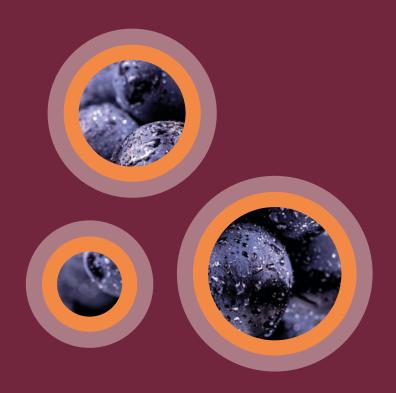
# CAVIRO



Qui, dove tutto torna.

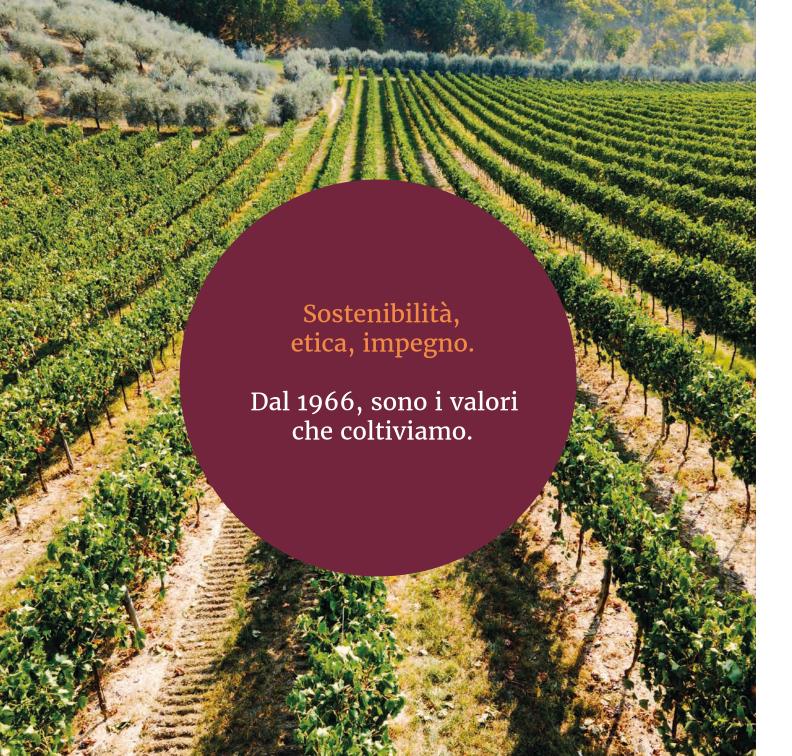
Caviro è una cooperativa agricola italiana fondata a Faenza, nel cuore dell'Emilia Romagna, nel 1966. Da oltre cinquant'anni la sua missione è valorizzare le uve dei propri viticoltori in una terra ad alta vocazione vinicola.



Oggi il Gruppo esporta in oltre 80 paesi.

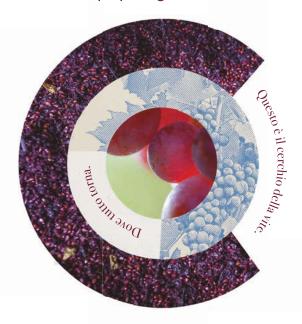
Come ettari di vigne e come volumi di vino prodotti è la più grande Cantina d'Italia.

Da sempre pone grande attenzione alla qualità e all'innovazione dei propri prodotti, promuovendo un modello virtuoso di economia circolare.



#### Questo è il cerchio della vite.

Un modello di economia circolare in continua evoluzione che parte da una piccola cosa, piccola come un acino, ma dal valore inestimabile: è proprio grazie all'uva coltivata con passione da oltre 11.000 viticoltori che prendono vita i nostri vini, espressione del territorio italiano, ma anche prodotti nobili, energia rinnovabile e nutrienti per la terra in una vera e propria rigenerazione virtuosa.



