TENUTA ULISSE

2025

Bilancio di Sostenibilità



Tenuta Ulisse S.r.l.

Rev.0

24/11/2025

Sommario

Sommario

1 Premessa 2
2 Scopo e campo di applicazione 3
3 Metodologia 3
4 Governance 3
4.1 Inquadramento dell’organizzazione 3
4.1.1 La nostra Terra 3
4.1.2 La storia 4
4.1.3 La Cantina 4
4.1.4 I nostri prodotti 5
4.2 Profilo organizzativo e governance 8
4.2.1 Politica 8
4.3 Gestione dei fornitori 9
5 Sostenibilità Ambientale 9
5.1 Materiali (prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti, packaging) 10
5.1.1 Incidenza dei prodotti di detergenza 10
5.1.2 Incidenza dei prodotti enologici 10
5.1.3 Incidenza Agrofarmaci e concimi 11
5.1.4 Monitoraggio dei consumi 11
5.2 Monitoraggio dei consumi 11
5.3 Acque reflue e rifiuti 12
6 Sostenibilità Sociale 12
6.1 Sicurezza nei luoghi di lavoro 12
6.2 Le persone 12
6.3 Formazione e welfare aziendale 13
6.4 Rapporti con la comunità e il territorio 13
7 Sostenibilità Economica 14
7.1 Andamento economico 14
7.2 Certificazioni 15
7.3 Premi e riconoscimenti 15
7.4 Impegni per il futuro 17

1 Premessa

Il mercato è sempre più attento a queste tematiche e alla possibilità di acquistare prodotti/servizi tengono conto dell'impatto sulla sostenibilità delle produzioni e sulla capacità di dimostrare la riduzione di consumo di risorse naturali.
Proprio per questo obiettivo, **Tenuta Ulisse S.r.l.** ha adottato un Sistema di Gestione sviluppato secondo lo standard **EQUALITAS - Sostenibilità della filiera vitivinicola** con lo scopo di gestire le proprie attività e processi nel rispetto di requisiti di Sostenibilità.
In particolare, lo standard EQUALITAS prevede requisiti oggettivi e verificabili per ciascuno dei pilastri della sostenibilità, ovvero:

- quella **ambientale** (intesa come la capacità di garantire la disponibilità e la qualità delle risorse naturali),
- quella **sociale** (intesa come la capacità di garantire qualità della vita, sicurezza e servizi per i cittadini e una giusta remunerazione a tutti gli attori della filiera che garantisca una sostenibilità e una qualità del prodotto finale),
- quella **economica** (intesa come la capacità di garantire efficienza economica e reddito per le imprese) e
- la misura di **indicatori ambientali** (impronta idrica e carbonica), che un'organizzazione deve dimostrare di gestire e migliorare, coinvolgendo tutta la filiera di riferimento.

Tenuta Ulisse S.r.l. è consapevole dell'importanza del ruolo di tutte le parti interessate ai suoi processi, alle materie prime e accessorie nel raggiungimento di tale obiettivo e pertanto auspica che esso venga compreso, condiviso e messo in pratica a sua volta.

Tenuta Ulisse S.r.l. vuole impegnarsi concretamente per l'attuazione dei 17 Obiettivi ONU, elencati nell'Agenda 2030, con un riferimento a quelli che rientrano nella propria attività e nelle proprie possibilità di azione.



L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile individua i seguenti 17 Obiettivi da realizzare entro il 2030:

1. Sconfiggere la povertà
2. Sconfiggere la fame
3. Salute e benessere
4. Istruzione di qualità
5. Parità di genere
6. Acqua pulita e servizi igienico sanitari
7. Energia pulita e accessibile
8. Lavoro dignitoso e crescita economica
9. Imprese, innovazione e infrastrutture
10. Ridurre le disuguaglianze

11. Città e comunità sostenibili
12. Consumo e produzione responsabili
13. Lotta contro il cambiamento climatico
14. Vita sott'acqua
15. Vita sulla terra
16. Pace, giustizia e istituzioni solide
17. Partnership per gli obiettivi

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto in un momento critico nella filiera italiana del vino. La situazione attuale è incerta, infatti, il rallentamento economico, date le tensioni geo-politiche internazionali e l'aumento dei costi legati alla produzione, all'energia e alla manodopera, rappresentano per le diverse aziende agroalimentari, in particolare vitivinicole un rischio, vista anche la situazione legata al calo dei conferimenti per l'anno 2023-2024 alla viticoltura abruzzese a causa degli attacchi di peronospora e alla vendemmia 2024, anche se i dati relativi al 2025 sono positivi.
Il Bilancio presenta i risultati e le iniziative che **Tenuta Ulisse S.r.l.**, attraverso anche i nostri soci, vuole promuovere attraverso un percorso che vuole garantire la sostenibilità a livello ambientale, economico e sociale, secondo la certificazione EQUALITAS.

2 Scopo e campo di applicazione

Il presente documento presenta tutte le nostre attività, progetti e risultati ottenuti in ambito economico, sociale e ambientale **Tenuta Ulisse S.r.l.** si propone di allineare i propri obiettivi a quelli stilati nell'agenda 2030 delle Nazioni Unite contribuendo in maniera concreta alla salvaguardia del pianeta, definendo obiettivi in tal senso nell'arco di tutto il triennio di certificazione.

