



TENUTA DI MENSANELLO

SINTESI DI SOSTENIBILITÀ 2023

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	5
CHI SIAMO	7
L'azienda	7
I valori, la vision e la mission	9
Creazione e distribuzione del valore economico	11
Investimenti sostenibili	12
LA TENUTA DI MENSANELLO E LA SOSTENIBILITÀ	15
I pilastri della sostenibilità e il contributo agli SDGs	15
Stakeholder	17
I NOSTRI PRODOTTI	19
LE PERSONE	21
Le risorse umane	21
Composizione della forza lavoro	22
Parità salariale	23
Retribuzione del personale	24
Formazione	24
Salute e sicurezza dei lavoratori	25
I Clienti e i Consumatori	25
I Fornitori	26
L'AMBIENTE	29
Consumi interni - Energia	29
Consumi interni – Risorsa idrica	30
L'economia circolare e la gestione dei rifiuti	31
Le emissioni	32
Packaging	33
LA GESTIONE SOSTENIBILE DEL SUOLO	35
Biodiversità	35
Produzione agricola sostenibile	37
LA GOVERNANCE AZIENDALE E LA RESPONSABILITÀ SOCIALE	39
La sostenibilità e la strategia aziendale per la mitigazione dei rischi	39
La governance	40
Iniziative a favore della Comunità e partnership con le Istituzioni	42
L'ospitalità e l'indotto economico generato	43
NOTA METODOLOGICA	45

LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Cari Lettori,

il 2023 è il primo anno nel quale la Tenuta di Mensanello redige il proprio Bilancio di Sostenibilità. Questa è una bellissima occasione per aprirsi all'esterno su tematiche cogenti nel Mondo in cui viviamo oggi.

In qualità di proprietari e gestori delle attività aziendali, a tutto tondo, dalla parte agricola a quella turistico-ricettiva, ci siamo interrogati spesso su come poter trasmettere all'esterno, nel miglior modo possibile, i valori e gli obiettivi della Tenuta e la sua importanza per il nostro territorio. Certo, si tratta di una realtà piuttosto articolata, con numerose sfaccettature produttive, ma uno degli scogli maggiori che abbiamo riscontrato in questi (già) dieci anni in cui abbiamo preso il timone è stato proprio il far trasparire quello "che siamo", oltre al nostro impegno e le nostre emozioni nel portare avanti il tutto. Ecco perché il team del Santa Chiara Lab, con le sue competenze, insieme alla Fondazione Siena Food Lab, che ha reso possibile intraprendere questo percorso, merita il nostro più sentito ringraziamento. Questo sarà un primo passo nella direzione/sfida che abbiamo deciso di aggiungere alla nostra "to do list"!

Il 2023 è stato per noi un anno bivalente; grande entusiasmo per il settore dell'ospitalità, con agriturismo e ristorante agricolo che hanno lavorato a pieno regime, e grande delusione per le attività agricole, vite e olivo, in primis, che hanno scontato un andamento climatico estremamente difficoltoso e infelice nei risultati. Nonostante ciò, anzi in virtù di ciò, è emerso come la multifunzionalità della Tenuta di Mensanello sia un fattore chiave della sua resistenza e resilienza agli shock esterni.

In aggiunta, la messa a regime di esperienze che gli ospiti possono fare, ha certamente contribuito a creare sinergie tra le varie attività aziendali e a iniziare a trasmettere una cultura e conoscenza agricola, territoriale e sociale all'esterno. Tuttavia, questi ultimi anni particolarmente complessi e dominati da una forte incertezza ci spingono a non "abbassare la guardia" e a investire e consolidare anche il mercato dell'hospitality, anche attraverso il supporto di professionisti esterni, per migliorare i servizi offerti, la gestione finanziaria e il marketing della Tenuta. Inoltre, il 2023 è stato il primo anno in cui abbiamo apprezzato, per intero, l'investimento fatto alla fine dell'anno precedente sulla produzione solare di energia elettrica. Di fatto, quasi 1/3 del nostro consumo complessivo viene coperto da una fonte rinnovabile, e questo risultato non è che uno stimolo per investire ancora in questo settore e superare il 50% del nostro fabbisogno con rinnovabili entro il 2030.

Un'altra nota di vanto che ha segnato il 2023 è l'inizio di un percorso più deciso circa la gestione agronomica dei terreni. L'attenzione e la cura alla qualità e salute del suolo è sempre stata uno dei pilastri di questa azienda ma proprio negli ultimi anni si è dato e si darà uno sviluppo netto nel perseguire i principi di agroecologia al fine di rendere il sistema agricolo più "durevole" e forte rispetto ai cambiamenti climatici in atto. E, dato che, citando Donella Meadows grande scienziata e divulgatrice, gli "obiettivi si deducono dal comportamento, non dalla retorica o da scopi dichiarati", andiamo avanti!


Neri Roncucci
Tenuta Mensanello



CHI SIAMO

L'azienda

La Tenuta di Mensanello, un'azienda storica situata nel senese e presente nei primi catasti ottocenteschi, si estende per circa 300 ettari sui declivi del cuore del Chianti Senese. Mensanello è un luogo dove l'agricoltura si fonde armoniosamente con il paesaggio e la storia.

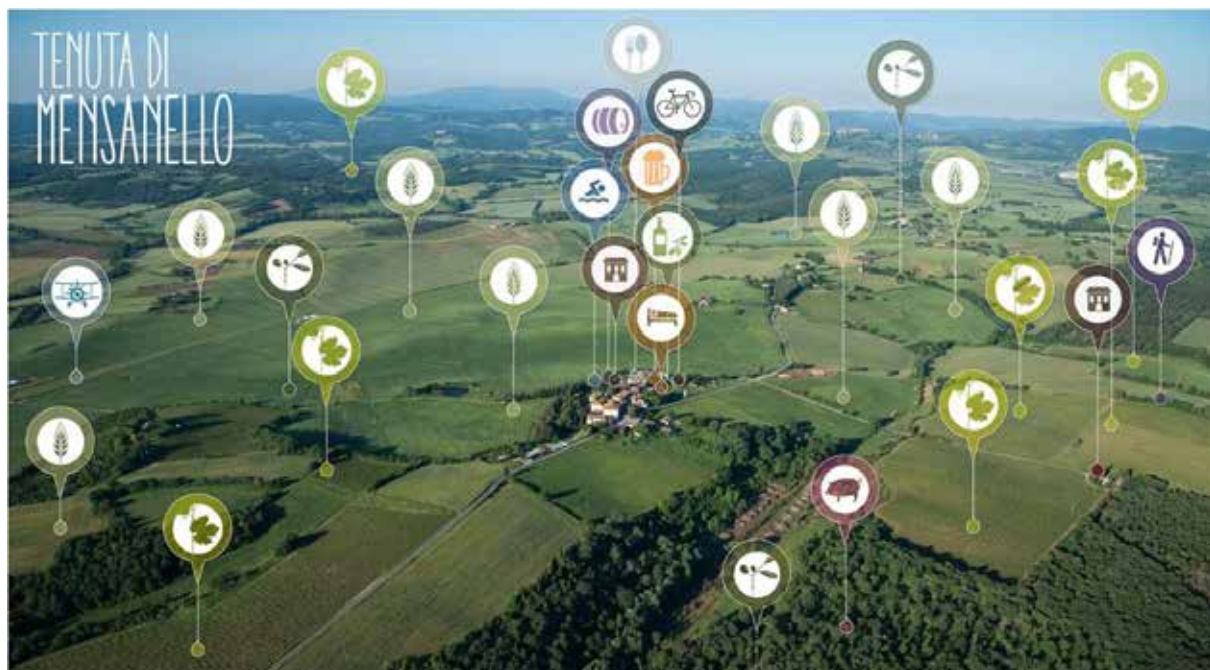
Tre generazioni fa, Ada e Alessandro iniziarono a dedicarsi a questa realtà. Oggi, il loro nipote Neri, nato e cresciuto a Mensanello, porta avanti il progetto avviato dai suoi avi. Dopo aver conseguito la laurea e il dottorato in Scienze Agrarie a Pisa, Neri, con l'aiuto di collaboratori sia storici che giovani, dal 2015 continua a sviluppare l'azienda. Dal 2020, la sua compagna Annarita si occupa dell'agriturismo, del ristorante e della gestione di eventi e attività esperienziali.



L'essenza della Tenuta di Mensanello è la sua multifunzionalità. L'azienda si occupa della coltivazione della vite che copre oltre 25 ettari e della produzione di vino, della cura di circa 6 ettari di oliveti, e della molitura delle olive presso il frantoio aziendale, sia per le proprie olive sia per quelle di terzi. La maggiore superficie aziendale di circa 200 ettari dedicata alla coltivazione di seminativi, in modo estensivo, con cereali autunno-vernini (frumento, farro, orzo), leguminose (favino) e oleaginose (girasole). Sono presenti, inoltre, accordi con altre aziende agricole per la coltivazione di prati di erba medica, essenziali per proteggere e migliorare la fertilità dei suoli.

Le filiere nelle quali la Tenuta opera consistono nella produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli, in particolare vino e olio, per i quali vengono ottenuti annualmente circa 180 tonnellate di uva e 2.000 litri di olio extravergine di oliva. Per quanto riguarda l'uva la commercializzazione avviene per il 90% attraverso vendita di prodotto sfuso, sia uva che vino, a grandi e rinomate aziende vinicole del territorio. La restante quota, così come la totalità della produzione olearia, viene lasciata alla vendita diretta in azienda. I clienti della vendita diretta sono prevalentemente ospiti della struttura ricettiva e del ristorante, quindi ospiti nazionali e internazionali.

La Tenuta di Mensanello guarda al futuro, bilanciando tradizione e innovazione, come simboleggiato dal logo che rappresenta la crescita di un germoglio.



La mappa qui riportata offre una visione d'insieme delle diverse aree operative della Tenuta e illustra le principali funzioni con le rispettive localizzazioni, mettendo in evidenza i settori dedicati alla produzione agricola, alla ristorazione, all'hospitality e ad altre aree complementari. Mentre le attività agricole sono continue durante tutto l'anno, garantendo una produzione costante di vino, olio e cereali, altre produzioni, come quelle del birrificio, sono più limitate e possono variare in base a fattori esterni, come la disponibilità di risorse e le condizioni climatiche. Questo approccio flessibile permette alla Tenuta di rispondere alle richieste del mercato e di gestire al meglio le risorse, ottimizzando così l'organizzazione complessiva

I valori, la vision e la mission

I Valori

La Tenuta di Mensanello fonda le proprie azioni sulla consapevolezza di vivere in un'unica biosfera, dove le risorse sono limitate e il sistema economico è solo una parte dell'ecosfera più vasta e significativa. Tra le pietre miliari del pensiero che ispirano l'azienda ci sono gli scritti di Donella Meadows e colleghi (Limits to Growth, 1972; Limits to Growth: The 30-Year Update, 2004), di Herman E. Daly (Economics in a Full World, 2005) e di Jared Diamond (Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed, 2005).