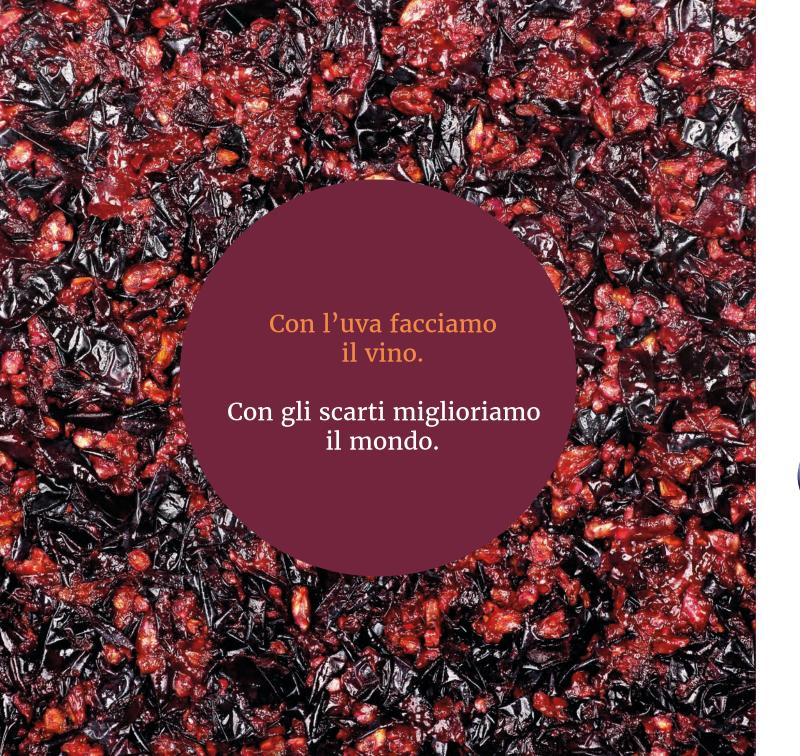
Perché la nostra **visione** è rivolta verso lo zero, come gli scarti e le emissioni a cui puntiamo, per restituire alla terra ciò che abbiamo preso in prestito.

Un impegno concreto che rinnoviamo ogni giorno con coraggio, verso le persone, la filiera e il pianeta.

Senza mai dimenticare che per noi di Caviro, quando si parla di sostenibilità.

Senza mai dimenticare che per noi di Caviro, quando si parla di sostenibilità, l'ultimo traguardo è il prossimo:

questo è il cerchio della vite, dove tutto torna.





Il più grande vigneto d'Italia



11.100 viticoltori



7 regioni italiane



37.500 ettari di vigneto



>40% risparmio sui consumi di acqua ogni anno



Saving emissivo di 82.000 tonnellate CO2



autosufficienza



Partiamo sempre da una convinzione profonda: dell'uva non si butta via niente.

Dopo aver spremuto gli acini per la vinificazione, diamo nuova vita a tonnellate di scarti della vite, trasformandoli e valorizzandoli.

Vinacce, vinaccioli, sfalci, raspi, rinascono a nuova vita diventando prodotti nobili, energia rinnovabile per illuminare i nostri stabilimenti e fertilizzante per nutrire le nostre vigne.

Così tutto ricomincia. Così tutto torna.

# Tre anime, un Gruppo



#### Caviro Sca

Sca rappresenta un Consorzio di Cooperative agricole ed è impegnata nella commercializzazione di vini d'Italia, IGT, DOC e DOCG per il largo consumo e la ristorazione.

Fanno parte del Gruppo anche:

- Gerardo Cesari Spa
- Leonardo da Vinci Spa



#### Caviro Extra

Extra guida l'innovazione nella ricerca e sviluppo di prodotti nobili ottenuti dalla valorizzazione degli scarti derivati dal mondo agroindustriale.



#### Enomondo

Enomondo è la società compartecipata tra Caviro Extra ed Herambiente, che gestisce l'innovativa centrale termica a biomasse per la produzione di energia, e produce fertilizzanti attraverso il recupero di materia organica.

#### I nostri numeri

585
Dipendenti

7 Siti produttivi 423

Milioni di euro di fatturato









#### Premi e Certificazioni



Premio Corriere della Sera: aziende più attente al clima



Premio per lo sviluppo sostenibile

1° Classificato Economia Circolare

## Economicamente

Tre modi

Siamo sostenibili dal punto di vista economico perché i nostri bilanci riflettono solidità e consentono progetti a lunga scadenza.

di essere sostenibili

#### Eticamente

Siamo sostenibili dal punto di vista sociale perché gli effetti del nostro impegno si riverberano positivamente sull'indotto di tutta la filiera e sulla comunità che ci circonda.

## Ecologicamente

Siamo sostenibili dal punto di vista ambientale perché il nostro modello, "dalla vigna alla vigna", determina grandi benefici sul territorio.