3 Metodologia

Il Bilancio di Sostenibilità della **Tenuta Ulisse S.r.l.** si riferisce al periodo 01/10/2025 - 24/11/2025 e rappresenta uno strumento imprescindibile. L'edizione attuale vuole essere uno strumento non solo di rendicontazione socio-ambientale, ma anche una riflessione sull'identità, sui valori e sulle nostre prospettive future. Il documento verrà condiviso sia internamente che esternamente all'azienda secondo i canali stabiliti, per rendere partecipi i dipendenti e gli stakeholder di tutte le iniziative presenti e future.
Il documento viene redatto secondo quanto indicato dallo Standard Equalitas e tiene conto dei rapporti emersi con gli stakeholder, dipendenti, fornitori, prestatori d'opera, clienti e consumatori. L'organizzazione è fermamente convinta che la partita della competitività si possa vincere soltanto attraverso un gioco di squadra reso sempre più forte da relazioni di trasparenza e lealtà, attraverso il costante e continuo dialogo con tutti gli stakeholder per condividere progetti, illustrare la politica e gli obiettivi, raccogliere segnalazioni.

4 Governance

4.1 Inquadramento dell'organizzazione

4.1.1 La nostra Terra

Il nostro racconto nasce da un'intuizione e prosegue grazie alla voglia di non accontentarsi mai. Dalla visione di Don Antonio Ulisse a oggi, lo spirito tenace dell'azienda resta invariato: una cantina giovane, che fa dell'innovazione la sua forza motrice principale. Dal 2006, esploriamo le infinite possibilità che la viticoltura abruzzese può offrire, unendo la passione per i vitigni storici di queste terre con la necessità di evolvere e sperimentare.



La famiglia Ulisse è al centro del rinascimento enologico d’Abruzzo. I nostri valori sono il collante che ci tiene insieme. Portiamo avanti la nostra idea di vino giorno dopo giorno, operando come una vera squadra. Siamo un’impresa di famiglia perché insieme, con cura e rispetto, diamo forma quotidiana al sogno di chi quella famiglia l’ha fondata. È un sistema complesso, che portiamo avanti con orgoglio e spirito collaborativo, in vista di un solo obiettivo: continuare a essere protagonisti attivi del rinascimento enologico della regione che amiamo, l’Abruzzo. La nostra idea contemporanea di vino è resa possibile dall’instancabile voglia che abbiamo di mettere in discussione prodotti e processi di produzione e conservazione. Non abbiamo paura di avventurarci in territori inesplorati: la ricerca per noi è un’opportunità costante di miglioramento, e il gusto unico dei nostri vini lo conferma. Crediamo profondamente nell’importanza di continuare questo racconto con un approccio tutto nostro, il passato nel cuore e lo sguardo sempre rivolto verso il futuro dell’enologia abruzzese.

4.1.2 La storia

1945 Nonno Antonio inizia la vinificazione

1982 Nasce la mission di Tenuta Ulisse: “trasferire tutte le sensazioni organolettiche del grappolo

2003 Ispirata dagli Ice wine, inizia la sperimentazione della tecnologia del freddo sull’uva.

2006 Inizia la costruzione della cantina e parte la prima vinificazione.

2007 Con la vendemmia del 2006 arriva il primo anno di vendita. Un grande successo per le 36.000 bottiglie

2023 Il numero delle bottiglie prodotte raggiunge le 15 milioni di unità

4.1.3 La Cantina



L'uva che coltiviamo ci lascia un'eredità. Contiene in sé il sentore di qualcosa che pensiamo di aver perso, ma che è h, a portata di mano. Basta sapere come tirarlo fuori. E noi di Tenuta Ulisse lo facciamo in un modo unico: raccogliamo gli acini e li congeliamo immediatamente. In seguito allo shock termico e senza il contatto con l'ossigeno, le pareti molecolari della buccia si rompono, permettendo ad aromi e profumi di emergere prorompenti. È uno scatto fotografico, il modo di preservare tutta la ricchezza di sapori che il territorio infonde generosamente nella nostra uva. L'acino contiene l'identità di un luogo, un'unicità di gusti che vogliamo rispettare e trasmettere invariata. Mantenere un sentore verace, genuino in un prodotto altamente raffinato: è questo quello che facciamo.

Nell'area di vinificazione abbiamo scelto di sfruttare le più moderne tecnologie, che ci permettono di produrre e imbottigliare con cura vini di carattere, senza eguali. Nella scelta delle uve seguiamo un approccio meticoloso e organizzato, selezionando solo quelle perfettamente sane, organoletticamente complete e mature al punto giusto. Tra le innovazioni di Tenuta Ulisse spicca poi il tappo in vetro: garantisce l'ermeticità, preserva gli aromi e conferisce alla bottiglia un aspetto inedito e pop. Siamo stati tra i primi a utilizzarlo, e ne siamo orgogliosi.



Tra le innovazioni di Tenuta Ulisse spicca il tappo in vetro: garantisce l'ermeticità, preserva gli aromi e conferisce alla bottiglia un aspetto inedito e pop. Siamo stati tra i primi a utilizzarlo, e ne siamo orgogliosi. Curiamo ogni singolo aspetto, e il packaging non fa eccezione: il buon vino merita attenzione e un approccio meticoloso.

