione 2023, svoltasi dal 29 giugno al 1° luglio, ha coinvolto le dodici contrade del comune in una serie di sfide ispirate alla storia vitivinicola locale.

Le competizioni, come il tiro alla fune, la corsa delle botti e la staffetta, si sono svolte nella centrale Piazza Guglielmo Marconi, trasformata per l'occasione in un luogo di festa e aggregazione.

L'evento ha visto una grande partecipazione della comunità locale, confermando il suo ruolo centrale nella valorizzazione del patrimonio culturale di Valdobbiadene.

Marsuret ha contribuito all'edizione 2023 come sponsor, riconoscendo il valore del Palio delle Contrade come momento di unione e celebrazione della storia locale. Attraverso questo supporto, l'azienda dimostra il proprio legame con il territorio e il desiderio di promuovere iniziative che rafforzano il tessuto sociale.

Il Palio delle Contrade rappresenta un'importante occasione per evidenziare la ricchezza culturale del territorio, rafforzare il senso di appartenenza alla comunità e coinvolgere i cittadini in un evento che celebra le tradizioni locali. La partecipazione di Marsuret a questa iniziativa si inserisce in un percorso più ampio di sostegno alle attività che valorizzano le peculiarità del territorio di Valdobbiadene.



5.6 Valorizzazione del territorio: la primavera del Prosecco Superiore

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. si impegna a promuovere e valorizzare il territorio di Valdobbiadene attraverso la partecipazione attiva a eventi che celebrano l'identità enologica e culturale della regione. Tra questi, la **Primavera del Prosecco Superiore** rappresenta un'importante occasione per rafforzare il legame tra tradizione, territorio e comunità.

La manifestazione, che si svolge annualmente nei borghi storici e nelle cantine dell'Alta Marca Trevigiana, offre un percorso enoturistico e gastronomico che celebra il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. L'edizione 2023, tenutasi dal 18 marzo all'11 giugno, ha attratto migliaia di visitatori, proponendo un ricco programma di degustazioni, eventi culturali e itinerari naturalistici.

Marsuret, con la sua lunga tradizione vitivinicola, ha partecipato attivamente alla manifestazione, presentando i propri vini e contribuendo alla promozione del patrimonio enologico del territorio. La partecipazione dell'azienda non si limita alla condivisione dei propri prodotti, ma si inserisce in una visione più ampia di sostegno alle iniziative che valorizzano il territorio di Valdobbiadene, le sue tradizioni e le sue eccellenze.



L'importanza di eventi come la Primavera del Prosecco Superiore va oltre l'aspetto enologico: essi rappresentano un'opportunità per rafforzare il tessuto sociale e culturale locale, favorendo la conoscenza del territorio e l'interazione tra produttori, comunità e visitatori. Marsuret considera questa manifestazione una piattaforma privilegiata per raccontare la propria storia, il proprio impegno per la qualità e la sostenibilità, e per condividere con il pubblico l'unicità del territorio che da sempre è alla base della sua identità.

Partecipare alla Primavera del Prosecco Superiore significa per Marsuret contribuire alla crescita culturale ed economica del territorio, promuovendo valori condivisi e rafforzando il legame con la comunità locale e con gli amanti del vino di tutto il mondo.

MARSURET
Superiore

MARSURET
VENETO, ITALIA

...rija je osnovana 1936.godine kada je Agostinu Marsuretu
...upio prvi vinograd u Valdobbiadene i počeo da pro
...vi proseko sa prirodnom fermentacijom u boci.
...adimak porodice je Marsuret koji se zadržao i
...vinarje i njihovih vina. Njihova misija je da k
...ajenju porodičnih vinograda proizvode kv
...epoznatljiv proseko. Vinarija je osružena
...precizna nega vinograda, ručno branje
...kao i savremena tehnologija, gar

www.marsuret.it

6. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

6.1 La comunicazione

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. attribuisce grande importanza a una comunicazione efficace, trasparente e accessibile, per consolidare la fiducia con i propri stakeholder e promuovere i valori aziendali. L'impegno di Marsuret si riflette in un approccio integrato che utilizza diversi strumenti per raggiungere sia il pubblico esterno che i collaboratori interni.