Premio Impresa Ambiente:

migliore gestione per lo sviluppo sostenibile



Equalitas: sostenibilità ambientale, socio-economica ed etica di una cantina



Benvenuti nel nostro circolo virtuoso.

> Il nostro circolo è aperto a chi crede nel rispetto della natura. Perché per noi, la salvaguardia dell'ambiente è sempre stata una priorità.

Negli ultimi anni abbiamo investito oltre 100 milioni di euro per strutturare un nuovo modello di economia circolare, creando una case history studiata in tutta Europa.

Il nostro modello punta a eliminare il concetto di scarto: a partire dalla vigna, ogni materia prima viene considerata una risorsa preziosa, lavorata e trasformata in nuova materia da rimettere in circolo.

Un ciclo virtuoso che unisce l'uomo e l'ambiente, l'uva e la terra, il presente al futuro.



8,5%

Uva italiana vinificata

223

Milioni di bottiglie, brik e bag in box prodotti

### Leader

in Italia per quota di mercato

Milioni di famiglie consumatrici in Italia

175 Milioni di litri venduti

+80

Paesi di esportazione

# Dall'uva, il vino.

Tutto ha inizio nei nostri 37.500 ettari coltivati a vite, distribuiti in 7 regioni italiane.

Dal Veneto alla Sicilia ogni terreno, con le proprie caratteristiche di esposizione, clima e metodo di coltivazione, racconta una storia diversa, che vogliamo rispettare.

Perché ogni filare, ogni pianta, ogni grappolo esprima sempre il massimo valore.



Oltre 800 premi ricevuti negli ultimi anni, con riconoscimenti nell'ambito dei più prestigiosi concorsi nazionali ed internazionali, tra i quali spiccano Mundus Vini, Gambero Rosso, Wine Spectator e Migliori Vini Italiani.



FATASCIÀ















carta dei vini.

Da casa al ristorante, dall'Italia al mondo. Ai professionisti e agli operatori del settore Ho.Re.Ca offriamo un'ampia proposta di vini, che si evolve e si arricchisce di nuove referenze per adattarsi a un mercato in costante cambiamento.



### Largo consumo, grande varietà.

Una volta vinificate le nostre uve si traducono in un'esperienza di gusto unica, che rappresenta l'eccellenza di sette regioni. I nostri vini raggiungono la tavola di milioni di persone attraverso la GDO, in Italia e nel mondo.















### Una missione nobile.



Trasformare i derivati della nostra filiera in prodotti ad alto valore aggiunto. Questa è la missione nobile di Caviro Extra. Grazie all'innovazione tecnologica e di processo, forniamo semilavorati e materia prima ad aziende leader nei settori farmaceutico, cosmetico, food & beverage.

Con Caviro Extra, per generare extra-valore.

Extra è il luogo in cui trasformiamo in valore ciò che prima veniva scartato.

Extra è un processo che dimostra l'infinita ricchezza del prodotto agricolo e agroalimentare.

Extra è l'innovazione che crea nuova energia, senza lo sfruttamento di risorse naturali.







### Il vino è solo l'inizio.

Con gli scarti si può fare davvero un mondo di altre cose. Per questo abbiamo chiamato Enomondo la società che produce energia termica ed elettrica dagli scarti di lavorazione dell'uva e dalle potature del territorio, assicurando il 100% del fabbisogno di energia per tutti gli stabilimenti del Gruppo.

Ogni acino spremuto, ogni foglia, ogni rametto ci aiuta ad alimentare i nostri impianti. Tutta l'energia che non utilizziamo viene immessa in rete per il fabbisogno della comunità.

## Qui, dove tutto torna.

L'ultimo elemento del ciclo virtuoso sono i fertilizzanti naturali ottenuti dai residui dei nostri processi di lavorazione che tornano ad arricchire con nuova sostanza organica i vigneti, da cui tutto ha avuto inizio.





# Insieme all'ONU per uno sviluppo sostenibile



Rispetto per l'ambiente, sicurezza e benessere di dipendenti e consumatori, modelli di produzione sostenibili e circolari. Ogni giorno ci facciamo in 10 per rispettare gli obiettivi ONU nell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Ecco i 10 Sustainable Development Goals su cui esercitiamo un'azione concreta, attraverso iniziative e progetti tangibili e di ampio respiro.



Con l'uva si può fare di tutto. Persino questa

Carta ecologica Crush Uva con residui agro-industriali



Qui, dove tutto torna.







www.caviro.com