4.1.4 I nostri prodotti

Tra grandi classici e sperimentazioni contemporanee, i rossi sono da sempre i più conosciuti, i più amati e i più bevuti. Quelli di Tenuta Ulisse raccontano con carattere il territorio.













Secchi o aromatici, i bianchi di Tenuta Ulisse sanno come farsi ricordare, dall’antipasto al dolce













Profumati e intensi come un’estate Abruzzese, i nostri rosati mettono proprio tutti d’accordo.











4.2 Profilo organizzativo e governance

La Governance aziendale è definite dal CdA che approva un organigramma e mansionario specifico.

4.2.1 Politica

La Tenuta Ulisse si impegna nel cercare di raggiungere livelli di miglioramento continuo della qualità dei propri prodotti e dei propri servizi in relazione alla qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità, in modo da rispondere il più prontamente possibile a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato. Tale perseguimento può essere conseguito grazie all'approccio al rischio che permea l'intera struttura organizzativa e di processo dell'azienda. La gestione dei rischi e delle opportunità rappresenta un fattore imprescindibile per la prevenzione delle non conformità e degli incidenti e per il miglioramento fattivo delle prestazioni.

A tal fine, la Direzione intende assicurare il conseguimento di questa strategia attraverso:

- il soddisfacimento dei requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili, che diventano sempre più importanti e pressanti, soprattutto in riferimento al panorama legislativo inerente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché qualsiasi altro requisito sottoscritto e che andrà a sottoscrivere, in tema di Salute e Sicurezza dei lavoratori, ambiente, oltre alle convenzioni e le Raccomandazioni ILO, che riguardano il diritto del lavoro;
- la gestione della comunicazione delle informazioni sufficienti sugli argomenti inerenti la sicurezza alimentare e alla sostenibilità in riferimento a tutta la filiera pertinente: dai fornitori alla clientela, ai partner esterni all'organizzazione, ai responsabili e al personale interni, al fine di assicurare la disponibilità con prontezza ed efficacia; a tal proposito la Tenuta Ulisse ha definito un processo di comunicazione apposito per tenere sotto controllo con continuità tutti questi aspetti
- l'efficacia ed efficienza del proprio sistema di gestione aziendale, con il controllo procedurizzato delle attività, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici
- il miglioramento continuo dei propri prodotti, servizi e del proprio sistema di gestione anche attraverso una sempre più stretta collaborazione con i propri soci e fornitori e con tutti gli attori della filiera alimentare
- la tutela dell'ambiente attraverso:
    - la verifica e dove economicamente accettabile e tecnicamente possibile la riduzione in modo continuo degli impatti ambientali diretti e indiretti e dell'inquinamento, connessi alla propria struttura e attività;
    - il rispetto dei requisiti legali in campo ambientale;
    - l'ottimizzazione del consumo energetico e di risorse, legate al funzionamento della propria struttura e svolgimento delle proprie attività;
    - l'aumento della consapevolezza e partecipazione di tutti i propri collaboratori, soci, del proprio personale e dei propri clienti;
    - l'assegnazione delle risorse adeguate all'attuazione della Politica e dei programmi ambientali;
    - la comunicazione e diffusione della propria Politica e dei propri obiettivi di miglioramento che ad essa si ispirano;

- il rispetto dei requisiti relativi alla responsabilità sociale con particolare impegno a:
    - rispettare tutte le leggi nazionali e le convenzioni che riguardano il diritto del lavoro e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori;
    - non usufruire di (o favorire l'utilizzo di) lavoro infantile;
    - non usufruire o favorire l'uso di lavoro obbligato;
    - garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti e danni alla salute sul luogo di lavoro, assicurando che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata in materia di salute e sicurezza;

- rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva;
- non attuare alcuna forma di discriminazioni in base a razza, ceto, origine nazionale, religione, invalidità sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età;
- non consentire comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento;
- adeguarsi all'orario lavorativo previsto dalle leggi in vigore e agli standard del settore;
- garantire il rispetto dei minimi retributivi legali, in modo che il salario soddisfi comunque i bisogni essenziali e che una parte del reddito rimanga comunque a disposizione;
- rispettare quanto previsto dal CCNL di categoria relativamente alle pratiche disciplinari e quanto previsto dal Sistema sanzionatorio interno;
- assicurare che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata al fine di: aumentare le competenze in materia di qualità dei prodotti, aumentarne la consapevolezza per quel che riguarda l'ambiente, stimolare la partecipazione per quanto attiene la sicurezza, la sostenibilità, informarli sui diritti e sui principi etici che l'azienda garantisce;

- Collaborare con i propri fornitori per implementare una politica della responsabilità Sociale che, attraverso l'assistenza tecnica e una maggiore consapevolezza, porti ad un miglioramento delle condizioni di lavoro dei dipendenti.

La Direzione è assolutamente consapevole che:

- l'integrazione adeguata di sistema di gestione e-business aziendale costituisca l'ossatura centrale e strategica per garantire la continuità aziendale e il corretto approccio alla soddisfazione degli stakeholder, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità;
- l'obiettivo della garanzia della qualità e della sicurezza alimentare richiede un impegno costante da parte di tutto il personale operativo e che esso può essere raggiunto con successo solo attraverso un approccio sistematico delle tematiche della qualità e della sicurezza.