Considerando il settore prevalente in cui la Tenuta di Mensanello opera, l'approccio agro ecologico è un faro a cui guardare per sviluppare le proprie attività. Difatti, questo prevede una costruzione e gestione dei sistemi agricoli (dalla produzione al commercio, quindi del "sistema cibo" nella sua interezza) con un approccio transdisciplinare (interdisciplinare e inclusivo) che applica concetti e principi sia delle scienze ecologiche che dell'ambito sociale.



Il CORAGGIO

è necessario per affrontare le sfide del settore primario, il quale per sua natura è esposto ai cambiamenti climatici, specialmente nell'area mediterranea, considerata uno degli hotspot più a rischio.

La CREATIVITÀ

si manifesta attraverso approcci innovativi, sia in ambito agricolo che nell'orientamento al mercato e al consumatore finale.

La RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE

svolte in autonomia e in collaborazione con enti di ricerca e partner della filiera, sono al cuore del progresso aziendale per sviluppare nuove conoscenze e applicare pratiche innovative.

La TRASFORMAZIONE

riguarda gli attuali paradigmi e approcci gestionali, rivisti e rinnovati per perseguire una sostenibilità di lungo periodo. Questo approccio permette non solo affrontare le sfide presenti, ma anche di anticipare quelle future, garantendo così una crescita equilibrata e responsabile.



La Vision

Riquilificare e rivitalizzare la Tenuta, rafforzando le attività agricole chiave, come la viticoltura e la produzione di vino, l'olivicoltura e la produzione di olio, e i seminativi, rappresentano gli obiettivi futuri dell'azienda. Parallelamente, la Tenuta intende valorizzare le attività connesse come l'agriturismo, la ristorazione e le esperienze per i visitatori, creando un legame autentico con la tradizione e la terra. L'obiettivo è operare con un approccio sostenibile, riducendo il fabbisogno di risorse esterne e promuovendo la durabilità. La visione aziendale si fonda sulla capacità di resistere agli shock e di recuperare rapidamente dopo le avversità, assicurando un futuro resiliente e prospero per la Tenuta e la comunità circostante.



La Mission

La Tenuta di Mensanello ha come missione principale quella di valorizzare e proteggere il “fattore terra”, considerato il bene più prezioso dell'azienda. Perseguendo questo obiettivo, la Tenuta adotta tecniche agronomiche all'avanguardia e una gestione agricola razionale e ponderata, mirando non solo a preservare, ma anche a migliorare la qualità del suolo e dell'ambiente nel tempo.

Un elemento chiave della strategia aziendale è la promozione della biodiversità in tutte le sue forme, non solo come strumento di tutela ambientale ma anche come risorsa strategica per migliorare la produttività agricola e sostenere gli ecosistemi locali. Questo approccio innovativo include la creazione di corridoi ecologici, l'implementazione di agroforestazione e la valorizzazione di habitat naturali come isole pollinifere.

Integrando varie attività aziendali in sinergie produttive, la Tenuta non solo promuove la conoscenza agricola e la cultura culinaria tra i suoi ospiti, ma adotta anche una filosofia di turismo responsabile. Questo si traduce in iniziative mirate al risparmio energetico, all'efficienza delle risorse e alla riduzione dell'impatto ambientale delle sue operazioni.

Attualmente, una parte significativa del fabbisogno energetico dell'azienda è soddisfatta da fonti rinnovabili interne, con prospettive di incremento in futuro. Inoltre, l'azienda si impegna nel miglioramento continuo delle politiche di recupero, riciclo e riuso dei sottoprodotti agricoli, contribuendo così a un ciclo produttivo più sostenibile e a una gestione efficiente delle risorse disponibili.

Creazione e distribuzione del valore economico

Nel contesto della sua attività nel 2023, la Tenuta di Mensanello ha consolidato la propria posizione nel settore agricolo, promuovendo un impatto economico significativo nella comunità circostante.

Questa sezione esplora il valore economico diretto generato dall'azienda durante l'anno, evidenziando come tale valore sia stato distribuito tra gli stakeholder chiave. La tabella seguente presenta in dettaglio i dati relativi al valore economico generato, distribuito e trattenuto, offrendo una panoramica chiara e trasparente delle pratiche economiche e sociali della Tenuta di Mensanello.

Valore economico (anno 2023)	€	%
Valore economico direttamente generato	1.001.460 €	100%
Valore economico distribuito agli Stakeholder	921.273 €	92%
Valore economico trattenuto	80.187 €	8%

Composizione del valore distribuito agli Stakeholder (anno 2023)	€	%
Fornitori	648.323 €	70%
Personale	197.950 €	22%
Soci/azionisti e finanziatori	-	-
Pubblica Amministrazione	75.000 €	8%
Collettività e territorio	-	-

Nel 2023, la Tenuta di Mensanello ha generato un valore economico diretto significativo, ammontante a 1.001.460 €.

La distribuzione del valore economico ha visto il 92% del totale destinato agli stakeholder principali; tra questi, i fornitori hanno ricevuto il 70% del valore distribuito, testimoniando l'importanza delle partnership locali nell'ecosistema economico di Mensanello.

Il valore economico trattenuto dalla Tenuta è stato pari all'8% del totale generato, che viene reinvestito nell'azienda per sostenere la crescita e lo sviluppo sostenibile nel lungo termine.

Questi risultati evidenziano l'impegno della Tenuta di Mensanello nel creare valore economico non solo per sé stessa, ma anche per i suoi partner commerciali, il personale e la comunità locale, mantenendo al contempo una gestione responsabile delle risorse e promuovendo lo sviluppo economico sostenibile nel territorio toscano.

Investimenti sostenibili

La Tenuta da anni persegue un percorso di sostenibilità ambientale, realizzando investimenti mirati a mitigare i rischi fisici¹ e di transizione² legati al cambiamento climatico.

A partire dal 2021, la Tenuta ha effettuato diversi investimenti in agricoltura di precisione, dotandosi di macchinari 4.0 che ottimizzano le operazioni agricole e migliorano l'efficienza produttiva.

Tra questi investimenti, si annoverano una trattrice da vigneto per 64.000 € e un atomizzatore con controllo in tempo reale della distribuzione proporzionale all'avanzamento per 17.500 €, entrambi realizzati nel 2021.

Nel 2022 è stato effettuato un investimento di 99.350 € per la gestione e l'automatizzazione delle vinificazioni tramite PLC (controllore logico programmabile), che permette un preciso controllo delle temperature e dei rimontaggi. Questi investimenti in tecnologie innovative si integrano perfettamente con la strategia di sostenibilità della Tenuta, contribuendo non solo a migliorare la produttività e la qualità dei prodotti, ma anche a ridurre il consumo di risorse e l'impatto ambientale delle operazioni agricole.

Nel 2022 sono stati installati pannelli solari e batterie di accumulo, per un investimento complessivo di 60.000€, al fine di incrementare l'autosufficienza energetica e ridurre l'impatto ambientale dell'azienda. Infatti, l'investimento effettuato consente di produrre annualmente più di 20.000 KWh di energia, coprendo quasi il 30% del fabbisogno energetico dell'intera struttura.

Nel 2023 la Tenuta ha stipulato una copertura assicurativa contro i rischi fisici dovuti ad attività atmosferiche estreme nei confronti dei propri fabbricati strumentali per un valore di circa 5.000 €, oltre ad assicurare le proprie produzioni viticole per un valore pari a 8.000 €. Inoltre, nel 2023 l'azienda ha investito circa 12.000 € per la realizzazione di un pozzo al fine di diversificare le fonti di approvvigionamento idrico.

Inoltre, nella pianificazione del biennio 2024-2025, la Tenuta ha previsto di destinare ulteriori 30.000 € per stipulare una copertura assicurativa contro i rischi fisici e climatici, proteggendo sia le infrastrutture che le colture di pregio, come i vigneti, da calamità naturali quali frane, alluvioni, inondazioni, ecc.

Questi interventi riflettono l'impegno dell'azienda nel garantire una gestione sostenibile e responsabile, capace di affrontare le sfide ambientali che interessano il settore agroalimentare.



1. I rischi fisici legati al clima, che derivano dalle conseguenze del cambiamento climatico, possono causare danni materiali, cali della produttività o anche interruzioni delle catene produttive. Si pensi agli effetti dei rischi fisici acuti, in seguito a tempeste, inondazioni, incendi o ondate di calore, e ai rischi fisici cronici, che derivano dai cambiamenti del clima di lungo termine, quali le variazioni della temperatura, l'aumento del livello del mare, la riduzione della disponibilità idriche, la perdita di biodiversità e i cambiamenti nella produttività della terra e del suolo.

2. I rischi di transizione legati al clima, relativi al processo di trasformazione verso un'economia a basse emissioni di carbonio, derivano da molteplici cause, quali l'adozione di leggi e politiche climatiche e ambientali da parte delle autorità che finiscano per danneggiare certe attività produttive, il progresso tecnologico verso soluzioni meno dannose per il clima in grado di rendere obsoleta l'attività di un'impresa, i mutamenti nelle preferenze della clientela e nella fiducia dei consumatori verso l'impresa.

Obiettivo	Tipologia di investimento in sostenibilità	Anno in cui l'investimento è stato effettuato	Importo (€)
Mitigazione del rischio fisico e di transizione	Agricoltura di precisione	2021 - 2022	180.850 €
Mitigazione del rischio di transizione	Fotovoltaico	2022	60.000€
Mitigazione del rischio fisico	Efficientamento idrico	2023	12.000 €
Mitigazione del rischio fisico	Copertura assicurativa	2023	13.000 €





LA TENUTA DI MENSANELLO E LA SOSTENIBILITÀ

I pilastri della sostenibilità e il contributo agli SDGs

La Tenuta di Mensanello, un'azienda storica situata nel senese e presente nei primi catasti La sostenibilità è un pilastro centrale per la Tenuta di Mensanello, profondamente radicata nei suoi valori e nella visione a lungo termine, orienta ogni decisione e azione intrapresa. La Tenuta di Mensanello vuole essere responsabile non solo nei confronti delle persone che la circondano, ma anche del suo habitat, garantendo che le generazioni future possano godere di un mondo più puro e armonioso. La Tenuta di Mensanello si impegna per sviluppare un complesso agricolo e agritouristico dove la maggior parte degli input (energetici e fisici) venga procurata/prodotta direttamente in loco.

