



Torre
fornello

REPORT
DI
SOSTENIBILITÀ
2023

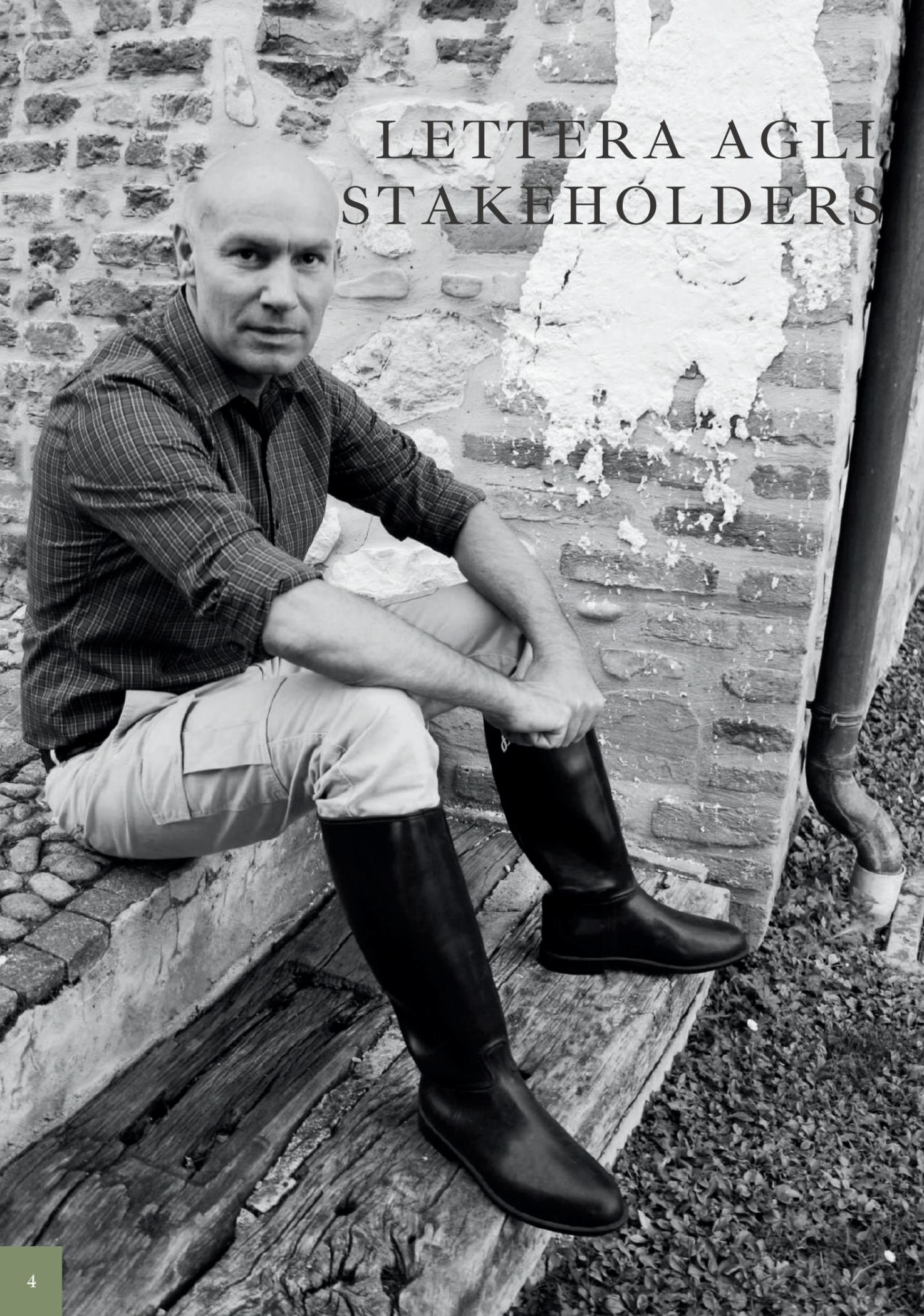
*“Credo che avere la terra e
non rovinarla sia la più
bella forma d’arte che si
possa desiderare”*

Andy Warhol



INDICE

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS	4
1.0 La storia sostenibile di Torre Fornello	6
1.1 La storia della tenuta	
1.2 Una tradizione matriarcale: da viticoltori a vignaioli	
1.3 La figura di Enrico Sgorbati	
2.0 Torre Fornello oggi	16
2.1 La vision di Torre Fornello: putting Fornello on the map	
2.2 Torre Fornello oggi: identikit dell'azienda	
2.3 Vignaiolo indipendente	
2.4 I premi di Torre Fornello	
2.5 I clienti	
2.6 I vini di Torre Fornello	
3.0 Sostenibilità nel bicchiere	38
3.1 Viticoltura biologica	
3.2 Approccio alla vendemmia	
3.3 La catena del valore	
4.0 Impatto ambientale	44
4.1 Consumi energetici	
4.2 Risorse idriche	
4.3 Gestione dei rifiuti	
4.4 Packaging sostenibile	
5.0 Le persone di Torre Fornello	52
5.1 Le persone: il nostro valore aggiunto	
5.2 La formazione e la sicurezza	
6.0 Torre Fornello per la comunità	56
6.1 Torre Fornello e il territorio	
6.2 Quando il vino incontra la cultura: la vigna delle arti	
7.0 Prospettive future	62
7.1 La sostenibilità è un impegno costante	
7.2 Focus: coltivazioni della lavanda e dello zafferano	
7.3 Highlights per il futuro	
SALUTI FINALI	70



LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

È con piacere che desideriamo presentarvi il primo Report di sostenibilità della tenuta Torre Fornello, con l'intento di tracciare e scolpire le tappe del costante impegno verso pratiche aziendali sostenibili e rispettose dell'ambiente.

Vogliamo dunque ripercorrere con voi le fasi che hanno portato alla realizzazione della realtà sostenibile di Torre Fornello, pur mantenendo un'ottica di miglioramento e accrescimento verso un futuro sempre più green.

La Mission di Torre Fornello punta all'esaltazione e alla valorizzazione del territorio piacentino grazie alla produzione di vini di alta qualità, assumendosi al contempo la responsabilità di rispettare la natura che ci ospita, sostenere le comunità locali e garantire il benessere dei nostri collaboratori e clienti.

La qualità non è mai stato l'obiettivo ultimo, ma piuttosto il punto di partenza.

È proprio grazie al costante studio e interpretazione della materia prima che la nostra azienda vitivinicola può vantare una posizione di unicità rispetto alle similari realtà locali, fin anche nazionali, offrendo una vasta varietà di prodotti, all'altezza di ogni occasione.

Le multiformi realtà di Torre Fornello realizzano un'armonia di esperienze, dalle quali si evince preponderante la filosofia cardine dell'azienda: essere interpreti di ciò che la natura ci offre e da questo ricavare un prodotto che rispetti i nostri standard di eccellenza e sostenibilità.

Siamo coscienti della responsabilità aziendale verso le generazioni future, per questo vogliamo trasmettere un'eredità pulita ed ecosostenibile.

Negli anni abbiamo raggiunto soddisfacenti traguardi che puntano a dimostrare il nostro continuo impegno. Partendo dall'implementazione di nuove tecnologie volte ad impattare minormente sull'ambiente, parimenti in ambito di pratiche agricole come di utilizzo di energia rinnovabile.

Sin dal principio siamo stati portatori di un pensiero altruistico verso la comunità e il territorio su cui la tenuta di Torre Fornello sorge, basti pensare al rispetto e la passione che nutriamo verso il luogo, vista la storia che lo riguarda e che quotidianamente onoriamo e salvaguardiamo.

L'azienda ha migliorato nel corso degli anni la salubrità dei propri vini, attraverso un'attenta selezione delle uve, una scrupolosa e ragionata realizzazione del processo di vinificazione e conservazione del prodotto, che ha reso l'azienda un unicum nel nostro settore.

Abbiamo inoltre adottato una procedura tracciabile e trasparente, attestando l'utilizzo di elementi green, da sempre presenti nella nostra filiera.

Consci che la sostenibilità è un obiettivo di lungo periodo, che richiede impegno, dedizione e costanza, ognuno di noi è pronto a fare la propria parte al fine di conservare e migliorare la nostra posizione come impresa vitivinicola di eccellenza del territorio emiliano.