La Direzione ha fissato le regole a cui tutta l'organizzazione deve attenersi e che sono contenute nel sistema di gestione integrato e crede in questo e si impegna a diffonderlo e promuoverlo nell'organizzazione e lungo l'intera filiera alimentare.

La presente Politica è periodicamente riesaminata dalla Direzione allo scopo di assicurare che rimanga adeguata alla natura, alle dimensioni e al contesto delle attività della Tenuta Ulisse.

4.3 Gestione dei fornitori

Tenuta Ulisse S.r.l. pone grande attenzione alla selezione e alla scelta dei propri fornitori che rappresentano uno stakeholder importante per tutta l'organizzazione in quanto assumono un ruolo chiave nella realizzazione dei nostri prodotti. La politica di qualificazione e valutazione dei fornitori adottata si basa non solo sulla verifica di requisiti tecnici ed organizzativi (in relazione ai prodotti/servizi offerti) ma anche sul rispetto di criteri di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Un nostro fornitore è selezionato e valutato, infatti, per il rispetto e applicazione di requisiti etici verso i lavoratori (rispetto dei diritti umani, dei diritti dei lavoratori, tutela contro lo sfruttamento dei minori, garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro etc), attribuendo ad ognuno di essi un indice.

5 Sostenibilità Ambientale

La sostenibilità ambientale rappresenta un ruolo centrale nella nostra produzione, che vorremmo incrementare nel corso degli anni.

Il nostro impegno mira a salvaguardare l'integrità dell'ambiente durante le attività operative inerenti la produzione per migliorare le proprie prestazioni ambientali. La Tenuta Ulisse si estende nei territori che circondano Crecchio, nel chietino in Abruzzo. Una terra in cui le vigne si alternano ai campi incolti, selvaggi, e le colline sono così vicine all'acqua che sembra ci si vogliano specchiare. I vigneti di Tenuta Ulisse, stretti in un abbraccio tra il mare e le cime imponenti di Majella e Gran Sasso, godono di un clima unico. Le vette vegliano sull'uva come giganti buoni e la brezza si scontra contro la pietra, ritorna nella foglia e le infonde un'inaspettata sapidità.

5.1 Materiali (prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti, packaging)

L'organizzazione ha provveduto a definire alcuni indicatori specifici per il monitoraggio dei consumi di risorse ma, non essendoci dati di confronto, per questo anno non si possono fare delle considerazioni significative e con un confronto con gli anni precedenti.

5.1.1 Incidenza dei prodotti di detergenza

Detergenti		2024		2025	
	u.m.	Acquisto	€	Acquisto	€
PRODOTTI PER PULIZIA	kg	8.953,00	39.016,16 €	7.386,23	32.188,33 €
ADDOLCITORE	kg	1.050,00	567,00 €	866,25	467,78 €
LABORATORIO	kg	10,00	838,85 €	8,25	692,05 €
Total		**10.013,00**	**40.422,01 €**	**8.260,73**	**32.188,33 €**
Variazione %		**nd**	**nd**	**-18%**	**-20%**
Kg/ hl lavorati		0,204		0,228	
Variazione kg/ hl %				-12%	
€/hl lavorati		0,82 €		0,23 €	
Variazione %/ hl %					

5.1.2 Incidenza dei prodotti enologici

Prodotti enologici		2024		2025	
	u.m.	Acquisto	€	Acquisto	€
ADDITIVI	kg	2	36,00 €	1,65	29,70
ANTIOSSIDANTI	kg	1543	3.655,10 €	1272,98	3015,46
CHIARIFICANTI	kg	1931,7	33.792,47 €	1593,65	27878,79
FRAMMENTI DI LEGNO	kg	727	28.277,48 €	599,78	23328,92
ENZIMA	kg	521,6	15.576,34 €	430,32	12850,48
GLICOLE	kg	1000	3.150,00 €	825,00	2598,75
LIEVITI	kg	182,5	6.470,70 €	150,56	5338,33
NUTRIENTI	kg	1167,7	6.503,40 €	963,35	5365,31
STABILIZZANTI	kg	10159,5	141.912,00 €	8381,59	117077,40
TANNINI	kg	604,75	57.244,25 €	498,92	47226,51
Total		**17.839,75**	**296.617,74**	**14.717,79**	**244.709,64**
Variazione %		**nd**	**nd**	**-18%**	**-18%**
Kg/ hl lavorati		0,363178368		0,23012014	
Variazione kg/ hl %				37%	
€/hl lavorati		6,04 €		6,76 €	
Variazione %/ hl %				-12%	

5.1.3 Incidenza Agrofarmaci e concimi

Agrofarmaci e concimi		2025		2026	
	u.m.	Acquisto	€	Acquisto	€
Agrofarmaci	kg	2.392,00	- €		
Concimi	kg	25.730,00	- €		
Total		**28.122,00**	**- €**	**0**	**- €**
Variazione %		**#DIV/0!**	**#DIV/0!**	**-100%**	**#DIV/0!**
Kg/ hl lavorati		0,777		#DIV/0!	
Variazione kg/ hl %		#DIV/0!		#DIV/0!	
€/hl lavorati		0,78 €		#DIV/0!	
Variazione %/ hl %					