Per supportare questo impegno, la Tenuta ha realizzato un'analisi di materialità con l'obiettivo di identificare i temi più rilevanti dal punto di vista economico, ambientale, sociale e di governance. Il processo ha avuto inizio con la definizione, insieme alla proprietà, di 20 temi materiali selezionati da una lista iniziale di 30 tematiche, sviluppata grazie a un benchmark di settore. Questa fase preliminare ha permesso di concentrare l'analisi sulle questioni più rilevanti e specifiche per l'azienda, garantendo che il percorso di sostenibilità rispondesse alle reali esigenze del contesto operativo di Mensanello.



Successivamente, per valutare la rilevanza di ciascun tema, è stato somministrato un questionario al personale dipendente e alla proprietà dell'azienda, che hanno espresso una valutazione su ciascun impatto, utilizzando una scala da 1 a 5, dove 1 corrispondeva a "per nulla rilevante" e 5 a "molto rilevante". Le risposte sono state poi ponderate, attribuendo un peso crescente a seconda del livello di responsabilità: dai dipendenti senza ruoli specifici ai dipendenti con responsabilità, fino al proprietario dell'azienda. Questa ponderazione ha permesso di ottenere una visione accurata delle priorità dell'azienda, garantendo che la sostenibilità fosse declinata in modo realistico e partecipato, rispecchiando le diverse prospettive all'interno dell'organizzazione.

Questa analisi è stata fondamentale per orientare le strategie di sostenibilità della Tenuta di Mensanello, contribuendo a identificare con chiarezza gli aspetti sui quali concentrare gli sforzi e rafforzare l'impatto positivo dell'azienda. L'allineamento dei temi materiali con le strategie aziendali ha consentito alla Tenuta di delineare una direzione chiara per promuovere uno sviluppo sostenibile, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), e di massimizzare i benefici per l'ambiente, la comunità e le generazioni future.

La tabella seguente riporta i risultati dell'analisi di materialità, nonché ciascun tema emerso come rilevante e il relativo collegamento agli SDGs.

Tema materiale	Rilevanza	SDGs
Attenzione e soddisfazione del cliente	Rilevante	 
Salute e sicurezza dei lavoratori	Abbastanza rilevante	
Sviluppo del territorio e inclusione sociale	Rilevante	 
Creazione e distribuzione del valore economico	Rilevante	
Indotto occupazionale ed economico	Molto rilevante	
Economia circolare, riduzione e recupero dei rifiuti prodotti	Abbastanza rilevante	
Transizione energetica e lotta al cambiamento climatico	Abbastanza rilevante	 
Biodiversità	Abbastanza rilevante	
Gestione del suolo e utilizzo del terreno	Molto rilevante	
Utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci	Rilevante	
Partnership	Abbastanza rilevante	

Stakeholder

La Tenuta di Mensanello si fonda su una rete diversificata di stakeholder interni ed esterni, che giocano un ruolo cruciale nel perseguimento dei suoi obiettivi di sostenibilità e nella creazione di valore.

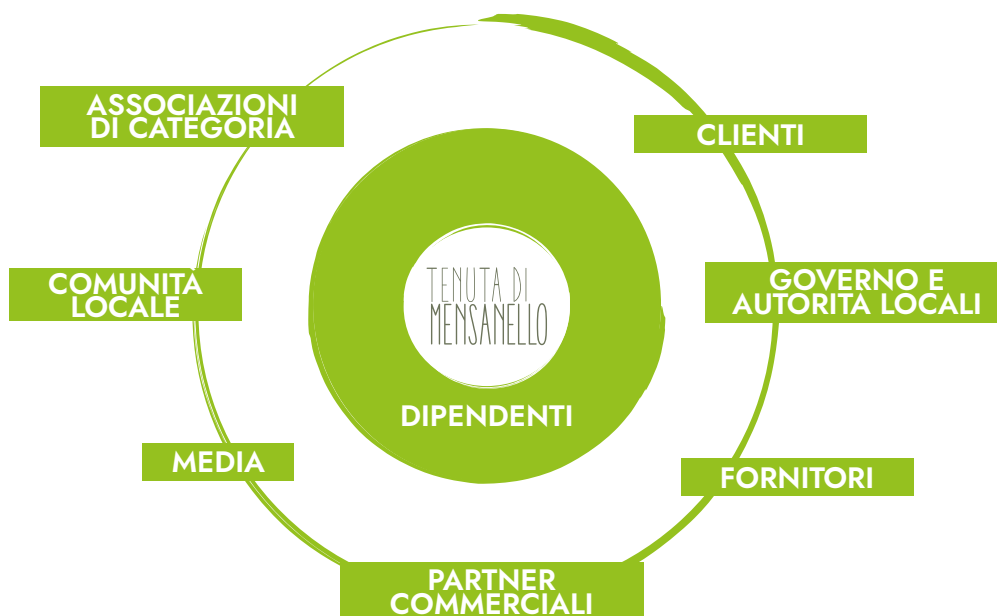
Tra gli stakeholder interni, troviamo la proprietà, che assume anche un ruolo dirigenziale e operativo, e i dipendenti suddivisi in vari reparti. L'organizzazione è strutturata in tre principali aree: agricoltura, ospitalità e ristorazione, ciascuna guidata da un responsabile dedicato. Questa suddivisione consente un approccio mirato e una gestione efficiente delle attività quotidiane, garantendo che le esigenze di tutti i membri del team siano soddisfatte e che ciascun reparto operi in sinergia con gli altri.

Sebbene l'analisi di materialità abbia coinvolto esclusivamente gli stakeholder interni, la Tenuta riconosce l'importanza di considerare anche le esigenze degli stakeholder esterni, i quali rivestono un ruolo fondamentale non solo per il successo del modello di business, ma anche per l'orientamento delle decisioni strategiche. Per quanto riguarda tale categoria, la Tenuta intrattiene relazioni significative con una vasta gamma di attori. I clienti rappresentano un pubblico nazionale e internazionale che apprezza i prodotti e i servizi offerti dall'azienda. La vendita diretta, così come i servizi di ospitalità e ristorazione, attraggono visitatori da diverse parti del mondo, con un particolare focus anche sul pubblico locale, grazie alla proposta di ristorazione agrituristica.

La Tenuta collabora anche con un network di fornitori essenziali per il funzionamento dei suoi reparti. Nel settore agricolo, si avvale di fornitori di mezzi tecnici per la coltivazione, oltre a collaborare con produttori di uva, bottiglie ed etichette. Nel campo dell'ospitalità, l'azienda privilegia produttori locali e toscani, creando così alleanze strategiche che rafforzano l'intera filiera, inclusi servizi come la fornitura di fiori per eventi e abbigliamento da lavoro. La ristorazione, in particolare, si impegna a utilizzare materie prime rigorosamente toscane, in linea con la sua identità agrituristica.

In aggiunta, la Tenuta mantiene attive interazioni con la comunità locale, contribuendo a creare un legame forte e reciproco con i residenti delle zone di produzione. Non meno importante è la relazione con le associazioni di categoria, tra cui il Consorzio Vino Chianti, Agriturst e APEMA, che forniscono supporto e aggiornamenti sulle normative del settore.

Grazie a questa rete di relazioni, la Tenuta di Mensanello si impegna a promuovere un modello di business sostenibile e responsabile, capace di generare valore per tutti gli stakeholder coinvolti.





I NOSTRI PRODOTTI

La Tenuta di Mensanello offre una gamma di prodotti di alta qualità, frutto di un impegno costante nella cura della terra e delle tradizioni locali. Ogni anno, l'azienda agricola si dedica alla coltivazione di vigneti e uliveti, rispettando il ritmo della natura e puntando a una produzione sostenibile. Tuttavia, il 2023 ha presentato delle sfide significative a causa di un andamento climatico difficile che ha impattato l'annata agraria. Infatti, in un contesto in cui la produzione media di uva negli ultimi anni si aggira intorno alle 180 tonnellate, nel 2023 sono state raccolte circa 50 tonnellate di uva, a causa di un andamento climatico difficoltoso.

Nonostante questa riduzione, sono state trasformate circa 13 tonnellate di uva nella cantina di proprietà, producendo vini di alta qualità, di cui la maggior parte è stata imbottigliata. Una quota minoritaria della produzione, pari al 15%, è stata venduta in loco come vino sfuso. Inoltre, circa tre quarti della raccolta sono stati conferiti alla ditta Piccini S.p.A., mediante contratti di vendita di prodotto agricolo a prezzo concordato.

La produzione vinicola è caratterizzata dalla totale adesione (100%) a vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Chianti), simbolo di autenticità e tradizione.

In aggiunta alla produzione vinicola, la Tenuta di Mensanello vanta anche una produzione di olio extra vergine di oliva, realizzata interamente nel proprio frantoio aziendale. Nel 2023, sono state lavorate mediamente 20 tonnellate di olive, coltivate sia dai propri uliveti che fornite dagli agricoltori locali. Questo processo ha portato a trattenere in azienda un quantitativo di olio evo, prodotto che esprime pienamente la qualità e la tradizione territoriale, pari a circa 2000 litri.

La Tenuta è impegnata a garantire che i propri prodotti non solo soddisfino standard di qualità elevati, ma riflettano anche i valori della sostenibilità e della responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle comunità locali.





LE PERSONE

Le risorse umane

La Tenuta di Mensanello riconosce che il vero cuore dell'azienda è rappresentato dalle persone che ne fanno parte. Il benessere dei dipendenti e la condivisione dei valori fondanti e del rispetto del territorio sono alla base dei rapporti umani e di lavoro che si sono consolidati negli anni. L'approccio aziendale prevede il rispetto della storia e delle tradizioni della Tenuta con uno sguardo continuo verso il rinnovamento e la modernità. Per questo lo Staff della Tenuta ha al suo interno persone che lavorano da oltre 20 anni, le quali hanno contribuito alla storia dell'azienda e, giovani assunti da pochi anni, che portano uno sguardo e idee nuove.

La cultura aziendale promuove la collaborazione e il rispetto reciproco, garantendo che ogni voce sia ascoltata. Questo impegno verso le persone rafforza non solo l'azienda, ma anche la comunità circostante, creando un contesto unito e orientato al successo. L'organizzazione investe costantemente nella valorizzazione dei talenti, offrendo opportunità di crescita professionale e personale in un ambiente inclusivo e stimolante.