Enrico Sgorbati

1.0

La storia sostenibile di Torre Fornello

La storia
della
tenuta

Una tradizione
matriarcale

La figura
di Enrico
Sgorbati

LA LINEA DEL TEMPO

Prima testimonianza del territorio di Torre Fornello, tramite il lascito testamentario di Diacono Gerardo

1028

Fornello passa sotto il dominio dei principi di Napoli. Risale a questo periodo la costruzione della torre di Fornello

XVI
SECOLO

ANNI 80

La famiglia Sgorbati acquista i terreni di Fornello, per coltivare i vigneti e venderne le uve come da tradizione di famiglia

Realizzazione delle diverse pertinenze e dell'azienda agricola a cura della famiglia Zanardi Landi

XVII
SECOLO

1992

Enrico decide di prendere in mano l'azienda di famiglia, dove coltiva la vigna e vende le uve

L'azienda agricola passa di proprietà alla famiglia Scotti Douglas e poi all'unica erede Caterina Zanardi Landi

XIX
SECOLO

1998

Nasce l'azienda vitivinicola Torre fornello. Iniziano i lavori per l'ammodernamento e arriva la prima vendemmia

La tenuta passa tra le mani di diversi proprietari

XX
SECOLO

2000

A lavori completati viene inaugurata la cantina come la conosciamo oggi

La storia della tenuta

Si racconta che Cicerone litigasse spesso con Calpurnio, perché quest'ultimo glorificava la sua Regione acclamandola come il luogo da cui proveniva il buon vino di Roma.

Calpurnio proveniva proprio dall'attuale zona piacentina.

Testimonianze storiche sul territorio ci raccontano di vigneti esistenti già in epoca romana.

Le valli piacentine e le rispettive tradizioni vitivinicole sono state influenzate da diverse culture che, susseguendosi e accavallandosi, hanno lasciato un retaggio di consuetudini ed usanze che ritroviamo ancora oggi.

Grazie ad una minuziosa indagine negli archivi storici nazionali di Palazzo Farnese abbiamo appreso la storia del borgo di Fornello: tutto parte da un antico testamento ritrovato in loco.

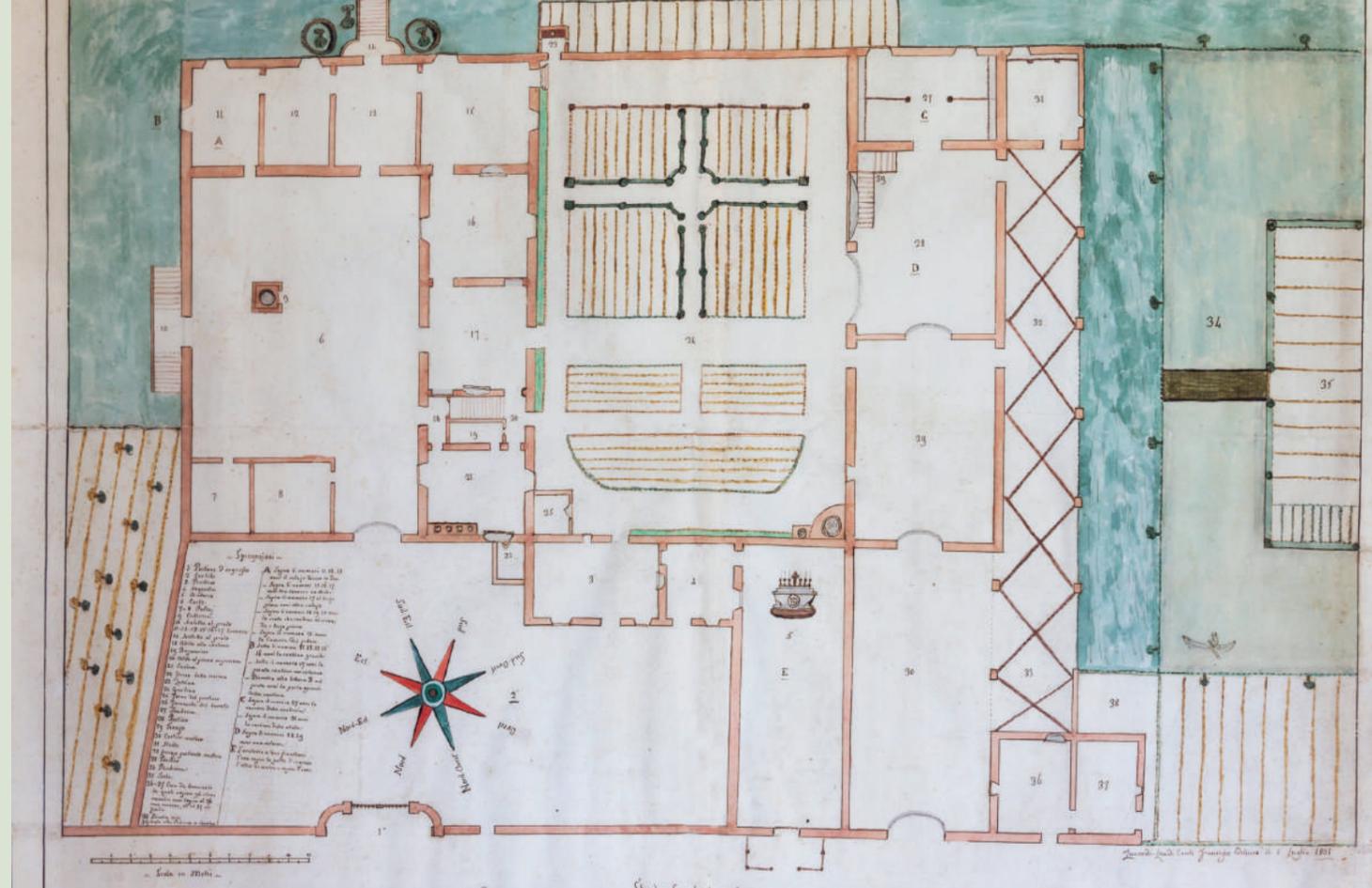
La prima testimonianza sul territorio di Fornello risale al 1028 quando il Diacono Gerardo, proprietario dei terreni, conservati al loro stato brado, decise di lasciare in eredità la sua proprietà ad una nobildonna piacentina, il cui nome è rimasto celato alla storia, ma della quale è noto non fosse affatto nubile.

A partire da questo accadimento vengono rilevate le prime costruzioni e le prime abitazioni: nacque così il borgo di Fornello.

Il nome del borgo è tutt'altro che casuale: questo deriva dalle quattro fornaci presenti in loco laddove era usanza cuocere sassi di calce, provenienti dalla frazione di Calcinara, e i mattoni di argilla, provenienti questi da un'altra località vicina, Creta.

Fornello spiccava dunque per la sua crucialità nella lavorazione e costruzione di mattoni e calce per gli edifici di Castel San Giovanni e Piacenza.

Ai più attenti non sarà sfuggita l'importanza di queste peculiarità del suolo: per le coltivazioni di uve bianche, i terreni calcarei sono rilevanti per la loro mineralità e i loro profumi, mentre i terreni argillosi aiutano, con i loro tannini e componenti di cuoio, a dare corpo alle uve rosse.



Alla fine del XV secolo e durante il XVI secolo Fornello passò sotto il dominio dei Principi di Napoli.

Risale a questo periodo la costruzione della torre di Fornello, il cui scopo originario era quello di guardia e protezione del feudo napoletano e la cui altezza si ritiene fosse almeno tre volte quella attuale.

Nel XVII secolo il feudo iniziò il suo avvicinamento alle forme odierne, con la realizzazione dell'azienda agricola; agli inizi del secolo il feudo venne comprato dalla famiglia nobile degli Zanardi Landi i quali costruirono le diverse pertinenze del podere, con allevamenti di bestiame vari, coltivazione di seminativi, uliveti e vigneti.

Rispetto alle specie arboree presenti sul territorio vi sono testimonianze dell'epoca napoleonica che censiscono nella zona piantagioni di viti, ulivi ma in particolar modo di cerasa, l'attuale ciliegia; malauguratamente né l'ulivo né il ciliegio sono sopravvissuti al tempo, fanno eccezione due ulivi secolari che Torre Fornello custodisce con premurosa attenzione e cura.

L'azienda agricola passò di proprietà nel diciannovesimo secolo alla famiglia Scotti Douglas, in primis ai capostipiti, poi all'unica erede, Carlotta Zanardi Landi la quale sposò un giovane, tale Conte Omati.