5.1.4 Monitoraggio dei consumi

			GENNAIO -SETTEMBRE
FONTE DI ENERGIA		2024	2025
	u.m.	Consumo	Consumo
ENERGIA ELETTRICA	KW/h	572.115,0	429.686,00
ACQUA	m3	2.830,0	2.445,00
GAS INERTE	litri	11.140,0	9.760,00
GASOLIO	litri	386	554,00
Totali		**586.471,00**	**442.445,00**
Variazione %		**nd**	
Consumo Energia Elettrica/ hl lavorati	KW/hl	11,65	11,87
Consumo Acqua/ hl lavorati	m3/hl	0,06	0,07
Consumo GAS INERTE/ hl lavorati	l/hl	0,23	0,27
Consumo Gasolio/ hl lavorati	l/hl	0,01	0,02
Variazione %/ hl %			

5.2 Monitoraggio dei consumi

Nell'ottica dell'attenzione all'ambiente e alla gestione dei consumi, **Tenuta Ulisse S.r.l.** ha intrapreso un percorso di monitoraggio dei propri consumi. Alcuni di essi non sono confrontabili in quanto non sono disponibili quelli per i periodi antecedenti a quello oggetto di valutazione, ma costituiscono un elemento di base e di partenza per valutazioni ed obiettivi futuri.
In particolare, per il periodo 01/01/2025 al 30/10/2025, si registrano i seguenti consumi:

	CONSUMI ELETTRICI (KW/h)	CONSUMI GASOLIO (m^3)	CONSUMI IDRICI (m^3)
		 -	
Totali	429.686	554	2.445

5.3 Acque reflue e rifiuti

Relativamente al 2024 i dati sono presenti sul mud sono relativi al solo codice CER 161001 ovvero Soluzioni acquose di scarto, contenenti sostanze pericolose per un quantitativo pari a 30.460 kg prodotto, di cui 28.960 kg consegnato a terzi per operazioni di smaltimento e 1.500 kg da avviare a smaltimento.
I dati sono coerenti con le attività di cantina che non effettua depurazione, visto che la maggior parte dei rifiuti differenziabili sono raccolti dalla Ecolan.

6 Sostenibilità Sociale

6.1 Sicurezza nei luoghi di lavoro

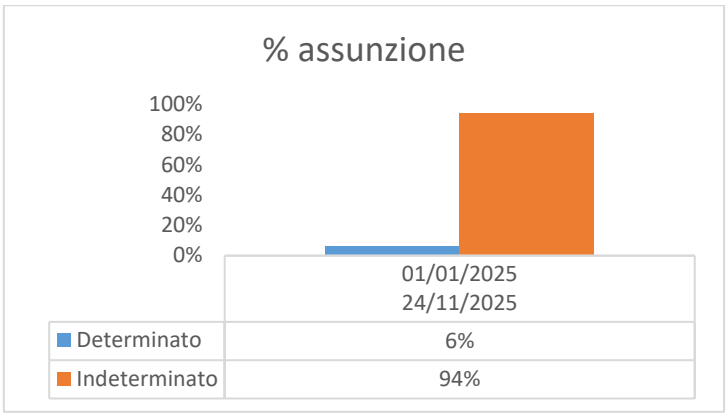
Le persone sono al centro della nostra azienda e pertanto la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro è per noi centrale. Per questo garantiamo il rispetto delle normative in materia di prevenzione dei rischi per assicurare la salute e sicurezza di tutti i nostri lavoratori promuovendo le azioni necessarie per assicurare l'incolumità di tutti.
In questo percorso un ruolo centrale è svolto dalla formazione e informazione sui rischi assicurando mezzi e dispositivi di protezione individuale.
Siamo fermamente convinti che salute, sicurezza e dignità delle persone, oltre che a mantenere un clima interno sereno e contenere l'assenteismo, contribuiscono a garantire migliori performance sia in termini di quantità sia di qualità delle attività rivolte ai clienti e agli stakeholders esterni in generale.
L'obiettivo che l'organizzazione si pone è quello di intensificare le azioni di sensibilizzazione sulla sicurezza per aumentare la consapevolezza del personale sui temi specifici.

6.2 Le persone

Tenuta Ulisse S.r.l. pone grande attenzione alla valorizzazione delle competenze delle risorse umane, in quanto le riconosce come elemento indispensabile per il successo. Tutti i nostri collaboratori sono infatti considerati un imprescindibile fattore di crescita aziendale. La Politica aziendale si fonda sulla collaborazione e sul lavoro di squadra; a tal proposito tutti i dipendenti sono continuamente formati e le loro esigenze formative sono annualmente prese in esame dalla Direzione che contribuisce a definire un percorso di crescita annuale al fine di aumentare le qualifiche professionali di ciascuno.