Composizione della forza lavoro

Nel 2023, la Tenuta ha registrato un totale di 18 dipendenti, un numero che riflette l'espansione delle attività nei settori della ristorazione e dell'hospitality. La suddivisione del personale in base al tipo di contratto e all'orario di lavoro evidenzia la strategia di gestione delle risorse umane. Tale gestione, infatti, si fonda su un approccio flessibile, volto a garantire un'operatività efficiente e una continua crescita dell'attività, mantenendo al centro il benessere e le esigenze dei dipendenti. Il 17% di quest'ultimi è assunto con un contratto a tempo indeterminato, mentre l'83% lavora con contratti a tempo determinato. Questa composizione consente una maggiore flessibilità e una rapida adattabilità alle esigenze stagionali e operative della Tenuta.

Dipendenti per tipo di contratto e genere	2023	Dipendenti per tipo di contratto e genere	2023
Indeterminato - Uomini	0	Determinato - Uomini	6
Indeterminato - Donne	3	Determinato - Donne	9
Indeterminato - Totale	3	Determinato - Totale	15
Totale Dipendenti 2023		18	

KPI di monitoraggio n. di indeterminati sul totale **17%**

La distribuzione dei dipendenti tra lavoro a tempo pieno e part-time (50% ciascuno) sottolinea l'impegno per una forza lavoro equilibrata e diversificata. Inoltre, la decisione di impiegare una parte significativa dei dipendenti in ruoli part-time è strategica; molti di questi lavoratori sono studenti, il che permette di attrarre giovani talenti e di supportare le loro esigenze di studio, mantenendo al contempo un'adeguata turnazione nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.

Per garantire la continuità lavorativa e favorire una formazione interdipartimentale, è stato adottato un sistema di rotazione dei ruoli. Nei mesi di tardo autunno, inverno e inizio primavera, alcuni dipendenti si occupano di attività agricole, come la potatura delle viti. Con l'arrivo della tarda primavera e dell'estate, lo stesso personale, adeguatamente preparato e formato, viene impiegato nelle attività agrituristiche e ristorative per far fronte al maggiore afflusso di visitatori. Questa pratica non solo arricchisce l'esperienza professionale dei lavoratori, ma garantisce anche un impiego ottimale e continuativo delle risorse umane disponibili.

Dipendenti per tipo di impiego e genere	2023	Dipendenti per tipo di impiego e genere	2023
Tempo pieno - Uomini	3	Part-time - Uomini	3
Tempo pieno - Donne	6	Part-time - Donne	6
Tempo pieno - Totale	9	Part-time - Totale	9
Totale Dipendenti 2023		18	

KPI di monitoraggio n. tempo pieno sul totale **50%**

Il livello di istruzione dei dipendenti della Tenuta evidenzia un capitale umano altamente qualificato, con il 95% del personale che ha conseguito un diploma o una laurea. In particolare, 4 dipendenti (1 uomo e 3 donne) sono laureati, con specializzazioni che spaziano dalle discipline economiche e sociali, fondamentali per la gestione aziendale e delle attività agrituristiche, fino a settori ingegneristici (STEM), che apportano un contributo essenziale all'innovazione e allo sviluppo tecnologico dell'attività agricola.

Il diploma è il titolo di studio più diffuso, con 13 dipendenti (4 uomini e 9 donne) che lo possiedono. Questa solida formazione conferisce al personale una conoscenza e una preparazione adeguata ad affrontare le sfide di un'azienda in continua crescita.

Titolo di studio dipendenti	Uomini	Donne
Laurea	1	3
Diploma	4	9
Licenza media	1	0
Totale	6	12

Parità salariale

L'azienda si impegna attivamente a contrastare il gender gap, promuovendo equità e meritocrazia come valori fondamentali della propria cultura aziendale. L'equilibrio di genere non è solo un principio guida per una politica retributiva basata sul merito, ma rappresenta anche un contributo strategico al raggiungimento degli obiettivi di crescita e sviluppo dell'impresa.

L'impegno per garantire l'equità salariale tra uomini e donne si traduce in azioni concrete lungo tutto il percorso professionale del personale. Questo approccio, che in azienda coinvolge esclusivamente la categoria degli operai, rispecchia un impegno tangibile per una distribuzione equa delle opportunità e delle retribuzioni.

Attualmente, le donne rappresentano la maggioranza del personale, con 12 dipendenti su 18 totali. La retribuzione oraria media per le donne è di €11,25, rispetto ai €9,00 degli uomini. Questo differenziale positivo sottolinea l'attenzione dell'azienda verso il riconoscimento del merito, indipendentemente dal genere.

Operai		
Uomini - numero di dipendenti	n.	6
Donne - numero di dipendenti	n.	12
Uomini - somma della retribuzione in denaro erogata (<i>fisso e variabile</i>)	€	56300
Donne - somma della retribuzione in denaro erogata (<i>fisso e variabile</i>)	€	140700
Uomini - ore totali di lavoro	h	6252
Donne - ore totali di lavoro	h	12504
Uomini - Paga ad ore	€/h	9
Donne - Paga ad ore	€/h	11,25
Operai – DSO in % Donne rispetto agli Uomini	%	25%

Retribuzione del personale

Nel 2023, l'azienda ha mantenuto un rapporto equilibrato tra le retribuzioni all'interno del personale. La massima retribuzione annuale è stata pari a 19.600 €, mentre la retribuzione totale annua mediana, che riflette il compenso centrale nella distribuzione salariale dell'azienda, è stata di 11.000 €.

Il rapporto tra la retribuzione più alta e quella mediana è pari a 1,8. Questo indicatore evidenzia una differenza contenuta tra i salari più elevati e quelli della maggior parte dei dipendenti, segno

di una politica retributiva orientata a ridurre e mantenere equilibrato il divario salariale all'interno dell'organizzazione. Tale approccio è in linea con i principi di equità e meritocrazia promossi dall'azienda, mirati a garantire che le differenze retributive siano giustificate e proporzionate alle responsabilità e alle competenze.

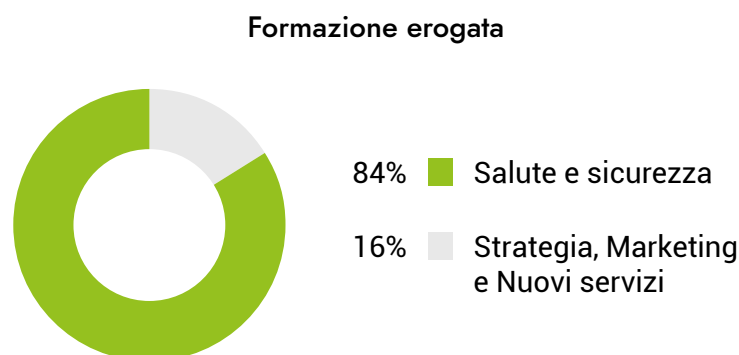
Rapporto di retribuzione del personale ³	2023
Massima retribuzione	19.600
Retribuzione totale annua mediana	11.000
Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	1,8

Formazione

Coerentemente con i valori e i principi guida di Mensanello, la Tenuta, nel corso del 2023 ha promosso percorsi di crescita basati sulla promozione e lo sviluppo dei talenti, tali da coltivare al massimo il potenziale interno, incoraggiare la crescita, favorire l'efficienza e mantenere un vantaggio competitivo. L'azienda, a dimostrazione di ciò, ha continuato a investire nella formazione, con un totale di 252 ore erogate, suddivise tra formazione obbligatoria e volontaria.

Formazione ⁴	2023
Totale ore di formazione obbligatoria	212
Totale ore di formazione volontaria	40
Totale (obbligatoria e volontaria)	252
Ore di formazione medie per dipendente	14

Nello specifico, in termini percentuali rispetto al totale delle ore complessivamente erogate, le attività di formazione risultano così suddivise:



3. Il 100% dei dipendenti è coperto da contratti collettivi del lavoro.

4. Il totale delle ore di formazione erogate (obbligatoria e volontaria) è stata destinato all'unica categoria professionale presente in azienda (operai).

Salute e sicurezza dei lavoratori

La sicurezza dei lavoratori è un obiettivo primario della gestione aziendale. Tutti i dipendenti, per ogni tipologia di contratto, sono coperti da assicurazione AXA per eventuali danni a terzi durante lo svolgimento della propria attività lavorativa.

Nel 2023 si è provveduto ad aggiornare completamente il Documento Valutazione dei Rischi (DVR), al fine di renderlo più aderente a tutte le attività all'interno dell'azienda. Inoltre, è stata completata l'installazione di segnaletica di sicurezza, planimetrie generali e vie di fuga, anche per le zone aperte relative agli spazi dell'officina e del ricovero macchinari agricoli. Sono stati affissi e resi accessibili ai lavoratori i piani di emergenza nei vari locali della struttura.

In modo particolare per il comparto agricolo, il controllo, la corretta gestione e manutenzione di tutta la attrezzatura/strumentazione è un fattore chiave nel minimizzare il rischio di infortuni. Nel 2023 sono state predisposte e aggiornate schede dettagliate relative alle manutenzioni e riparazioni dei vari mezzi in uso. Inoltre, il responsabile della sicurezza procede, coadiuvato da altri dipendenti, a verifiche periodiche dei macchinari e della strumentazione, per garantire sicurezza ed efficienza. Infine, prima di alcune attività maggiori (es vendemmia, frangitura olive ecc.) si procede con una verifica specifica dei macchinari e delle componenti e, qualora necessario, seguono interventi di riparazione ad hoc eseguiti da ditte esterne, al fine di garantire un corretto svolgimento dei lavori riducendo considerevolmente il rischio infortuni.

I Clienti e i Consumatori

Le attività della Tenuta di Mensanello si rivolgono non solo ai consumatori finali dei suoi prodotti agricoli, come vino e olio, ma anche ai visitatori del ristorante e dell'agriturismo. Ogni aspetto dell'esperienza di acquisto e di visita è curato con grande attenzione per garantire la massima trasparenza e soddisfazione.

Nel 2023, la Tenuta ha avviato un percorso per arrivare al monitoraggio del grado di soddisfazione dei clienti, raccogliendo feedback preziosi per migliorare continuamente l'offerta. Questa iniziativa riflette l'impegno dell'azienda a comprendere e rispondere alle esigenze dei suoi clienti, sia attraverso la qualità dei prodotti che tramite l'esperienza unica offerta ai visitatori.