Nell'ultimo secolo la proprietà venne trasmessa prima alla famiglia Prevedini, gli succedono i produttori di vino Mossi, quando infine fu acquistata negli anni '80 dalla famiglia di Enrico Sgorbati.

Una tradizione matriarcale: da viticoltori a vignaioli

Il business del vino fruttava bene negli anni 80 del secolo scorso. Per questo motivo un padre di famiglia con il rispettivo genero decidono di fare un investimento: acquistare un terreno coltivato a uva con il fine di curarlo, ottenerne i frutti e vendere a produttori locali, conservando per sé qualche bottiglia.

I due uomini in questione sono Giuseppe Sgorbati e Andrea Brega, i quali, alla fine degli anni '80 decidono di acquistare i terreni di quella che diverrà poi l'azienda vitivinicola Torre Fornello.

Tuttavia, la famiglia di Enrico Sgorbati si dedica al vino sin dal XIX secolo: la leggenda vuole che la nonna della nonna, di ritorno dalle Americhe, dove raccontava di impegnarsi nell'umile lavoro di fattorino alla stazione, venne condotta su di una carrozza guidata da cavalli bianchi ai piedi di un podere, che la donna acquistò.

Dopo approfondite ricerche negli archivi nazionali, e non solo, si è compresa la verità della storia: i nonni erano di fatto emigrati in America per cercare fortuna e la fortuna la incontrarono veramente; gestivano le carrozze al di fuori della stazione per accompagnare i viaggianti in arrivo. Il podere che la trisavola acquistò è la casa dove Enrico e la sua famiglia attualmente vivono: Casa Bernesca.

Il podere acquistato dalla trisavola di Enrico passa poi alla nonna e successivamente alla madre: da questo si evince che la famiglia Sgorbati è sempre stata guidata da donne.

Dopo la morte del nonno di Enrico Sgorbati, attuale proprietario e gestore dell'azienda Torre Fornello, i terreni vengono affittati per anni, fino a quando il giovane Enrico decise di condurre la tenuta e di dedicarsi completamente all'attività di famiglia.

Era il 1992, da lì inizia la nuova vita di Torre Fornello, come azienda vitivinicola espressione di un vignaiolo appassionato e dedito alla sua terra.



La figura di Enrico Sgorbati

Enrico Sgorbati aveva poco più di vent'anni quando Francesco Faccini, proprietario del ristorante "da Faccini" a Sant'Antonio di Castell'Arquato, padre di un'amica, lo convinse a dare una mano nel ristorante di famiglia; davanti a due clienti desiderosi di assaggiare una buona bottiglia di vino egli rispose che non poteva aiutarli, in quanto astemio. Il signor Faccini allora decise di instradare il giovane Sgorbati al mondo del vino.

Iniziò così l'avvicinamento di Enrico Sgorbati a quella che poi diventerà la sua professione.

A gennaio dello stesso anno ricevette in regalo il primo corso da Sommelier.

Nel 1992 decise di prendere in mano l'azienda di famiglia, coltivando la vigna e vendendo le uve; per tre anni seguì questo schema: coltivare, pesare, vendere.

Enrico sentiva di volere di più, voleva conoscere il frutto del suo lavoro. Così dopo tre anni dedicati alla cura delle vigne, decise di rivolgersi ai suoi clienti, per scoprire che tipo di prodotto si potesse ottenere dall'uva dei suoi vigneti.

Enrico inizia quindi a bussare alle porte delle diverse cantine con cui trattava, speranzoso che qualcuno lo accogliesse e gli insegnasse il mestiere del vignaiolo.

Molti chiusero la porta, solo una persona lo lasciò varcare la soglia: la Signora Maria Poggi Azzali, della tenuta Pernice.

La donna con amore insegnò ad Enrico ciò che lei aveva imparato.

Egli rimase alla tenuta Pernice per tre anni, dove imparò l'arte di vinificare, così le proprie capacità lo portarono a divenire socio dell'azienda, per volontà della signora Azzali, e nel contempo i ricavi duplicarono.

Riconoscente di ciò che quel periodo gli ha permesso, Enrico sentiva però di non aver rispettato la sua vocazione: voleva continuare a crescere, senza fermarsi al solo vino frizzante che aveva ampiamente conosciuto in quegli anni; decise così di intraprendere una strada tortuosa per un produttore di vino del territorio piacentino: si convinse di voler approfondire la produzione anche di vini fermi di alta qualità, nonostante la ritrosia della tradizione locale.

Così nel dicembre del 1997 Enrico Sgorbati vendette le quote societarie alla figlia di Maria Azzali ed agli albori del 1998 nacque Torre Fornello.

Enrico fece tesoro di ciò che ha appreso negli ultimi anni di studio e lavoro e facendoli propri, inglobandoli nella sua azienda, dove però riuscirà finalmente a seguire la sua passione e il suo istinto, realizzando un connubio di tradizione e innovazione tecnologica in cantina e in vigna.

A marzo del 1998 iniziarono i lavori per l'ammodernamento e costruzione di parte dell'azienda; il primo progetto di una cantina in superficie non convinceva Enrico, in quanto troppo impattante con l'ambiente circostante. Così decise di realizzare una cantina sotterranea, che fosse ampia e strutturale, gentile con il paesaggio.

Alla fine del 1998, nonostante i lavori ancora in corso, arrivò la prima vendemmia.

Nel 2000 i lavori furono completati, venne così inaugurata la cantina.

Rimonta agli anni dell'ammodernamento della cantina una storia curiosa, che affascina da sempre gli ospiti della tenuta.

Si racconta che Torre Fornello sia abitato da un fantasma di una giovane donna bruciata sul rogo.

Fu durante la ristrutturazione dell'azienda che il fantasma palesò per la prima volta la sua presenza: volendo costruire un caveau di congiunzione tra la cantina e la villa padronale, venne eretta una struttura di cemento armato, la quale, al fine di renderla impermeabile, doveva essere ricoperta da carta catramata. Una sera, durante i lavori, non riuscendo a terminare la stesura della carta, venne lasciata pronta per la conclusione del lavoro per il giorno seguente; tuttavia l'indomani mattina la carta venne ritrovata srotolata e riavvolta, come se qualcuno durante la notte avesse provveduto, con attrezzi e macchine, alla scoperta del tunnel. Sono in molti a pensare che sia opera del fantasma.

Affinché i suoi prodotti fossero un'eccellenza del territorio e fossero riconosciuti tra i tanti, Enrico decide di coinvolgere nella sua attività un master enologo, che lo affiancasse nelle valutazioni più importanti e nel delineare un'identità decisa per il suo vino. Dall'enologo piemontese Enrico impara, tra le tante cose, il sapiente utilizzo del legno per la vinificazione.

Riesce a conquistare il gusto ed il cuore di Donato Lanati che lo affianca per sette anni circa, dal 1998 e il 2004, aiutandolo a raggiungere traguardi di prestigio, quale, sin dal primo anno, il riconoscimento di due bicchieri del Gambero Rosso per ben cinque dei suoi vini.

Dopo la collaborazione con Lanati, Enrico prosegue la sua attività forte della sua passione, fino a raggiungere un livello di eccellenza nel territorio piacentino, nazionale ed internazionale, nel rispetto della tradizione, dell'autenticità, valorizzando al contempo il territorio e le peculiarità della zona, guidato da scelte rispettose verso l'ambiente e le sue necessità.



2.0

Torre Fornello oggi

La vision
di Torre
Fornello

La tenuta oggi

Vignaiolo
indipendente

I premi

I clienti

I vini

La vision di Enrico Sgorbati: putting Fornello on the map

“Mi sento custode di un territorio, ho il dovere di rispettare queste terre, di interpretare quello che madre natura ci dona”

Enrico Sgorbati

Queste parole rispecchiano a pieno la filosofia di Torre Fornello incarnata nella figura del suo fondatore e proprietario. Fare vino significa interpretare quello che la natura ci dona quotidianamente, ascoltare i suoi bisogni e agire di conseguenza, perché la qualità può essere raggiunta solo se si lavora in sintonia con i suoi preziosi frutti.

L'approccio di Enrico Sgorbati alla produzione va oltre a quello che una certificazione biologica può attestare e che i numeri possono raccontare. La cantina Torre Fornello è una realtà artigianale, rimasta per più di 20 anni fedele ai propri valori, che ricerca meticolosamente la perfezione e l'innovazione, mantenendo però un forte legame con il territorio e con la storia. Basta fare un giro nei vigneti o nelle cantine per rendersi conto che esiste una realtà dove l'antico e l'innovazione si incontrano in un connubio perfetto. L'ingrediente principale del successo dell'azienda nasce in una sostanza rarefatta, quella di un sogno, oggi divenuto realtà.