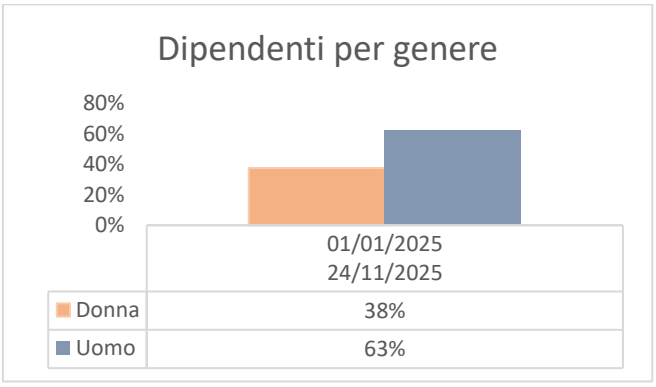
I risultati positivi dell'azienda sono resi possibili da ogni singolo dipendente che svolge il proprio lavoro con impegno e professionalità. **Tenuta Ulisse S.r.l.** opera in modo da offrire a tutti i potenziali collaboratori, le medesime opportunità di lavoro, facendo in modo che tutti possano godere di un trattamento equo, basato unicamente su criteri di professionalità, competenza e merito, senza discriminazione alcuna. La selezione del personale è svolta secondo criteri e meccanismi volti al rispetto e alle pari opportunità.

Alla data attuale i dati relativi al personale sono i seguenti:



C'è molta stabilità nelle risorse umane che alla data attuale sono n° 16 assunti, di cui 1 a tempo determinato e 15 a tempo indeterminato; l'organizzazione attualmente fo ricorso anche ad una serie di somministrati pari a n° 5.

La distribuzione per genere è la seguente:



Il 59 % del personale è compreso tra la fascia dei 30 e 50 anni, il 13 % è compreso nella fascia < 30 anni mentre il 31% appartiene alla fascia di > 50 anni.

Tutto il personale proviene dall'Italia.

Tutto il personale è assunto con il contratto CCNL per gli operai agricoli e florovivaisti; il 50% è laureato mentre il restante 50% è diplomato.

6.3 Formazione e welfare aziendale

Sviluppiamo capacità e competenze aggiornando annualmente la formazione di tutti i dipendenti sia attraverso una formazione costante on the job che si concretizza con l'affiancamento di alte figure professionali senjor sia attraverso la partecipazione a webinar, corsi di alta formazione e incontri specifici con esterni/consulenti su temi specifici inerenti all'ambito della sostenibilità.
Al fine di migliorare il benessere di tutti i nostri lavoratori abbiamo istituito un sistema di welfare aziendale che prevede diverse misure per i dipendenti, ovvero:

- Listino prezzi con scontistica particolare
- Buono acquisto natalizio
- Assicurazione Sanitaria Integrativa per personale amministravo di cui l'80% del premio è a carico dell'azienda
- Corsi di formazione professionale e qualificante

6.4 Rapporti con la comunità e il territorio

Per noi l'idea di **sostenibilità sociale** implica quindi il diritto di vivere in un contesto che possa esprimere le potenzialità di ogni individuo, dando forte importanza al **valore umano**. Il nostro obiettivo è contribuire attivamente a superare le disuguaglianze e le barriere formative.

Nel corso del periodo di riferimento per il presente bilancio, l'organizzazione ha effettuato donazioni e sponsorizzazioni per le seguenti attività sul territorio

- ETS BETHEL ITALIA - IL GERMOGLIO ODV
- COMUNITA' PAPA GIOVANNI XXIII
- BANCO ALIMENTARE DELL'ABRUZZO ODV ETS.

7 Sostenibilità Economica

7.1 Andamento economico

Nel 2024 la dinamica della crescita mondiale è rimasta vigorosa, anche se circostanze sempre più sfavorevoli mettono in luce la fragilità delle prospettive per l'economia globale.
Nel terzo trimestre di quest'anno la crescita mondiale ha registrato un lieve aumento, sostenuta da un'accelerazione dell'attività in Cina e da un incremento del PIL in termini reali superiore alle attese negli Stati Uniti.
Nonostante la debolezza generalizzata del settore manifatturiero, nel quarto trimestre i ritmi di espansione sono stati ancora robusti a livello internazionale, grazie a dati economici molto positivi negli Stati Uniti e al sostegno di bilancio in Cina e nel Regno Unito.
Tuttavia, le tensioni geopolitiche in Medio Oriente, la guerra in Ucraina, la perdurante debolezza del mercato immobiliare cinese e le politiche protezionistiche commerciali che la nuova amministrazione statunitense sta perseguendo, evidenziano una dinamica della crescita mondiale fragile.
L'inflazione a livello internazionale dovrebbe mantenersi su una traiettoria discendente nel medio periodo, mentre il tasso di variazione dei prezzi all'esportazione dei paesi concorrenti dell'area dell'euro è stato rivisto al ribasso.
L'inflazione su scala internazionale continua a seguire un graduale percorso discendente, anche se per la componente dei servizi rimane persistente nelle economie avanzate a causa dell'elevata crescita salariale.
Al contrario degli altri Paesi europei, in Italia il PIL negli ultimi mesi del 2024 ha ristagnato. Si registra una diminuzione dell'attività manifatturiera, a fronte di una lieve espansione dei servizi e delle costruzioni.
A sostenere l'andamento del PIL è la crescita dei consumi alle famiglie, soprattutto nella componente dei servizi (2,0%) e più moderatamente dei beni durevoli e non durevoli (0,5% e 0,7%).
Questa crescita è stata favorita soprattutto dall'incremento del reddito reale (0,4%), che ha beneficiato a sua volta della graduale ripresa delle retribuzioni e del buon andamento dei livelli occupazionali. Crescono anche gli investimenti in fabbricati non residenziali, che beneficiano della realizzazione delle opere connesse con il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR). L'attività delle imprese è rimasta debole, frenata dall'andamento del comparto manufatturiero. Secondo le proiezioni di Banca D'Italia, il PIL è aumentato dello 0,5% nel 2024 e aumenterà ancora nel triennio 2025-2027, con una crescita di circa 1% all'anno nella media del periodo. Avrà un andamento contenuto nella prima parte del 2025, ma si svilupperà in seguito, grazie ai consumi e alle esportazioni.
Il panorama vinicolo del 2024 si presenta con un quadro complesso e difficile, segnato da condizioni climatiche avverse che hanno avuto un impatto significativo sui volumi di produzione in tutto il mondo. Le difficoltà produttive del 2024 sottolineano la vulnerabilità crescente del settore vinicolo di fronte ai cambiamenti climatici. Eventi meteorologici estremi come gelate precoci, piogge intense e siccità prolungate hanno compromesso la resa dei vigneti in molti Paesi, evidenziando l'urgenza di adottare strategie viticole più resilienti e adattive. Questo scenario è reso ancora più complesso dal calo dei consumi globali, dall'aumento delle scorte invendute, da un calo in volume a causa della riduzione dei redditi reali e dal cambiamento delle preferenze dei consumatori.