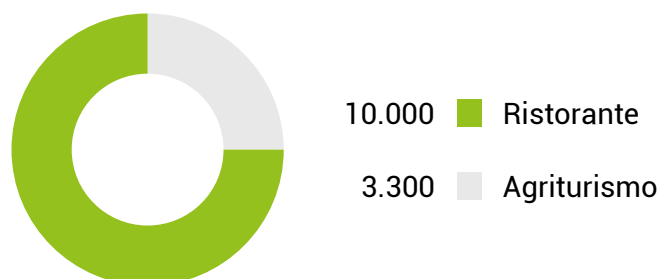
La vendita diretta dei prodotti, come vino e olio, permette alla Tenuta di garantire una totale trasparenza e di evitare pratiche ingannevoli. Le visite in azienda sono strutturate in modo tale da far comprendere la filiera di produzione interna: vengono visitati i luoghi di produzione, viene raccontata la storia dell'azienda, vengono mostrati gli spazi di trasformazione e infine l'esperienza si conclude sempre con l'assaggio dei prodotti finiti. Inoltre, le etichette dei prodotti rispettano tutte le normative vigenti, assicurando ai consumatori informazioni chiare e precise.

In aggiunta alla produzione e vendita diretta, una parte significativa dell'uva coltivata presso Mensanello è venduta a importanti aziende vitivinicole, come l'azienda Piccini. Questi accordi commerciali consentono alla Tenuta di estendere la propria presenza nel mercato vinicolo nazionale, mantenendo una forte radicazione territoriale. Di fatto, il 55% del fatturato proviene da clienti locali, mentre il restante 45% deriva da clienti non locali, tra cui un'ampia quota di turisti, dimostrando così la capacità dell'azienda di bilanciare tradizione e apertura verso nuovi mercati.

Questo approccio integrato consente di offrire un'esperienza autentica e coerente, collegando strettamente la vendita dei prodotti all'ambiente e alle tradizioni della Tenuta. Nel 2023 sono state attivate una serie di strategie volte a una penetrazione del mercato turistico più consistente, tra cui accordi commerciali con agenzie di incoming che coinvolgono clienti internazionali.

L'insieme delle iniziative messe in atto nel 2023 hanno permesso di registrare un'elevata affluenza di clientela, dimostrando un apprezzamento dei servizi offerti.

Numero di clienti nel 2023

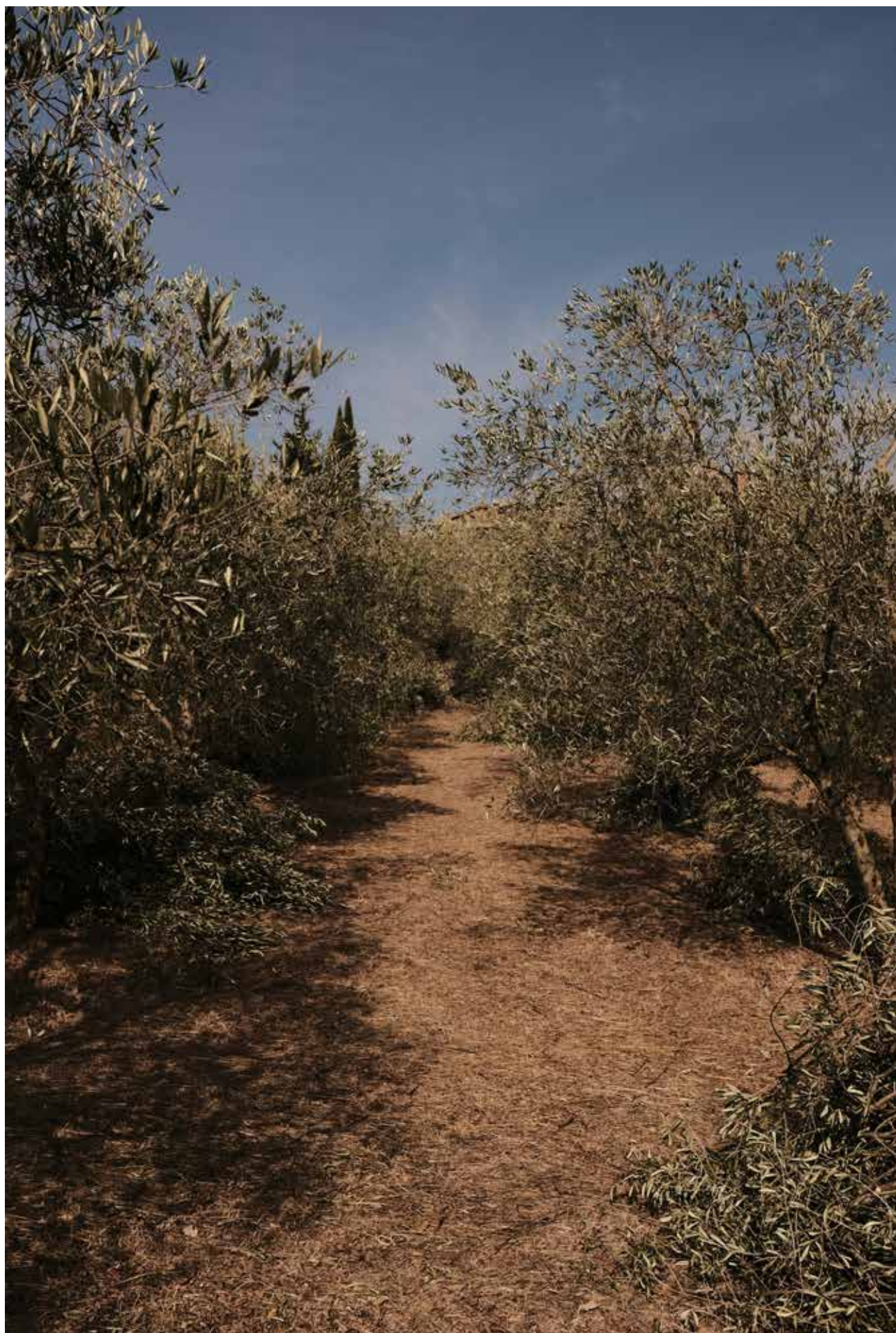


I Fornitori

La Tenuta di Mensanello si appoggia a numerosi fornitori esterni per i tre reparti chiave, agricolo, ospitalità e ristorazione. Nel settore agricolo i fornitori sono essenzialmente distributori di mezzi tecnici per la coltivazione dei campi, la gestione della cantina e del frantoio. Queste aziende sono toscane per il 100%, e spaziano da grandi distributori alle piccole realtà individuali.

Per il settore hospitality l'azienda si rivolge prevalentemente ad attività della zona, o comunque dell'Italia centrale (ad esempio per il servizio di lavanderia). Circa la ristorazione, il coinvolgimento di fornitori locali/ toscani è ancora più ampio, in quanto trattasi di ristorante agriturismo soggetto all'obbligo di utilizzo di materie prime toscane.

Più in generale, la Tenuta di Mensanello si adopera da sempre nel creare partnership durature con tutti i rappresentanti della filiera. Nel complesso, circa l'80% della spesa è destinata a fornitori locali, ovvero quelli ricompresi entro un raggio di 100 km.





L'AMBIENTE

Consumi interni - Energia

La Tenuta di Mensanello ha intrapreso da alcuni anni un percorso orientato alla sostenibilità e all'efficienza energetica, con l'obiettivo primario di ridurre progressivamente i propri consumi energetici e l'impatto ambientale. Tale impegno si concretizza attraverso due principali linee strategiche:



Autoproduzione di energia da fonti rinnovabili

Mensanello nel 2023 è riuscita a coprire oltre il 27% del proprio fabbisogno energetico annuale grazie all'installazione di impianti fotovoltaici. Attualmente, la potenza installata degli impianti fotovoltaici è pari a 19,9 kW.

Investimenti continuativi in tecnologie efficienti

Negli ultimi anni, l'azienda ha effettuato importanti investimenti per l'ammodernamento degli impianti produttivi, con la sostituzione di macchinari obsoleti con tecnologie più avanzate e performanti (Industria 4.0). Queste innovazioni consentono un utilizzo ottimizzato dell'energia, con significativi risparmi sui consumi totali. Inoltre, nel settore della ristorazione è stato introdotto un terminale per il controllo efficiente dei consumi, a ulteriore supporto delle iniziative volte a ridurre l'impronta energetica complessiva.

L'azienda inoltre sta cercando di implementare strategie volte alla digitalizzazione dei processi interni, al fine di limitare il consumo di carta e affini.

La Tenuta di Mensanello si è impegnata negli ultimi anni nella sensibilizzazione dell'ospite verso pratiche quotidiane sostenibili. In particolare, sono stati installati all'interno di tutte le unità abitative dei cartelli che invitano all'utilizzo consapevole e responsabile di acqua, elettricità e risorse in generale.

Consumi energetici interni	UdM	2023	MWh ⁵
Gasolio (per riscaldamento/impianti)	litri	1.600	15.9
Gasolio (per autotrazione)	litri	10.700	106.14
GPL (per riscaldamento)	litri	4.000	27.12
Totale	litri	16.300	149.136

Energia elettrica consumata (acquistata dalla rete e autoprodotta) - Consumi Energetici	UdM	2023
Energia acquistata dalla rete	kWh	62.000
di cui senza G.O.	kWh	8.428
di cui con G.O.	kWh	53.572
Energia autoprodotta da fonti rinnovabili e autoconsumata	kWh	23.000
Totale consumi di energia elettrica	kWh	85.000
di cui non rinnovabile	kWh	8.428
di cui rinnovabile	kWh	76.572

5. I fattori di conversione utilizzati si rifanno al documento "Conversion factors 2023: condensed set- DEFRA"

Complessivamente, circa il 90% dell'energia utilizzata da Mensanello nel 2023 (76.572 kWh) proviene da fonti rinnovabili, contribuendo in modo significativo alla riduzione delle emissioni di CO₂ e all'impegno verso un sistema produttivo più sostenibile.

Consumi interni – Risorsa idrica

Alla Tenuta di Mensanello, la gestione responsabile della risorsa idrica è perseguita attraverso una serie di pratiche mirate a ridurre il consumo e ottimizzare l'uso dell'acqua.

I vigneti della Tenuta sono coltivati senza l'uso di irrigazione, dimostrando un forte impegno nella conservazione delle risorse idriche. L'acqua viene utilizzata esclusivamente durante le fasi di trattamento delle piante, e il suo impiego è attentamente regolato in base all'andamento climatico stagionale e alla fase fenologica delle colture. Questo approccio permette di ridurre al minimo l'utilizzo di acqua, concentrandosi solo sui momenti più critici per la salute delle piante. Parallelamente, la Tenuta adotta strategie volte ad aumentare la capacità di ritenzione idrica del suolo, così da rendere le piante più resistenti allo stress idrico durante i mesi estivi. Tra le tecniche impiegate figurano l'incremento della sostanza organica nel terreno, l'utilizzo della pacciamatura e l'introduzione di cover crops (colture di copertura). Queste pratiche agronomiche migliorano la struttura del terreno, consentendo una maggiore trattenuta dell'umidità e favorendo la resilienza delle piante. Attraverso questi interventi, la Tenuta riesce a preservare le risorse idriche e a creare un ambiente agricolo più sostenibile, riducendo la dipendenza da irrigazione artificiale e migliorando la salute complessiva del suolo e delle colture.