La storia di Torre Fornello è la storia di un visionario che ha visto oltre il presente, di una mente creativa e passionale che ha realizzato quello che nessun altro ha avuto il coraggio di realizzare. Una storia di eccellenza italiana, ma soprattutto una storia di eccellenza piacentina, di chi ha creduto in un territorio in cui in pochi hanno davvero creduto.

Piacenza è da sempre terra di confine, terra di passaggio, di grandiosa varietà enogastronomica ma sicuramente non la realtà vinicola più famosa del paese, spesso oscurata dall'eccellenze toscane e piemontesi. Eppure, la zona di Ziano Piacentino, nella splendida Val Tidone e dove sorge la località Fornello, ospita la più alta densità di vigneti in Italia. La località di Fornello, oggi frazione del Comune di Ziano Piacentino, faceva un tempo parte del Piemonte, si tratta di una terra di mezzo che ha risentito di tante influenze, al confine con Lombardia, Piemonte e Liguria.

Fornello, per via dei suoi terreni calcarei e argillosi, è adatta alla coltivazione delle viti, e la sua varietà permette di ottenere vini con sfumature di profumi diversi. È qui che questa storia secolare ha inizio ed è qui che Enrico Sgorbati ha deciso di inseguire un sogno, radicato nei terreni e nella storia di Fornello, che oggi è diventato realtà, oltre i Colli Piacentini, oltre l'Emilia-Romagna e oltre i confini nazionali.



Torre Fornello oggi

Oggi l'azienda vitivinicola Torre Fornello si estende per ben 62 ettari ad una altimetria di 220 metri sopra il livello del mare, nella splendida Val Tidone, una delle quattro vallate che contraddistinguono le colline di Piacenza, immersa in un territorio collinare suggestivo e straordinariamente vitato.

È un luogo che va molto oltre la produzione vinicola, che ospita mostre, eventi culturali, ricevimenti, nonché visite e degustazioni, un luogo elegante dove ogni giorno, visitatori, artisti e amanti del vino condividono la bellezza e la storia di questa location incantata.

Nelle vigne di Torre Fornello viene praticato l'inerbimento controllato inducendo la vite ad una naturale competizione, con il risultato di rese più basse a favore di una migliore qualità. I trattamenti antiparassitari seguono un Disciplinare di lotta biologica nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente circostante e della salute. La coltivazione biologica consente di ottenere una produzione vinicola di altissima qualità a partire chiaramente dalle uve, provenienti interamente dai vigneti di proprietà e vinificate direttamente nella cantina di lavorazione di oltre 1000 metri quadrati.

La cantina di Torre Fornello

La cantina di Torre Fornello è un luogo fermo nel tempo, dove il legame con l'antica storia del luogo è immediatamente percepibile. La cantina è anche dotata di strumentazioni all'avanguardia, abbracciando tecnologie sofisticate che consentono di estrarre vini e assemblaggi dai profili aromatici e gustativi integri.

Qui, la materia prima per eccellenza, l'uva, è trattata con rispetto, permettendole di esprimersi in modo autentico e naturale.

L'unione sinergica tra avanzate tecnologie e tecniche radicate nella tradizione dona a Torre Fornello un'identità contemporanea, ancorata a radici antiche, che si riflette anche nei suoi vini. Questi sono l'emblema dell'espressione di un territorio, impreziositi da un tocco di modernità.

L'affinamento e la custodia dei vini avvengono nelle storiche cantine risalenti al periodo compreso tra il 1400 e il 1600, collocate sotto l'elegante villa padronale. Qui, le condizioni di temperatura e umidità naturali si mantengono costanti, conferendo ai vini eleganza, personalità e longevità.

A questo si aggiunge un tocco di personalità: Enrico Sgorbati ha deciso di elogiare la propria terra rendendola anche una "elemento di arredo": le mura di Torre Fornello sono state dipinte a mano impreziosendo la pittura con la terra stessa dei vigneti; il connubio con la natura non potrebbe essere più stretto, quasi intimo.





La scuderia di Torre Fornello

La vecchia stalla del 1600 e le scuderie oggi fungono da spazio espositivo per mostre ed eventi. Luoghi unici e ricchi di storia dove vengono degustati i vini aziendali.



La chiesetta

Costruita all'alba del XVII secolo in origine quale oratorio adibito esclusivamente alla sfera familiare, ha in seguito assunto il ruolo di chiesa parrocchiale all'interno del ristretto borgo nobile. Già a partire dal 2 settembre 1776, il Vescovo concesse l'autorizzazione per la celebrazione pubblica della Santa Messa con la dicitura "Celebratur Missa in Omnibus Festis".

Anche oggi, la chiesa rimane aperta al pubblico durante lo svolgimento delle funzioni religiose.

VIGNAIOLO INDIPENDENTE

Enrico Sgorbati è vignaiolo indipendente, affiliato alla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Raccoglie circa 1500 membri su tutto il territorio nazionale, parliamo di un circolo esclusivo che raccoglie vignaioli, intesi come i soggetti che attuano il completo ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento ed alla commercializzazione del prodotto finale.

Il vignaiolo indipendente dedica le proprie energie alla coltivazione delle vigne, alla vinificazione dell'uva, all'imbottigliamento e alla gestione diretta della vendita, assumendosi la piena responsabilità sotto il proprio nome e marchio.

Coinvolti attivamente in ogni fase del processo produttivo, i membri dell'esclusivo gruppo, lavorano instancabilmente per preservare, difendere e valorizzare il territorio di cui fanno parte.



La FIVI, (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), intrattiene un costante dialogo con il Ministero dell'Agricoltura e le diverse Regioni, partecipando attivamente ai tavoli di settore. Inoltre, collabora con le istituzioni comunitarie di Bruxelles attraverso la CEVI - Confederazione Europea dei Vignaioli Indipendenti - la quale rappresenta l'insieme delle associazioni provenienti dai principali paesi europei produttori di vino.

Essere parte di una federazione rinomata come la FIVI è motivo di orgoglio per la cantina Torre Fornello, sinonimo di come l'artigianalità, l'autenticità, la qualità e la sostenibilità siano centrali per l'attività.

Il giardino

Un sito affascinante, dove il paesaggio, plasmato dalla combinazione della natura e dell'abile intervento umano, dona un incantevole scenario ad ogni occasione. Uno degli elementi caratterizzanti del giardino di Torre Fornello è senza dubbio la l'alloro secolare, al quale viene dedicata particolare cura ed attenzione.

I premi di Torre Fornello

L'azienda vitivinicola Torre Fornello vede il punto di partenza della propria attività produttiva nella superiorità della qualità dei propri vini.

Vista la costanza e l'attenzione della tenuta verso questo obiettivo, è stata insignita di numerosi premi nel corso degli anni, di seguito solo alcuni dei tanti che hanno avvalorato il nome della tenuta di Torre Fornello e reso i suoi vini ancor più celebri in tutto il mondo.

BIANCHI selezione



2006 2 bicchieri Gambero Rosso 2008
2006 Indice di piacevolezza 82 punti - Guida dei vini di Luca Maroni 2008
2006 3 grappoli Duemilavini 2008 - Associazione Italiana Sommelier
2007 2 bicchieri Gambero Rosso 2009
2007 3 bottiglie Guida de l'Espresso - Vini D'Italia 2009
2007 3 grappoli Duemilavini 2009 -Associazione Italiana Sommelier
2007 2 stelle I vini di Veronelli 2009
2008 2 bicchieri Gambero Rosso 2010
2009 Slow Wine (Slow Food Editore(2011)
2009 4 grappoli Duemilavini 2011 - Associazione Italiana Sommelier
2009 3 bottiglie 15,5/20 Guide de l'Espresso - Vini d'Italia 2011
2009 Tasting Wine Spectator: score 83
2010 Tasting Wine Spectator: score 88
2011 Medaglia d'argento IWSC Londra 2012
2011 Tasting Wine Spectator: score 84
2019 Menzione di Eccellenza Guida Emilia da Bere e da Mangiare 2019