Il settore vitivinicolo, pur confermandosi uno dei più dinamici all'interno del panorama agroalimentare italiano, sconta un periodo particolarmente complesso legato da una parte alla fase più strettamente agricola, e quindi alle incertezze dovute agli effetti diretti e indiretti conseguenti ai cambiamenti climatici, e dall'altra a una domanda finale, nazionale e internazionale, in rapido cambiamento. L'offerta enologica è molto cambiata in termini di peso dei diversi segmenti. In dieci anni è cresciuta la produzione di vini IG, sia in termini potenziali che di imbottigliamenti effettivi, e dei vini bianchi rispetto ai rossi. In lenta crescita anche i rosati che hanno raggiunto una quota di circa il 3%. La produzione di bianchi è certamente influenzata dalla rapida crescita degli spumanti arrivati nel 2023, con otre 7 milioni di hl, a una quota del 18% della produzione nazionale.
Le principali voci di costo che hanno determinato un aumento sono rappresentate dalle spese sostenute per i servizi, dai materiali accessori e di consumo, dai prodotti enologici e non da ultimo dall'incidenza del costo del denaro conseguente a una esplosione dei tassi di interesse. Tutto ciò ha impattato in percentuale maggiore per via dei volumi inferiori lavorati, creando una base di riparto inferiore per la quantità dei costi fissi sostenuti.
Si ribadiscono anche in questo contesto poco favorevole gli aspetti strategici riassumibili nella visione di avere un'azienda attenta agli assetti organizzativi con una produzione impegnata ad ottenere prodotti di alto livello in un contesto che fissa le basi anche verso un mercato sostenibile.
Si comincia inoltre, oggi, ad intravedere la fine di un percorso che vedrà la nostra azienda adeguarsi a quelle che sono le attese degli stakeholders in materia di sostenibilità economica e sociale, anche grazie alla certificazione secondo lo standard Equalitas mentre in ambito sociale sono in fase di sviluppo progetti di collaborazione.
Di seguito alcuni valori di produzione degli ultimi periodi.

Prodotti	**2025**
	quantità (hl)
Vino sfuso	20.850
Vino imbottigliato	15.343

7.2 Certificazioni

La Tenuta Ulisse è certificato secondo lo standard ISO 22000 per la sicurezza alimentare

7.3 Premi e riconoscimenti

Nel corso dell'anno in esame il nostro gruppo tecnico ed enologico ha lavorato per offrire ai clienti prodotti di alta qualità e garantiti da un punto di vista igienico-sanitario. L
'instancabile lavoro di questi uomini e donne ha ottenuto importanti premi e riconoscimenti internazionali.