Per quanto riguarda la ristorazione, è stato avviato un trattamento di potabilizzazione dell'acqua che ha permesso di ridurre significativamente l'uso di bottigliette di plastica. Questa iniziativa non solo promuove la sostenibilità ambientale, ma contribuisce anche a una notevole riduzione dei rifiuti plastici. È possibile quantificare il risparmio in termini di bottiglie di plastica evitate, offrendo un indicatore concreto dell'impatto positivo di questa pratica: nel 2023 i consumi di acqua potabile sono stati di circa 9 m³, contribuendo ad evitare l'utilizzo di circa 12.000 bottiglie di plastica da 0,75 litri.

Nell'agriturismo, sono stati installati addolcitori per migliorare la qualità dell'acqua utilizzata dai visitatori, riducendo al contempo l'uso di detersivi e prolungando la vita degli impianti idraulici. Queste misure contribuiscono a un uso più efficiente e sostenibile delle risorse idriche, riflettendo l'impegno costante della Tenuta di Mensanello verso pratiche di gestione responsabile e sostenibile dell'acqua.

Ad oggi, i consumi idrici totali sono monitorati attraverso dei contaltri che consentono una gestione precisa e trasparente dell'acqua utilizzata. L'azienda registra, per l'anno 2023, un consumo totale di 1.500 m³.

L'economia circolare e la gestione dei rifiuti

Alla Tenuta di Mensanello, l'approccio sostenibile non si limita alla produzione agricola, ma si estende a una gestione attenta dei rifiuti e all'adozione di pratiche di economia circolare. L'azienda è impegnata a ridurre al minimo gli sprechi e a riutilizzare le risorse in modo efficiente, contribuendo così alla salute del territorio e alla conservazione dell'ambiente.

Nelle operazioni agricole, la Tenuta sfrutta appieno i sottoprodotti della produzione vinicola e olivicola. Le vinacce e la sansa, derivati rispettivamente dalla vinificazione e dall'estrazione dell'olio, vengono redistribuiti sui campi come ammendanti e apporti di nutrienti, arricchendo il suolo e contribuendo all'aumento del carbonio organico nei terreni. Questo non solo riduce la necessità di fertilizzanti chimici, ma supporta anche la biodiversità e la salute del suolo.

L'uso di biomasse, come il nocciolino di sansa e la legna, per il riscaldamento e altre esigenze energetiche, rappresenta un'altra componente chiave della strategia sostenibile di Mensanello.

Questi materiali, derivati da risorse rinnovabili, aiutano a ridurre l'uso di combustibili fossili e a mantenere un ciclo energetico più pulito e sostenibile.

In ogni settore aziendale, la Tenuta implementa una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, assicurando che materiali riciclabili come carta, plastica e vetro siano correttamente separati e trattati. Inoltre, per promuovere il riuso, una parte degli imballi in cartone utilizzati per la distribuzione del vino vengono riutilizzati internamente, riducendo ulteriormente l'impatto ambientale.

Questo impegno verso la riduzione dei rifiuti e l'economia circolare è parte integrante della visione a lungo termine della Tenuta di Mensanello, che mira a operare in armonia con la natura, sostenendo la prosperità del territorio e promuovendo pratiche agricole e aziendali che rispettano l'ambiente.

Nel 2023, il monitoraggio dei rifiuti derivanti dall'attività agricola ha permesso di registrare i consumi riportati in tabella.

Rifiuti prodotti per tipologia e metodo di smaltimento - Tipologia	UdM	2023
Totale rifiuti pericolosi (inviati a recupero)	Kg	123
Totale rifiuti non pericolosi inclusi rifiuti assimilabili agli urbani	Kg	3.481
Totale rifiuti prodotti (pericolosi e non pericolosi)	Kg	3.604

Le emissioni

La Tenuta, consapevole dell'importanza di ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività, monitora costantemente le emissioni di gas serra derivanti dalle operazioni aziendali. L'azienda adotta misure concrete per ridurre le emissioni in linea con i propri obiettivi di sostenibilità e con la crescente attenzione globale verso la mitigazione degli effetti del cambiamento climatico.

Le emissioni dirette di Scope 1 comprendono le emissioni di gas serra derivanti dalle fonti che Mensanello possiede o controlla direttamente, come la combustione di carburanti nei macchinari agricoli e nelle attrezzature impiegate per il riscaldamento.

Emissioni dirette di Scope 1	UdM	2023
Totale emissioni	tCO ₂	39.87 ⁶

Le emissioni indirette (Scope 2), invece, sono associate all'energia elettrica acquistata e consumata, prodotta esternamente all'azienda e quindi al di fuori del suo controllo diretto. Sebbene una parte dell'energia utilizzata dalla Tenuta provenga dalla rete elettrica, la maggior parte è certificata con garanzia d'origine. Inoltre, una quota significativa del fabbisogno energetico è soddisfatta grazie alla produzione interna di energia rinnovabile tramite l'impianto fotovoltaico installato. Il livello contenuto delle emissioni di Scope 2 registrato nel 2023 riflette, quindi, l'efficacia dell'utilizzo di energia green nella riduzione complessiva dell'impronta di carbonio aziendale.

Emissioni dirette di Scope 2	UdM	2023
Totale emissioni	tCO ₂	2.26 ⁷

In linea con il suo impegno verso la riduzione della propria impronta carbonica, la tenuta di Mensanello ha fissato l'obiettivo a breve termine di installare sistemi a pompe di calore in tutti i propri alloggi. Questo intervento consentirà di ridurre i consumi di GPL, attualmente utilizzato per il riscaldamento nei mesi più freddi, e di abbattere ulteriormente le emissioni di CO₂.

6. Le emissioni di Scope 1 sono calcolate utilizzando i fattori di emissione del DEFRA 2023 (2.446 gCO₂/l).

7. Le emissioni di Scope 2 sono calcolate utilizzando i fattori di emissione del DEFRA 2023 (268 gCO₂/KWh).

Packaging

La Tenuta di Mensanello adotta un approccio responsabile e sostenibile nella gestione del packaging, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale dei propri prodotti, come vino e olio. Ogni scelta è guidata dalla volontà di bilanciare la qualità del prodotto con pratiche di imballaggio più sostenibili.

Per quanto concerne la vendita diretta di vino e olio, l'azienda ha adottato un packaging semplice ed essenziale. Negli anni è stato ridotto il peso delle singole bottiglie di vino (da circa 600 a 500 g/cad.) contribuendo a una riduzione del consumo di materiali e delle emissioni legate al trasporto. Inoltre, è stato implementato un sistema di recupero parziale delle scatole di cartone derivanti dalle attività del ristorante agricolo, dimostrando un impegno concreto verso la circolarità delle risorse. Nel 2023, sono stati utilizzati complessivamente 1,2 tonnellate di cartone e 3,2 tonnellate di vetro.

Per il packaging dell'olio, la Tenuta ha scelto di utilizzare contenitori in metallo invece che in vetro. Questa decisione consente un significativo risparmio energetico, riduce il peso complessivo del packaging e garantisce una completa protezione dai raggi solari, preservando così la qualità del prodotto. Nel 2023, il peso totale delle lattaie di metallo impiegate per il packaging dell'olio è stato di circa 140 kg.





LA GESTIONE SOSTENIBILE DEL SUOLO

Biodiversità



Per la Tenuta di Mensanello, la tutela della biodiversità è una pietra angolare delle pratiche agricole sostenibili adottate. Situata in un ambiente ricco di risorse naturali, l'azienda ha implementato strategie mirate per promuovere la diversità biologica e garantire una gestione ecocompatibile del territorio. Con oltre 40 ettari di bosco che fungono da santuario per la flora e la fauna locali, la Tenuta preserva attivamente e arricchisce l'habitat naturale. All'interno dell'azienda sono presenti inoltre due laghetti collinari, attualmente non in uso per i prelievi di acqua, ma che forniscono habitat semi-naturale a diverse specie presenti sul territorio.

Nei suoi vigneti e seminativi, la Tenuta adotta pratiche di agroecologia per migliorare la fertilità del suolo e proteggere l'ambiente. Con la semina di cover crop invernali e pratiche di inerbimento, l'azienda non solo riduce l'erosione del suolo, ma incrementa anche la sostanza organica, promuovendo cicli agricoli più sostenibili e resilienti.

Nei seminativi, attraverso contratti di coltivazione, la Tenuta di Mensanello ricerca il mantenimento di almeno 1/3 della superficie totale a coltivazione di erba medica, specie poliennale che non necessita lavorazioni annuali dei terreni, né di concimazioni in quanto specie leguminosa, e arricchisce il suolo di sostanza organica.

Inoltre, dal 2023 sono stati impiantati alcuni corridoi ecologici con essenze del territorio, su alcune superfici vitate, al fine di fornire habitat per insetti impollinatori, antagonisti e parassitoidi. Infine, tra gli obiettivi di lungo periodo vi è quello di realizzare impianti di agroforestazione su alcuni seminativi, al fine di aumentare la complessità ecologica e i servizi ecosistemici ad essa associati.

Nel 2023, quindi, la Tenuta ha dimostrato un impegno significativo verso la conservazione della biodiversità, con particolare attenzione alla gestione sostenibile delle risorse agricole. La rendicontazione dei seguenti indicatori permette di monitorare e, in futuro migliorare, le strategie aziendali, al fine di promuovere un equilibrio tra produzione e tutela dell'ambiente:



Superficie Agricola Utilizzabile e Totale

La Superficie Agricola Utilizzabile (SAU) ammonta a 245 ettari, mentre la Superficie Agricola Totale (SAT) è di 267 ettari. Questo rapporto evidenzia un'ottimizzazione nell'uso delle terre, garantendo spazi dedicati alla biodiversità.

Aree protette

Sono stati ripristinati 2,5 ettari di aree protette, corrispondenti all'1% della superficie agricola totale. Queste aree sono fondamentali per la conservazione degli habitat naturali e delle specie locali, contribuendo a mantenere l'equilibrio ecologico.

Pratiche di lavorazione del suolo

L'azienda adotta pratiche di minima lavorazione su 142 ettari. Queste tecniche riducono l'impatto sul suolo, favorendo la conservazione della biodiversità e la salute del terreno.