2008 2 bicchieri Gambero Rosso 2010
2009 Slow Wine (Slow Food Editore(2011)
2009 Commended award - IWC 2011
2009 Tasting Wine Spectator: score 88
2010 Decanter world wine awards 2012 -medaglia di bronzo
2010 Medaglia d'argento IWSC Londra 2012
2010 medaglia D'Argento International Wine Challenge 2012
2011 Tasting Wine Spectator: score 83
2012 Oscar nella Guida Berebene del Gambero Rosso
2015 Menzione di Eccellenza - Guida Emilia Romagna da bere e da Mangiare 2017
2016 Medaglia d'Oro Concours International de Bruxelles 2019
2018 Vini Buoni d'Italia - vino di eccellenza premiato con la CORONA Guida vinini 2021
2018 Menzione di Eccellenza - Guida Emilia da bere e da mangiare 2020
2019 Menzione di Eccellenza - Guida Emilia Romagna da bere e da Mangiare 2021



ROSSI selezione



2006 2 stelle I vini di Veronelli 2009
2006 3 grappoli Duemilavini 2009 -Associazione Italiana Sommelier
2007 1 bicchiere Gambero Rosso 2010
2007 Tasting Wine Spectator: score 85
2008 3 grappoli Duemilavini 2011 - Associazione Italiana Sommelier
2008 Diploma di Gran Menzione al Concorso Enologico Internazionale al 45° Vintaly 2011
2008 Tasting Wine Spectator: score 82
2009 3 bottiglie 15/20 Guide de l'Espresso - Vini d'Italia 2011
2009 Medaglia di bronzo IWSC Londra 2012
2010 Vini Eccellenti guida "Emilia Romagna da Bere" 2013
2015 Medaglia d'Oro - MUNDUS VINI 2018

2003 3 bottiglie Guida de l'Espresso - Vini D'Italia 2008
2003 3 grappoli Duemilavini 2008 -Associazione Italiana Sommelier
2003 Medaglia d'Oro - Douja d'Or Asti 2007
2003 Indice di piacevolezza 82 punti - Guida dei vini di Luca Maroni 2008
2003 Diploma di Gran Menzione al Concorso Enologico Internazionale al 43° Vintaly, 2009
2005 2 bicchieri Gambero Rosso 2009
2005 3 grappoli Duemilavini 2009 -Associazione Italiana Sommelier
2005 Commended award - IWSC, 2011
2006 Medaglia di bronzo IWSC Londra, 2012
2006 Tasting Wine Spectator: score 81
2008 Silver Medal - MUNDUS VINI, 2017
2009 "Vini Eccellenti" Guida Emilia Romagna da bere e da mangiare, 2018
2016 "Vini Eccellenti" Guida Emilia Romagna da bere e da mangiare, 2023



SPUMANTI metodo classico



2006 2 bicchieri Gambero Rosso 2009
2006 3 grappoli Duemilavini 2009 -Associazione Italiana Sommelier
2008 Slow Wine (Slow Food Editore (2011)
2008 3 grappoli Duemilavini 2011 - Associazione Italiana Sommelier

Alcune collaborazioni

Storico ammiratore del lavoro di Enrico Sgorbati fu Gualtiero Marchesi. La cantina dello storico ristorante “il Marchesino”, del Maestro Marchesi in Piazza della Scala, conta almeno tre dei vini prodotti dalla tenuta Torre Fornello: un bianco, un rosso ed un rosato.

Il bianco è un vino frizzante, con l’etichetta “Oro”, definito leggero, fresco e invitante, un Franciacorta “giovanile”; venne commissionato dallo stesso Maestro Marchesi che, testuali parole, desiderava per i suoi piatti vini “semplici e non banali”, questo, nello specifico, veniva abbinato ai superbi risotti dello chef.

I due imprenditori ed amici collaboravano insieme per diverse manifestazioni, tra cui il corso internazionale “Gioielli in Fermento”, dove la gioielleria e il food design si fondono, la quale terza edizione è stata ospitata proprio nella tenuta sui colli piacentini.



Di recente instaurazione è anche una collaborazione con la Pasticceria Mera di Borgonovo. Grazie al connubio tra le due realtà si è riusciti a sposare il gusto dei prodotti dolciari con la naturalezza delle materie prime offerte dalla tenuta; è così che sono stati realizzati due tipologie di panettoni, l'uno con essenza di lavanda e l'altro al profumo e aroma dello zafferano, entrambe coltivazioni presenti in loco nei giardini dell'azienda di Torre Fornello.