DENOMINAZIONE	LINEA DI PRODUZIONE /ANNATA	ANNO CONFERIMENTO	TIPO DI PREMIO
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	ULISSE-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 96 PUNTI
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	ULISSE-2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 96 PUNTI
TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA	ULISSE-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 96 PUNTI
TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA	ULISSE- 2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 96 PUNTI
TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA	ULISSE-2024	2025	MUNDUS VINI GERMANY - GOLD MEDAL
TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA	ULISSE-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 96 PUNTI
TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA	ULISSE-2023	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 96 PUNTI
TERRE D'ABRUZZO COCOCCIOLA	ULISSE-2024	2025	MUNDUS VINI GERMANY - GOLD MEDAL
TERRE DI CHIETI PECORINO	ULISSE-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 97 PUNTI
TERRE DI CHIETI PECORINO	ULISSE-2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 97 PUNTI
TERRE DI CHIETI PECORINO	ULISSE-2023	2025	MUNDUS VINI GERMANY 2025- GOLD MEDAL
TERRE D'ABRUZZO PECORINO	ULISSE-2024	2025	MUNDUS VINI GERMANY 2025- GOLD MEDAL BEST OF SHOW WHITE
TERRE D'ABRUZZO PECORINO	ULISSE-2024	2025	FALSTAFF GERMANY 92 PUNTI
TERRE D'ABRUZZO PECORINO	ULISSE-2024	2025	WINE ENTHUSIAST USA 90 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	ULISSE-2021	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 95 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	ULISSE-2022	2024	NEW ZEALAND INTERNATIONAL WINE SHOW 2024 - GOLD MEDAL
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	ULISSE-2022	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 95 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	ULISSE-2023	2025	FALSTAFF GERMANY 91 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	ULISSE-2023	2025	WINE ENTHUSIAST USA 90 PUNTI
MERLOT VARIETALE	ULISSE-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
MERLOT VARIETALE	ULISSE-2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 99 PUNTI
MERLOT VARIETALE	ULISSE-2024	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2026 - 99 PUNTI
CERASUOLO D'ABRUZZO	ULISSE-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 97 PUNTI
CERASUOLO D'ABRUZZO	ULISSE-2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 97 PUNTI
CERASUOLO D'ABRUZZO	ULISSE-2023	2024	MUNDUS VINI 2024- GOLD MEDAL
CERASUOLO D'ABRUZZO	ULISSE-2024	2025	WINE ENTHUSIAST USA 90 PUNTI
CERASUOLO D'ABRUZZO	ULISSE-2024	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2026 - 97 PUNTI
VINO ROSATO	PREMIUM-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 98 PUNTI
VINO ROSATO	PREMIUM-2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 98 PUNTI
VINO BIANCO	PREMIUM-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
VINO BIANCO	PREMIUM-2023	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
TERRE DI CHIETI PECORINO	PREMIUM-2022	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 98 PUNTI
TERRE DI CHIETI PECORINO	PREMIUM-2023	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 98 PUNTI
CHARDONNAY VARIETALE	PREMIUM-2022	2024	LUCA MARONI 2024 - 97 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	AMARANTA-2020	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	AMARANTA-2021	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 99 PUNTI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	AMARANTA-2022	2025	MUNDUS VINI GERMANY - GOLD MEDAL
VINO ROSSO	10 VENDEMMIE - 8°RILASCIO	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 99 PUNTI

DENOMINAZIONE	LINEA DI PRODUZIONE /ANNATA	ANNO CONFERIMENTO	TIPO DI PREMIO
VINO ROSSO	10 VENDEMMIE - 7°RILASCIO	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
VINO BIANCO	10 VENDEMMIE - 4°RIALSCIO	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
VINO BIANCO	10 VENDEMMIE - 5°RILASCIO	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 99 PUNTI
TERRE DI CHIETI PRIMITIVO	MASSERI'- 2021	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
TERRE DI CHIETI PRIMITIVO	MASSERI'- 2022	2025	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2025 - 99 PUNTI
TERRE DI CHIETI PRIMITIVO	LIMITED EDITION -2021	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
VINO ROSSO	DON ANTONIO - 3°RILASCIO	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI
VINO ROSSO	DON ANTONIO - 4°RILASCIO	2024	LUCA MARONI BEST ITALIAN WINES GUIDE 2024 - 99 PUNTI

7.4 Impegni per il futuro

Nell'ultimo periodo l'organizzazione attribuisce alla sostenibilità una rilevanza sempre maggior rilevanza, riconoscendo il valore aggiunto derivante dall'adozione di buone pratiche di Responsabilità Sociale d'Impresa, la Cooperativa ha iniziato a integrare trasversalmente progetti di sostenibilità, stringendo sempre nuove collaborazioni di valore e attivando, anche dal punto di vista dei consumi, attività di monitoraggio sempre più accurate, con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema non solo l'organizzazione, ma tutti i fornitori, in ottica di un miglioramento continuo nel medio-lungo termine.
TENUTA ULISSE S.r.l., nel tempo, ha appreso che la sostenibilità è diventata una vera e propria leva strategica per il suo successo e per quello delle aziende associate, in grado non solo di portare benefici al sistema sociale e ambientale in cui le stesse operano, ma capace generare vantaggi competitivi e rispondere meglio alle aspettative dei consumatori, ormai sempre più attenti alle tematiche di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.
Di seguito gli obiettivi definiti per il prossimo periodo (2025-2026):

ASPETTO DELLA SOSTENIBILITA'	OBIETTIVO	ATTIVITA'	INDICATORE
Migliorare la qualità del prodotto/servizio tramite nuove attrezzature	Creazione del nuovo magazzino	Selezione dell'area, progettazione, realizzazione	Avviare il progetto entro la primavera/estate 2026
Migliorare i protocolli di lavorazione	Acquisto di nuove attrezzature	Ricerca di mercato ed installazione	Acquisto ed installazione
Migliorare gli aspetti di sostenibilità dell'azienda	Mantenimento della certificazione Equalitas	Mantenimento ed Implementazione di un sistema conforme allo standard di sostenibilità della filiera vitivinicola	Attestato di certificazione.
	Installazione Impianto Fotovoltaico	Selezione dell'area, progettazione, realizzazione	Installazione entro il 2025