Per il pubblico esterno, l'azienda si avvale del proprio **sito web ufficiale**, dei social media e di materiali informativi digitali e cartacei per presentare i prodotti, i progetti e le iniziative aziendali. Questi strumenti consentono di mantenere un dialogo aperto e costante, garantendo trasparenza e credibilità.

Anche la comunicazione interna è centrale, con riunioni periodiche e programmi di formazione che favoriscono il coinvolgimento del personale e l'allineamento agli obiettivi aziendali. La chiarezza nelle comunicazioni rafforza la coesione tra i reparti e promuove una cultura aziendale orientata alla sostenibilità e all'innovazione.



Marsuret assicura che tutte le comunicazioni siano verificabili, trasparenti e accessibili, adottando un linguaggio chiaro e adatto a diversi pubblici. L'azienda prevede modalità che consentono di raccogliere feedback preziosi da clienti e stakeholder, con l'obiettivo di promuovere un dialogo costruttivo e un miglioramento continuo.

Attraverso queste buone pratiche, l'azienda rafforza il legame con il territorio e la comunità, confermando il proprio impegno verso una comunicazione responsabile e orientata alla sostenibilità.

*«La trasparenza nelle parole crea fiducia,
rafforza i legami e
ispira collaborazione.»*



ITALIANO | ENGLISH





7.
INVESTIMENTI
SOSTENIBILI

7.1 Investimenti sostenibili 2023

L'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. ha consolidato il proprio impegno verso la sostenibilità attraverso una serie di investimenti mirati, che nel 2023 hanno interessato tre aree chiave: **pratiche agricole sostenibili**, **innovazioni di cantina** e **iniziative socio-economiche**. Tali investimenti testimoniano la volontà dell'azienda di promuovere un approccio responsabile e innovativo, rispettoso dell'ambiente e delle comunità locali. Gli interventi effettuati includono:

Pratiche Agricole Sostenibili:

- ✓ Implementazione di un impianto di irrigazione a goccia per ottimizzare il consumo idrico (45.152 €).
- ✓ Supporto tecnico per la certificazione Equalitas (20.928 €) e l'adozione del protocollo Biopass (3.279 €).
- ✓ Progetti di monitoraggio e recupero fitoplasmosi e vecchi biotipi di Glera (13.116 €).
- ✓ Certificazione SQNPI per i vigneti (1.645 €).

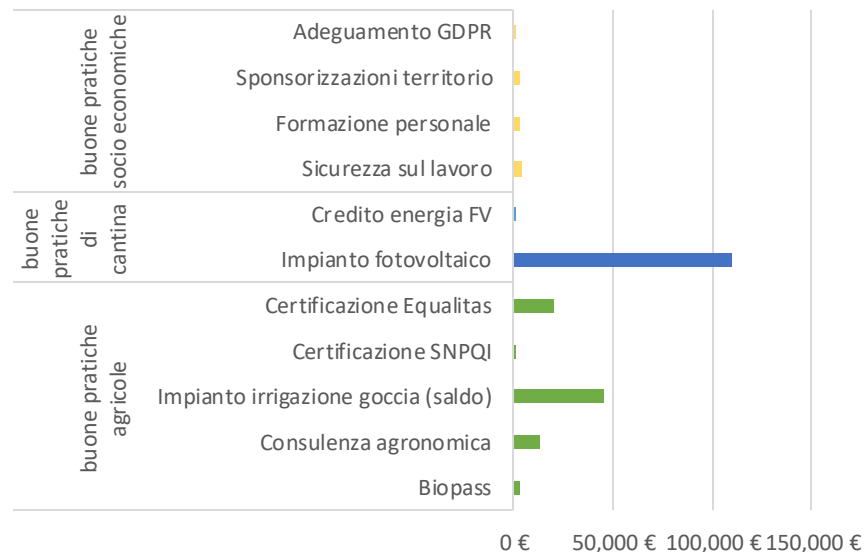
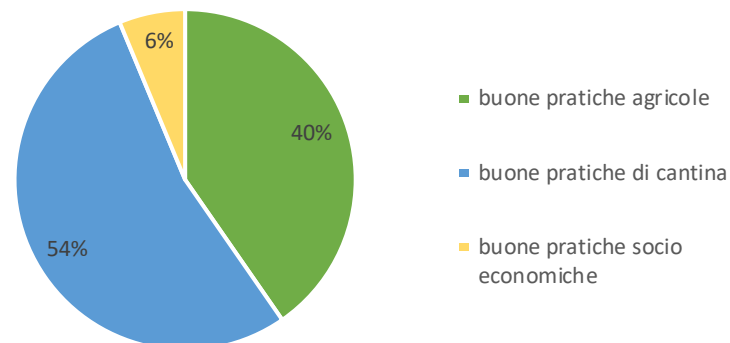
Innovazioni di Cantina:

- ✓ Realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico da 103 kW per ridurre l'impatto energetico (109.473 €).
- ✓ Assistenza per la gestione dell'impianto fotovoltaico e comunicazione del credito d'imposta energia (1.798 €).

Iniziative Socio-Economiche:

- ✓ Promozione della sicurezza sul lavoro e formazione del personale (4.483 € e 3.110 €).
- ✓ Sponsorizzazione di eventi locali (3754 €).
- ✓ Consulenza per l'adeguamento al GDPR (1.732 €).

Investimenti in Sostenibilità - 2023





8.
OBIETTIVI
IN SOSTENIBILITÀ

8.1 Obiettivi di Sostenibilità: stato e proiezione

Nel 2023, l'Azienda Agricola Marsuret Società Agricola S.S. ha raggiunto significativi traguardi nei suoi impegni di sostenibilità.

Tra gli obiettivi più rilevanti:

- ✓ **Miglioramento dei suoli aziendali:** Completate le analisi VSA, QBR e vigore dei suoli in 5 aree aziendali, supportate dal protocollo BioPass.
Stato: Raggiunto
- ✓ **Certificazione SQNPI dei vigneti:** L'audit annuale è stato superato con successo.
Stato: Raggiunto
- ✓ **Conservazione genetica vitigni DOCG:** Selezionate piante madri attraverso valutazioni fenotipiche, con risultati che saranno parte integrante del progetto pluriennale.
Stato: In corso
- ✓ **Riduzione consumi idrici:** Installato un nuovo impianto di irrigazione a goccia, migliorando precisione ed efficienza.
Stato: Raggiunto
- ✓ **Certificazione Equalitas:** Ottenuta alla fine del 2023, consolidando l'impegno per uno sviluppo sostenibile integrato.
Stato: Raggiunto
- ✓ **Sostenibilità del packaging:** L'85% dei cartoni utilizzati è certificato FSC, oltre all'uso esclusivo di carta fotocopiatrice FSC.
Stato: Raggiunto

Alcuni obiettivi, come il completamento del nuovo impianto fotovoltaico, sono stati posticipati al 2024, con i lavori già avviati e prossimi al completamento.

Obiettivi per il 2024

Guardando al futuro, Marsuret si pone traguardi ambiziosi e mirati a rafforzare il suo impegno per la sostenibilità. Tra i principali obiettivi:

- ✓ **Gestione sostenibile delle risorse:** Proseguire con il rinnovo della certificazione Equalitas, completare il calcolo dell'impronta carbonica e idrica per il 2023 e migliorare la sostenibilità della fase di evacuazione dei raspi.
- ✓ **Conservazione genetica vitigni DOCG:** Costituzione di un vivaio aziendale con piante madri selezionate nel 2023.
- ✓ **Riduzione dei rifiuti:** Attuare un circuito di raccolta per il riciclo della carta siliconata e dei tappi di sughero, promuovendo un'economia circolare.
- ✓ **Incremento energia rinnovabile:** Concludere i lavori del sistema fotovoltaico e incrementare la produzione di energia solare.
- ✓ **Salute e sicurezza:** Implementare soluzioni innovative come l'installazione di sponde idrauliche per migliorare la sicurezza durante la raccolta uva.





MARSURET

MARSURET

*« Ogni grappolo racconta la
nostra dedizione, ogni calice
celebra il legame profondo tra
uomo e natura:
il nostro impegno per un
domani sostenibile »*



DOBBIADENE
VAL 1936
MARSURET
Giù