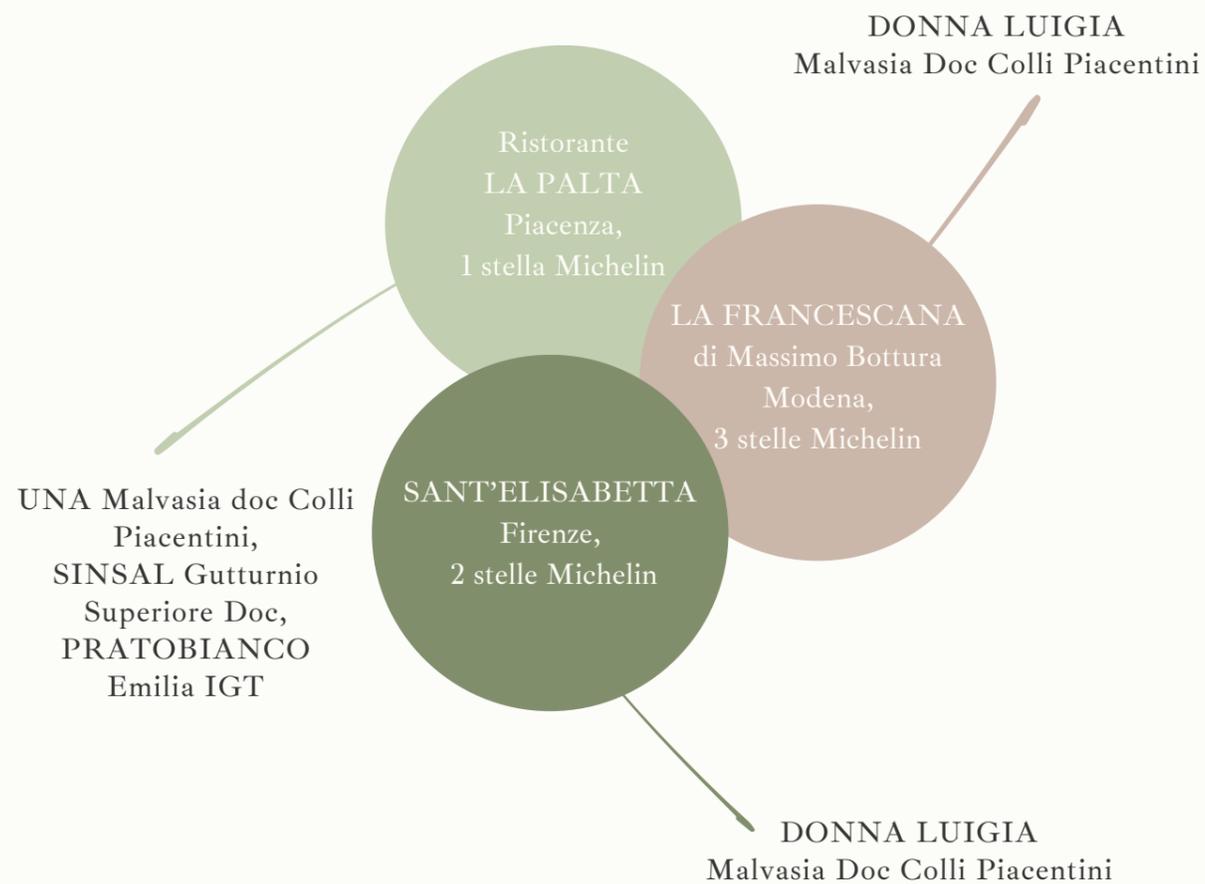


I clienti

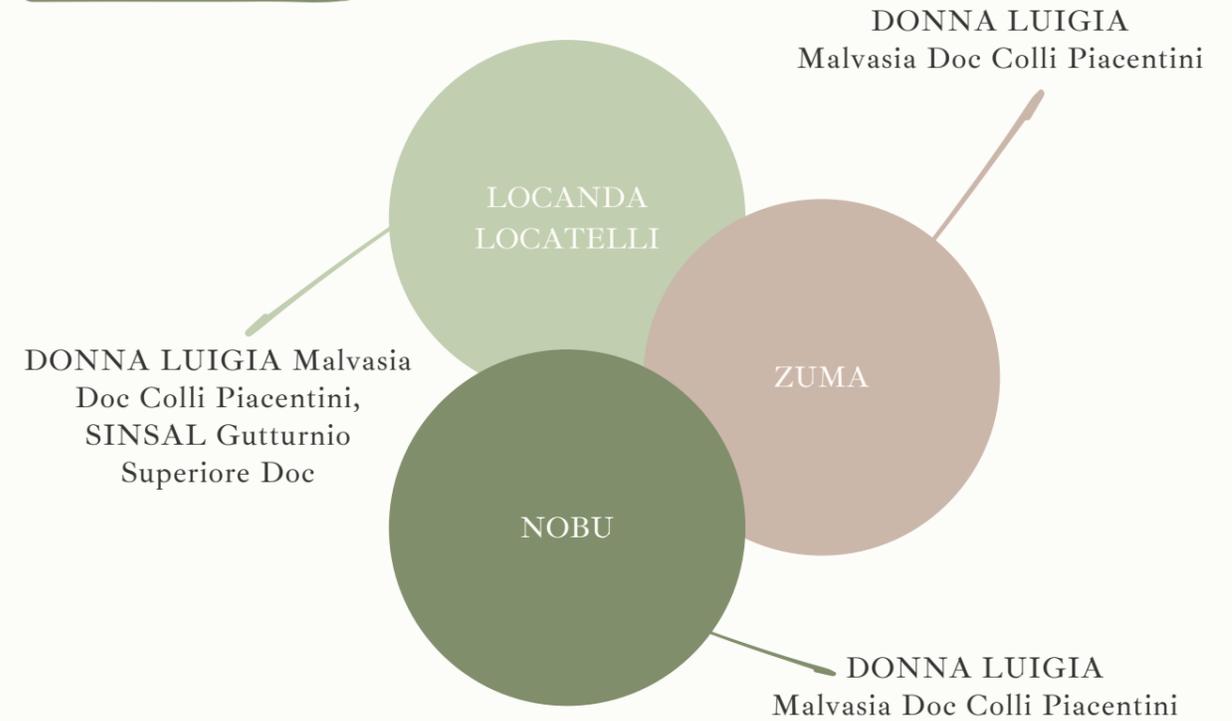
La ricerca costante della qualità nel prodotto garantisce all'azienda di Torre Fornello la soddisfazione della propria clientela, la quale è parte integrante della crescita dell'impresa, essendone punto di confronto esterno sul quale parametrare il frutto del lavoro quotidiano.

Come anticipato, tra i clienti appassionati dei vini dell'azienda possiamo annoverare nomi di spicco della ristorazione italiana e internazionale: questo ci permette di comprendere l'eccellente posizionamento dell'impresa nella catena di valore del settore vitivinicolo e l'importante risalto conquistato nella zona.

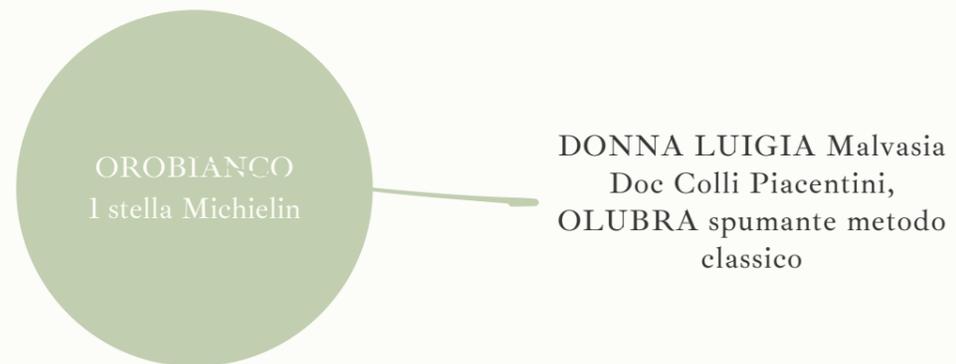
IN ITALIA



A LONDRA



A CALPE ALICANTE



A BARCELLONA



La crescita all'estero

Grazie all'eterogeneità della produzione vitivinicola, Torre Fornello vanta una spiccata crescita anche all'estero, dove, a seconda delle tradizioni culinarie del paese, sono preferite diverse tipologie di vino che spaziano da produzioni dal profumo e gusto più audaci a vini più soavi e delicati. Di seguito un focus sui diversi Paesi dove esporta l'azienda di Torre Fornello e le rispettive preferenze vinicole.



I vini di Torre Fornello

Grazie alla sapiente conoscenza della cultura della vite e alla capacità di connubio tra i diversi vitigni, Torre Fornello vanta una vasta gamma di prodotti. Ogni vino richiama ad un'accurata ricerca legata al terreno, al vitigno, alla coltura e realizzazione del prodotto finale per mezzo di sapienti tecniche di conservazione, fermentazione e resa organolettica. A questo si aggiunge, grazie alla forte passione per la storia e per le tradizioni del territorio, la volontà di Enrico Sgorbati di affiancare ad ognuna delle sue creazioni un significato particolare, donando nomi unici incastonati nella storia, nelle leggende e nel mito. Di seguito proponiamo i racconti di quattro dei ventotto vini prodotti da Torre Fornello, quelli che, forse più di tutti, vantano un legame profondo con il territorio di Fornello e la sua tradizione.

DONNA LUIGIA

Rientra nelle sei diverse interpretazioni di Malvasia realizzate da Torre Fornello. Si tratta di Malvasia di Candia aromatica: è quella con maggiore acidità tra le sue sorelle, per quest'ultimo motivo si presta a tipologie differenti di vino come passito, fermi, frizzanti, secchi, dolci. Donna Luigia permette ad Enrico di conquistare anche il mercato internazionale e di essere preferito in cucine come quella degli chef Massimo Bottura e Giorgio Locatelli.

La raccolta delle uve avviene in tre appezzamenti differenti con distinte esposizioni e tempistiche di raccolta: il 40% viene raccolto da una vigna di 57 anni, con esposizione a nord; il 50% raccolto da una vigna di 94 anni a fondo valle; l'ultimo 10% raccolto da un terzo vigneto tra il mese di novembre e di dicembre. Dopo nove mesi, come la gestazione di un bambino, il vignaiolo mette insieme le uve dei tre vigneti lavorate separatamente.

Si tratta di un vino con tanta personalità, per tale ragione merita di ricevere un nome di altrettanta spessore. Donna Luigia è stata una delle donne proprietarie della tenuta, discendeva dalla famiglia nobile scozzese delle Lowlands, ed era lei a produrre il vino. Questo risulta chiaro dopo la scoperta del testamento della donna: la stessa dava indicazioni minuziose e certose sulla spartizione dei suoi beni, tra cui anche i diversi attrezzi per la vinificazione.

SINSÄL

Si tratta di un Gutturnio, vino tipico del territorio piacentino; i vitigni sono composti per il 60% di Barbera e per il 40% di Bonarda. Il prodotto viene venduto prettamente nella zona locale piacentina.

Il nome vuole richiamare proprio la realizzazione del vino: il Barbera si unisce al Bonarda per creare quest'armonia di piaceri, è per questo motivo che viene scelto il termine dialettale piacentino per indicare colui che di mestiere fa il mediatore, lo sponsale di generi agricoli, oltre che organizzatore di unioni matrimoniali tra i figli delle famiglie benestanti del paese: il Sinsäl. Anno dopo anno lo spozalizio tra la Barbera e il Bonarda è celebrato proprio da Enrico Sgorbati in qualità di sinsäl dell'unione.



OLUBRA

È il risultato di una lavorazione di metodo classico dell'uva di Marsan, tanto cara a Napoleone Bonaparte, che ne pretese la coltivazione anche nella regione piacentina.

La composizione è per il 90% di Marsan e per il 10% di Malvasia di Candia aromatica.

Si tratta di un'uva territoriale, intendendo che è possibile utilizzarla in taglio anche negli altri vini DOC per un massimo di 10%. Viene insignito della medaglia d'argento in Francia per il miglior metodo classico al mondo. È grande punto di forza e di orgoglio: si tratta dell'unico spumante con metodo classico fatto con 90% di Marsan al mondo; il motivo di tale primato è chiaro, trattandosi di una uva con bassa acidità sono molti ad abbandonare l'impresa, in quanto essendo un vino frizzante, richiederebbe una forte componente di acidità che, quest'uva, così come raccolta, non può garantire; Enrico Sgorbati, al fine di ovviare a tale peculiarità, utilizza delle eccelse strategie in vigna, rendendo tale carattere una forza più che una debolezza.