Conservazione della biodiversità del suolo

L'impegno nella conservazione della biodiversità del suolo è testimoniato da un'ottimizzazione del 6% nella gestione delle risorse. Questo sforzo si traduce in una maggiore fertilità e resilienza del suolo.

Copertura permanente del suolo

Viene mantenuta una copertura permanente del suolo su 11,3 ettari, pari al 5% della SAU. Questa pratica è cruciale per prevenire l'erosione e preservare la biodiversità, creando un ambiente più stabile per flora e fauna.

Sostanza organica del suolo

Infine, la percentuale di sostanza organica media del suolo è attualmente del 2,30%. Il mantenimento di adeguati livelli di sostanza organica è fondamentale per la salute del suolo e per sostenere la biodiversità agricola. Pertanto, uno degli obiettivi principali che l'azienda si prefigge non è solo il mantenimento degli attuali livelli di sostanza organica, ma anche l'incremento del contenuto di carbonio organico nei terreni, per potenziare ulteriormente la fertilità e la sostenibilità complessiva del suolo.

Biodiversità	UdM	2023
SAU (Superficie agricola utilizzabile)	ha	245
SAT (Superficie Agricola Totale)	ha	267
Aree protette (create o ripristinate)	ha	2,5
Percentuale di aree protette		1%
Aree di minima lavorazione/non lavorazione	ha	142
Conservazione biodiversità del suolo		6,00%
Aree dove si mantiene la copertura permanente del suolo	ha	11,3
Percentuale di SAU per la quale si mantiene la copertura permanente del suolo		5%
Percentuale di sostanza organica del suolo		2,30%

Produzione agricola sostenibile

Pur non sottostando a nessun tipo di certificazione, la Tenuta di Mensanello persegue l'obiettivo di minimizzare il ricorso a input esterni, quali fertilizzanti e fitofarmaci, preferendo soluzioni agronomiche e meccaniche per la gestione delle colture.

In tal senso, alcune tecniche di agroecologia, combinate a un approccio razionale alle più comuni problematiche agronomiche consentono di puntare a "costruire" il suolo, cioè, migliorarlo da un punto di vista fisico, chimico e biologico. Ciò che ci si aspetta è un miglioramento dello stato di salute delle colture, dovuto proprio a una migliore funzionalità del substrato in cui le piante si trovano a vivere.

Come già evidenziato in precedenza, la Tenuta di Mensanello fonda la propria mission nella tutela e miglioramento del fattore terra, obiettivo per il quale si ritiene una azienda agricola non possa prescindere. Pertanto, gli sforzi maggiori sono destinati all'incremento dei contenuti di carbonio organico del suolo, attraverso colture di copertura, fertilizzazioni organiche, riciclo di sottoprodotti agricoli aziendali, uso di cippato di legno, riduzione delle lavorazioni e transizione verso colture poliennali.

Inoltre, negli ultimi anni sono stati effettuati numerosi investimenti volti a migliorare le attrezzature di distribuzione dei prodotti, soprattutto con tecnologie di distribuzione proporzionali all'avanzamento, in chiave di agricoltura di precisione. Attraverso la collaborazione con la Fondazione Siena Food Lab è stato altresì fornito un software per la gestione degli appezzamenti, il quale ha un DSS (sistema di supporto alle decisioni) che consente di ottimizzare gli interventi fitosanitari in funzione dell'andamento meteorologico, oltre a predisporre mappe di prescrizione sulla base di rilievi satellitari da utilizzare per concimazioni mirate e precise. La Tenuta di Mensanello dispone ormai da numerosi anni di una propria stazione meteorologica accoppiata a sensori di umidità del suolo, con la quale l'azienda monitora costantemente le condizioni ambientali e adatta le pratiche agricole in tempo reale, mantenendo alti standard di qualità e sostenibilità in tutte le attività agricole.

Nel 2023, sono state utilizzate complessivamente 2 tonnellate di agrofarmaci e 5 tonnellate di fertilizzanti. Sebbene la Tenuta di Mensanello faccia affidamento su input esterni, l'obiettivo rimane quello di continuare a ridurre progressivamente l'uso grazie alle pratiche innovative e sostenibili adottate, riflettendo un impegno costante verso una gestione agricola sempre più rispettosa dell'ambiente.



LA GOVERNANCE AZIENDALE E LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

La sostenibilità e la strategia aziendale per la mitigazione dei rischi

La strategia della Tenuta di Mensanello per la gestione dei rischi si basa su un approccio integrato che combina innovazione, sostenibilità e tutela delle risorse naturali e umane. L'approccio alla gestione dei rischi della Tenuta consiste in un insieme coeso di pratiche innovative, attenzione alla sostenibilità e prevenzione attiva, che mirano a rendere l'azienda più resiliente, sostenibile e pronta ad affrontare le sfide future.

Consapevole delle sfide che l'agricoltura deve affrontare, la Tenuta di Mensanello ha sviluppato una strategia volta alla mitigazione dei rischi climatici. Gli eventi meteorologici estremi e i cambiamenti climatici rendono infatti necessario un piano che sia resiliente e sostenibile nel lungo termine. Per tale ragione, la Tenuta ha scelto di investire in soluzioni innovative e pratiche che riducano l'impatto ambientale e proteggano il territorio e la biodiversità.

Un aspetto cruciale di questa strategia è l'adozione di soluzioni per l'efficienza energetica. L'installazione di pannelli solari e sistemi di accumulo ha ridotto la dipendenza dalla rete elettrica e ha consentito una significativa riduzione dell'impronta di carbonio. Allo stesso modo, la sostituzione dei macchinari obsoleti con nuove attrezzature tecnologicamente avanzate ha contribuito a migliorare l'efficienza operativa e a ridurre l'impatto ambientale.

Per ciò che concerne la tutela della biodiversità e la gestione sostenibile del suolo, la Tenuta di Mensanello ha adottato pratiche come l'inerbimento, la semina di cover crop e l'introduzione di corridoi ecologici, mirate a preservare la fertilità del suolo e supportare la diversità biologica. Queste azioni riducono l'erosione, migliorano la struttura del terreno e favoriscono l'equilibrio degli ecosistemi, aumentando così la resilienza delle colture agli stress climatici. Anche la preservazione del patrimonio boschivo presente sul territorio dell'azienda svolge un ruolo importante nel creare habitat per la fauna locale, contribuendo a mantenere la biodiversità.

L'utilizzo della digitalizzazione è parte integrante dell'approccio aziendale per affrontare i rischi legati ai cambiamenti climatici. Infatti, l'implementazione di strumenti di supporto alle decisioni basati su dati meteorologici e rilevazioni satellitari consente un uso più preciso e mirato di fertilizzanti e fitofarmaci. Questo non solo riduce la dipendenza da input esterni, ma contribuisce anche a migliorare la salute del suolo e la qualità delle colture, riducendo l'impatto ambientale delle attività agricole.

In merito alla sicurezza e salute dei lavoratori l'approccio della Tenuta di Mensanello alla gestione dei rischi sul tema va ben oltre gli obblighi di legge, puntando a creare un ambiente di lavoro sicuro per tutti i dipendenti, indipendentemente dal tipo di contratto.

Per garantire una protezione estesa, tutti i lavoratori sono coperti da un'assicurazione che tutela contro eventuali danni a terzi durante lo svolgimento delle attività lavorative. Questa copertura rappresenta un ulteriore livello di sicurezza, aggiungendosi agli interventi preventivi e alle misure introdotte dall'azienda. Un'altra iniziativa fondamentale è stata l'installazione di segnaletica di sicurezza aggiornata, comprese planimetrie generali e indicazioni delle vie di fuga, estese anche agli spazi aperti come l'officina e il ricovero dei macchinari agricoli. I piani di emergenza sono stati affissi nei vari locali della struttura, per garantire che ogni lavoratore possa avere accesso immediato alle informazioni necessarie in caso di emergenza.

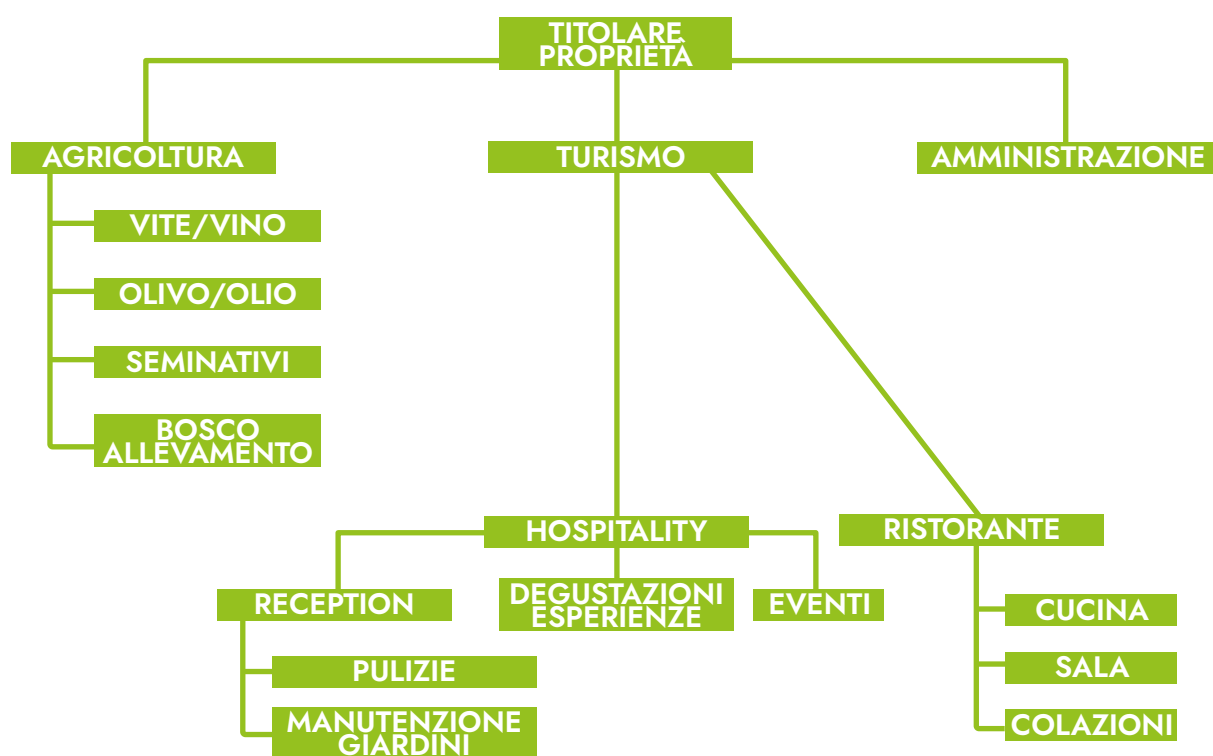
L'azienda è inoltre fortemente impegnata anche nella promozione di una cultura della sicurezza. La formazione continua è una componente essenziale: ai lavoratori vengono forniti corsi di aggiornamento e istruzioni su come identificare i rischi e comportarsi in modo adeguato a prevenirli. Promuovere una consapevolezza diffusa e collettiva su questi temi contribuisce a creare un ambiente in cui la sicurezza non viene vista come un obbligo, ma come un valore condiviso.