L'origine del nome discende dalla posizione del vigneto di Marsan, il quale cresce al fondo di una valle dove scorre un piccolo torrente che, con cadenza di due o tre volte l'anno, esonda, rendendo così il terreno ricco di ciottoli. La composizione della terra dona al vigneto note minerali molto accese, quasi di pietra focaia, sulfuree e iodiche.

Questo piccolo torrente porta ad oggi il nome di Rio Lora; curiosando tra le mappe d'epoca napoleonica del luogo, si è notato che l'antico nome del fiume era Olubra, modificato da Napoleone in Rio Lora, in richiamo alla Loira francese. Si è voluto esaltare dunque l'antico ed originario nome del fattore che contribuisce alla realizzazione di un prodotto di tale spessore.



DIACONO GERARDO 1028

Si tratta di un Gutturnio Riserva DOC, la cui composizione è per il 55% di Barbera e per il 45% di Bonarda: la vigna vanta l'età di ben 95 anni. Il prodotto giova di una lunga macerazione sulle bucce oltre che l'utilizzo sapiente del legno, appreso da Enrico Sgorbati, sin agli albori della sua carriera, dal famoso enologo Donato Lanati; forte delle conoscenze tramandate e apprese, segue la sua tradizione, sfruttando la polimerizzazione, con la quale si fissano i profumi, i colori oltre che la garanzia di longevità.

Il nome è frutto della spiccata passione per la storia di Enrico Sgorbati, grazie alla quale si è venuti a conoscenza del testamento di un certo Diacono Gerardo, appartenente al clero di San Martino: l'atto, risalente al 1028, è il primo reperto storico che reca una testimonianza sui territori di Fornello; a partire da quegli anni ha inizio l'edificazione del paese.



3.0

Sostenibilità nel bicchiere

Viticultura
biologica

Approccio alla
vendemmia

La catena
del valore

Viticultura biologica

All'inizio della sua storia, l'azienda vitivinicola Torre Fornello ha abbracciato il concetto di produzione biologica, anche prima che tale termine fosse ampiamente diffuso.

Già nelle fasi iniziali, l'azienda si è pionieristicamente conformata al Disciplinare della Produzione Integrata dei primi anni '90, impegnandosi nell'utilizzo di prodotti specifici in vigna per rispettare la sensibilità ambientale.

Nonostante le evoluzioni della materia sul Disciplinare della Lotta Biologica e le successive leggi europee, la cantina si è sempre conformata senza apportare particolari stravolgimenti, forti del fatto che già dalle origini la cura delle viti seguiva metodi rispettosi del concetto odierno di biologico, non avendo mai utilizzato, ad esempio, prodotti chimici a trattamento delle vigne. L'azienda da sempre impiega solo due trattamenti di protezione per le viti: zolfo in polvere contro l'oidio e rame per la peronospora. Per il controllo degli insetti, vengono utilizzate trappole per la confusione sessuale, evitando l'impiego di pesticidi nocivi. Un aspetto cruciale dell'impegno della tenuta di Torre Fornello è il periodo di carenza: usualmente è consono attendere un lasso di tempo di 10 giorni dalla somministrazione di un prodotto alla vite fino al momento in cui è possibile effettuare la vinificazione. La cantina di Torre Fornello, per garantire una maggiore sicurezza, attende almeno 25 giorni.

A partire da quest'anno Enrico Sgorbati ha deciso di sperimentare la coltivazione biodinamica, un metodo innovativo per aggraziarsi la natura circostante.

Con il termine agricoltura biodinamica ci si riferisce al metodo di coltivazione basato sulla visione elaborata dal filosofo Rudolf Steiner, avente a riguardo sistemi sostenibili per la produzione agricola nel totale rispetto dell'ecosistema terrestre.

Gli obiettivi di questa disciplina sono mantenere la terra fertile e in buona salute e garantire alimenti qualitativamente superiori attraverso l'uso di prodotti totalmente naturali e la completa eliminazione di sostanze chimiche e/o tossiche.

Questo tipo di agricoltura ha un approccio definito olistico, cioè considera come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso. Questo è uno dei principi fondamentali della sostenibilità.



Approccio alla vendemmia

L'approccio alla vendemmia si presenta come un autentico rituale di armonia con la natura e profondo rispetto per il territorio circostante. Le viti, cresciute senza l'utilizzo di sostanze chimiche nocive, vengono trattate con cura e dedizione lungo tutto l'arco dell'anno, garantendo il raggiungimento della giusta maturazione.

Nel corso della vendemmia, un team scelto, armato di forbici e ceste, svolge il suo compito con estrema attenzione e rispetto per ogni singolo grappolo, dedicandosi alla selezione delle uve migliori. La raccolta avviene manualmente: si tratta di un gesto meticoloso che mira a preservare l'integrità delle uve, assicurando che soltanto i frutti di massima qualità contribuiscano alla creazione del prodotto finale.

Questo approccio olistico, intrinsecamente legato ai principi della sostenibilità e della biodiversità, si riflette chiaramente nella qualità distintiva dei vini della tenuta. Queste bottiglie non sono semplici prodotti, bensì testimonianze enologiche di un impegno costante verso la preservazione dell'ambiente e l'autenticità del territorio. La filosofia dietro questa pratica non si lega solo alla produzione, ma si estende a una connessione profonda con la terra, incanalando la ricchezza e la varietà del territorio in ogni sorso, trasformando la vendemmia in un'arte che celebra la natura e la sua generosità.



Catena del valore

L'azienda vitivinicola Torre Fornello si distingue per la sua lunga storia di impegno verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente, una filosofia radicata dalle origini grazie alla visione di Enrico Sgorbati. La scelta attenta dei fornitori evidenzia il costante impegno nel cercare nella natura una partner di maggioranza, riflettendo l'attenzione già manifestata ancor prima della nascita del concetto di sostenibilità. La preferenza per imballaggi provenienti da materiali riciclati sottolinea la consapevolezza nei confronti dell'ambiente e del benessere futuro delle persone.

L'azienda ha concentrato la propria attenzione sul segmento della ristorazione di fascia medio-alta, operando con successo sia sul mercato nazionale italiano che su quello internazionale. Questa scelta strategica non solo riflette un impegno costante per l'eccellenza, ma testimonia anche la volontà dell'azienda di offrire prodotti distintivi e di alta qualità. Grazie a questa chiara focalizzazione, l'azienda ha instaurato solide relazioni nel settore della ristorazione, contribuendo al consolidamento della propria presenza e all'apprezzamento dei propri prodotti in un contesto internazionale di rilievo.

L'azienda vitivinicola Torre Fornello agisce anche come fornitore di uva per conto terzi, contribuendo a sviluppare e sostenere il settore vinicolo in modo collaborativo. In altre parole, il fornitore agisce come intermediario o rappresentante per procurare e consegnare uva ad aziende produttrici di vino. Questo approccio integrato e sostenibile riflette la missione di produrre vini di eccellenza in armonia con l'ambiente e il territorio.





THE GLOBAL GOALS

4.0
Impatto
ambientale

Consumi
energetici

Risorse
idriche

Gestione
dei rifiuti

Packaging
sostenibile



Consumi energetici

La sostenibilità energetica si è affermata come elemento fondamentale nell'approccio di Torre Fornello.

L'anno scorso, grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico all'interno della tenuta, la cantina ha raggiunto un importante traguardo: l'autosufficienza energetica. Questo impianto, in funzione durante le ore diurne in concomitanza con le attività della cantina, ha eliminato la necessità di un accumulatore per lo stoccaggio notturno, evidenziando un approccio efficiente e intelligente alla produzione energetica.

La rilevante riduzione del consumo di energia esterna, passato da 234.443 kWh nel 2022 a soli 47.087 kWh nel 2023, testimonia il successo di questa transizione verso fonti di energia rinnovabile. Si tratta quindi di una diminuzione di circa l'80% dell'energia acquistata e questo non è solo un indicatore dell'efficienza dell'impianto fotovoltaico, ma sottolinea anche una marcata diminuzione delle emissioni di CO₂, contribuendo in modo tangibile alla lotta contro i cambiamenti climatici.