Investire nella sicurezza significa, per l'azienda, prendersi cura delle persone che ogni giorno contribuiscono con il loro lavoro alla crescita e al successo della Tenuta, promuovendo al contempo un ambiente di lavoro sano, collaborativo e protetto.

Infine, per mitigare il rischio di caporalato, la Tenuta di Mensanello privilegia l'internalizzazione del lavoro, intesa come promozione di ruoli interdipartimentali. Alcuni dipendenti coprono più settori in funzione della stagione. Ad esempio, è comune l'impiego di manodopera agricola durante il periodo di potatura invernale che poi viene spostata su reparti più propriamente turistici, come accoglienza/degustazioni/colazioni. Questo approccio consente di garantire ai dipendenti una continuità annuale, di abbattere parzialmente il turnover, nonché di prevenire i rischi legati a fenomeni di caporalato e affini. Nel 2023 è stato infatti nullo il ricorso a squadre esterne per i lavori agricoli più consistenti.

La governance

La governance della Tenuta di Mensanello è caratterizzata da una visione olistica che mira a garantire l'equilibrio tra le diverse funzioni aziendali, promuovendo sinergie tra le stesse. L'organigramma di seguito riportato evidenzia una struttura organizzativa ben definita e articolata, concepita per ottimizzare la gestione delle diverse aree operative, che includono agricoltura, turismo e amministrazione. Questa suddivisione consente un approccio integrato e coordinato, fondamentale per il successo delle attività aziendali.



Al vertice della struttura si trova la Proprietà, la quale ha un ruolo cruciale nella definizione della strategia aziendale e nella supervisione generale delle operazioni.

Sotto la direzione della proprietà, l'organigramma si divide in tre aree principali:

AGRICOLTURA

Questa sezione è suddivisa in quattro ambiti operativi:

Vite/Vino focalizzato sulla produzione vinicola.

Olivo/Olio riguarda la coltivazione e la lavorazione dell'olio d'oliva.

Seminativi include le attività legate alla semina e alla raccolta di colture diverse.

Bosco/Allevamento si occupa della gestione delle risorse forestali e degli allevamenti.

TURISMO

Sotto questo settore troviamo l'hospitality, che comprende:

Reception: responsabile dell'accoglienza degli ospiti e della gestione delle prenotazioni, ovvero della manutenzione della struttura.

Degustazioni/Esperienze: si concentra sull'organizzazione di eventi esperienziali legati ai prodotti dell'azienda.

Eventi: gestisce eventi speciali e attività promozionali.

Troviamo inoltre il Ristorante, suddiviso in:

Cucina responsabile della preparazione dei pasti.

Sala gestisce il servizio ai tavoli.

Colazioni si occupa della preparazione e del servizio delle colazioni.

AMMINISTRAZIONE

Si occupa della gestione finanziaria e contabile; coordina le attività tra i vari dipartimenti; gestisce le risorse umane.

La composizione dell'organigramma riflette l'impegno della Tenuta di Mensanello nel creare un ambiente di lavoro che favorisca la cooperazione tra i diversi reparti. Le funzioni sono progettate per supportare il flusso di informazioni e risorse, garantendo un servizio di alta qualità sia per i clienti che per i dipendenti.

La governance della Tenuta si basa su principi di responsabilità, trasparenza e sostenibilità, promuovendo una cultura aziendale che valorizzi la formazione continua e il benessere dei lavoratori.

L'organigramma della Tenuta di Mensanello rappresenta un modello di governance integrata, mirata a coniugare le diverse anime aziendali in un'unica visione strategica e operativa, in grado di affrontare le sfide attuali e future del settore agricolo e turistico.

Iniziative a favore della Comunità e partnership con le Istituzioni



La Tenuta di Mensanello si impegna attivamente a promuovere la condivisione e l'inclusione attraverso iniziative che coinvolgono la comunità locale e oltre. Eventi sociali come il MAFF (Mensanello Arts and Food Festival) offrono occasioni uniche di intrattenimento e cultura, riunendo persone per giornate di musica, gastronomia e stand che celebrano le tradizioni locali. Con l'intento di consolidare questa tradizione, la Tenuta si impegna a riproporre tali eventi sociali, continuando così a celebrare e valorizzare le radici culturali del territorio di appartenenza.

Mensanello nel 2023 ha collaborato con il Santa Chiara Lab, ente di ricerca dell'Università di Siena, per sviluppare e promuovere iniziative di sostenibilità. In particolare, con il supporto della Fondazione Siena Food Lab, è stato possibile non solo rafforzare il legame tra l'azienda e la comunità accademica, ma contribuire anche alla realizzazione di progetti innovativi e alla diffusione delle migliori pratiche nel campo dell'agricoltura e della gestione sostenibile.

A dimostrazione del proprio impegno, Mensanello ha avviato una rubrica social dal titolo "Agricoltura Alternativa" con cui si pone l'obiettivo di diffondere le buone pratiche messe in atto per ottenere il meglio dalla Terra, nel rispetto della natura.

Queste iniziative arricchiscono la vita culturale e sociale della comunità, riflettendo l'impegno costante della Tenuta di Mensanello nel creare valore condiviso e sostenibile per tutti i suoi stakeholder.

L'ospitalità e l'indotto economico generato

La Tenuta di Mensanello offre un'esperienza di ospitalità che riflette l'impegno dell'azienda verso la qualità, l'autenticità e la sostenibilità.

Collaborando con fornitori locali, l'azienda crea un indotto significativo per l'intera esperienza ospitale, inclusa la ristorazione. Le partnership strategiche con fornitori selezionati non solo garantiscono la freschezza e la qualità degli ingredienti utilizzati nei piatti preparati presso il ristorante dell'agriturismo, ma contribuiscono anche alla promozione dell'economia locale. Questa sinergia tra Mensanello e i suoi partner si traduce in un'offerta culinaria che celebra la tradizione e valorizza i prodotti del territorio.

Oltre a una cucina eccellente, l'ospitalità alla Tenuta di Mensanello si distingue per l'atmosfera accogliente e l'attenzione ai dettagli. Gli ospiti possono immergersi nella bellezza dei paesaggi toscani, partecipare a tour guidati delle vigne e degli uliveti, o semplicemente rilassarsi tra le mura storiche della tenuta.

La Tenuta mette a disposizione i propri spazi e servizi anche per l'organizzazione di eventi, in particolare matrimoni. Quest'ulteriore attività non solo genera un impatto economico diretto per l'azienda stessa, ma crea anche benefici economici significativi per la comunità. Eventi come i matrimoni, infatti, attraggono fornitori quali: fioristi, fotografi, band musicali e molti altri professionisti, tutti solitamente provenienti dalla zona. Inoltre, gli ospiti non locali spesso, visitano i luoghi circostanti, mangiano nei ristoranti locali e acquistano prodotti tipici, contribuendo così ulteriormente all'economia del territorio. Questo crea un circuito virtuoso di benessere economico che va oltre i confini dell'agriturismo stesso, coinvolgendo un'ampia rete di imprese locali e generando un indotto economico positivo e diffuso.

L'approccio olistico di Mensanello all'ospitalità non si limita quindi a offrire alloggio e pasti, ma mira anche a creare esperienze memorabili che integrano cultura locale, tradizione e sostenibilità. Ogni aspetto dell'ospitalità è pensato per riflettere i valori di qualità, integrità e autenticità che definiscono l'identità della Tenuta di Mensanello.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il primo Report di Sostenibilità della Tenuta di Mensanello e fornisce una visione d'insieme delle performance dell'organizzazione in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica per l'anno 2023, dal 1° gennaio al 31 dicembre.

Questo report è stato redatto con l'obiettivo di comunicare e descrivere i progetti implementati e i principali risultati in ambito economico, sociale e ambientale raggiunti nel corso del 2023.

Il documento è stato redatto volontariamente nell'ambito del progetto finanziato dalla Fondazione Siena Food Lab e risponde all'esigenza dell'azienda di avere uno strumento con cui presentare ai propri stakeholder politiche e obiettivi di sostenibilità, rendicontando i risultati ottenuti nell'anno.

La Tenuta di Mensanello, in linea con i principi di accuratezza, chiarezza, completezza, tempestività e verificabilità, si impegna a fornire dati veritieri e pertinenti, al fine di consentire un'analisi ottimale delle performance nel tempo.

Il documento è concepito per essere pubblicato con cadenza annuale e segue in ambito europeo i "GRI Sustainability Reporting Standards – 2021" del Global Reporting Initiative (GRI) e più nello specifico, in ambito nazionale, le linee guida per la rendicontazione di sostenibilità proposte dal MEF (Ministero dell'Economia e delle Finanze). La selezione degli standard GRI e degli indicatori proposti dal MEF è stata effettuata per garantire una copertura adeguata e rilevante delle tematiche di sostenibilità specifiche per l'azienda.

Per assicurare l'attendibilità dei dati è stato limitato il ricorso a stime. Inoltre, per il calcolo del consumo energetico e delle emissioni di Scope 1 e Scope 2, sono stati utilizzati i fattori di conversione e i coefficienti di emissione pubblicati da DEFRA (2023).

Gli indicatori economico-finanziari riportati sono stati estratti dal registro contabile della Tenuta, assicurando coerenza e precisione rispetto alle metriche finanziarie utilizzate.

Il Report di Sostenibilità 2023 non è stato sottoposto a verifiche da parte di terzi (assurance esterna). La responsabilità per la raccolta, la verifica e la presentazione dei dati appartiene interamente alla Tenuta di Mensanello. Si precisa che l'azienda si è avvalsa della collaborazione e del supporto di Santa Chiara Lab, Centro di Servizi dell'Università di Siena per le attività di innovazione interdisciplinare.

Prima della pubblicazione, il documento è stato esaminato e approvato dalla Proprietà e sarà disponibile per la consultazione pubblica sul sito web dell'organizzazione.

TENUTA DI
MENSANELLO