I consumi energetici coperti dall'autoproduzione energetica sono prevalentemente concentrati nelle attività agricole e produttive della cantina, come pigiatura, vinificazione e condizionamento dei locali, oltre all'utilizzo di macchinari specializzati. In parallelo le attività che sfruttano l'energia acquistata sono quelle legate all'ospitalità, come l'illuminazione della villa e il condizionamento degli spazi per gli eventi.

La scelta consapevole di adottare tecnologie a basso consumo e la gestione efficiente delle risorse energetiche, confermano l'impegno dell'azienda non solo nella produzione di vini di qualità, ma anche in un approccio sostenibile nel settore dell'ospitalità. La combinazione di autosufficienza energetica e riduzione delle emissioni di CO₂ riflette il costante impegno di Torre Fornello nella gestione ecologica e responsabile delle proprie attività.

All'esterno della tenuta è inoltre presente una colonnina elettrica per la ricarica delle auto, una struttura discreta ma fondamentale, che riflette l'impegno di Enrico Sgorbati verso la sostenibilità ambientale e l'innovazione. Posizionata strategicamente, la colonnina offre ai visitatori e agli ospiti la comodità di ricaricare i loro veicoli elettrici durante le celebrazioni.

Questa iniziativa non solo si integra armoniosamente nel contesto paesaggistico, ma testimonia anche l'attenzione di Torre Fornello alla modernità, con una visione che unisce il fascino tradizionale del mondo vitivinicolo alle esigenze del presente, anticipando il futuro con stile e responsabilità ambientale.

Trend del consumo di energia 2021-2023 in kWh

Consumo 2021	216.365
Consumo 2022	234.443
Consumo 2023	47.087

L'impegno di Torre Fornello verso la sostenibilità energetica si allinea in modo significativo agli obiettivi 7 e 13 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

L'obiettivo 7 dell'Agenda 2030 mira ad assicurare l'accesso a un'energia sostenibile, affidabile, sostenibile ed economica per tutti.



La transizione verso l'autosufficienza energetica attraverso l'installazione di un impianto fotovoltaico contribuisce direttamente a questo obiettivo, garantendo una riduzione significativa della dipendenza da fonti energetiche non rinnovabili e contribuendo a un uso più efficiente delle risorse energetiche.

L'obiettivo 13 dell'Agenda 2030, d'altra parte, si concentra sulla lotta contro i cambiamenti climatici. La riduzione dell'emissione di CO₂ del 80% grazie alla transizione verso l'energia solare riflette un impegno tangibile nel contrastare il riscaldamento globale e preservare l'ambiente.

Questo è particolarmente rilevante nell'industria vitivinicola, che spesso è soggetta agli impatti dei cambiamenti climatici.

Inoltre, l'iniziativa di installare una colonnina elettrica per la ricarica delle auto esterna alla tenuta riflette un contributo all'obiettivo 7, incoraggiando la transizione verso veicoli elettrici e sostenibili.

La posizione strategica della colonnina all'interno della tenuta non solo fornisce un servizio pratico durante le celebrazioni, ma promuove anche un'infrastruttura di ricarica accessibile e integrata nel contesto paesaggistico, sostenendo la sostenibilità ambientale.

In sintesi, l'impegno di Torre Fornello non solo si traduce in una gestione responsabile delle risorse energetiche, ma contribuisce anche in modo significativo agli obiettivi globali per un futuro sostenibile, come delineato nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Risorse idriche



Nel contesto di una cantina vitivinicola, la gestione delle risorse idriche riveste un ruolo cruciale per garantire la sostenibilità ambientale e la qualità del processo produttivo.

L'approvvigionamento idrico in cantina avviene principalmente attraverso l'acquedotto locale, fornendo l'acqua necessaria per le diverse fasi di produzione, come la pulizia delle attrezzature, il lavaggio delle bottiglie e l'igiene degli ambienti.

Parallelamente, per quanto riguarda i trattamenti effettuati direttamente nei vigneti, si fa ricorso a un pozzo situato all'interno della proprietà, il quale attinge acqua da una falda acquifera sorgiva. Questa pratica non solo contribuisce a ridurre la dipendenza dalle risorse idriche esterne, ma anche a preservare l'ecosistema locale, garantendo un utilizzo sostenibile dell'acqua e mantenendo la coerenza con i principi di responsabilità ambientale nel settore vitivinicolo.

La consapevolezza dell'origine dell'acqua utilizzata nella cantina e nella tenuta stessa rappresenta un passo significativo verso la promozione di pratiche agricole e vinicole responsabili.

Nel quadro dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, l'obiettivo 6 mira a garantire la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e degli impianti igienico-sanitari per tutti. La gestione oculata delle risorse idriche nella cantina vitivinicola si allinea direttamente con questo obiettivo. L'uso responsabile dell'acqua proveniente dall'acquedotto locale e dalla falda acquifera sorgiva contribuisce a preservare le risorse idriche, evitando sprechi e assicurando che l'acqua sia disponibile non solo per le attività produttive ma anche per soddisfare le esigenze igieniche e ambientali della comunità circostante.



Gestione dei rifiuti

La produzione di vino genera una considerevole quantità di sottoprodotti, principalmente derivanti dall'uva, i quali, per legge, devono essere completamente riutilizzati.

Il raspo, trattandosi di materia vegetale, attraverso l'uso di una diraspatrice, viene separato dall'acino e viene quindi trasportato da una ventola e disperso nei campi come concime.

Le vinacce, ottenute dopo la macerazione e la separazione delle bucce dal liquido, possono essere impiegate come concime per il terreno oppure possono essere utilizzate per la produzione di grappa. Torre Fornello le consegna in un deposito di raccolta collettivo che si trova a Ziano Piacentino, dove successivamente verranno utilizzate in una distilleria locale per la produzione di grappa.

Anche le fecce, il deposito risultante dalla decantazione del vino dopo la fermentazione, vengono regolarmente inviate alla distilleria per essere opportunamente trattate.



Packaging sostenibile



La cantina Torre Fornello ha optato per l'utilizzo di tappi tecnologici realizzati in sughero. I tappi sono realizzati attraverso un innovativo procedimento brevettato, che utilizza le proprietà della CO2 supercritica per eliminare le componenti volatili responsabili delle alterazioni sensoriali del vino, come il TCA associato al "gusto di tappo".

Grazie a questo processo di disaromatizzazione,

i tappi offrono una grande neutralità sensoriale, preservando le caratteristiche fruttate e aromatiche dei vini.

I tappi sono progettati per garantire diversi livelli di permeabilità, permettendo di controllare gli scambi gassosi e offrendo la possibilità di scegliere il tappo più adatto a ogni tipo di vino e durata di conservazione. La materia prima utilizzata è il fiore di sughero, un materiale rinnovabile e durevole. Il processo di fabbricazione si basa sull'utilizzo della CO2, un gas naturale abbondante, inerte, inodore e incolore, utilizzato in ciclo chiuso per garantire il riutilizzo della CO2 purificata senza generare residui inquinanti.

Inoltre, i tappi sono certificati FSC (Forest Stewardship Council), sottolineando l'impegno per la gestione sostenibile delle risorse forestali. La scelta di utilizzare questi tappi rappresenta non solo un'opzione tecnologicamente avanzata per la chiusura delle bottiglie, ma anche un'impronta ecologica responsabile nel settore vitivinicolo.

Nel contesto del crescente impegno per la sostenibilità ambientale, Torre Fornello ha adottato una pratica eco-friendly utilizzando bottiglie di vetro riciclato all'80%. Questa collaborazione non solo sottolinea l'approccio proattivo dell'azienda verso la sostenibilità, ma ha anche un impatto significativo sull'ambiente. L'utilizzo di bottiglie di vetro riciclato rappresenta un passo avanti verso la circular economy, contribuendo a chiudere il ciclo di vita del materiale e a ridurre i rifiuti.

I dati confermano l'importanza di questa scelta. In 17 paesi europei, il vetro è stato eletto come il miglior contenitore per cibi e bevande. L'80% dei consumatori europei ricicla il vetro, e in Italia, questa percentuale sale addirittura all'86%, dimostrando la consapevolezza e la partecipazione attiva della popolazione nel processo di riciclo.

Oltre a promuovere la sostenibilità ecologica, l'azienda dimostra un impegno concreto verso la responsabilità sociale d'impresa, comunicando apertamente ai consumatori la sua scelta di adottare pratiche sostenibili per preservare il pianeta.

Le etichette e i cartoni adottati dall'azienda vitivinicola Torre Fornello riflettono l'impegno nei confronti dell'ambiente e della sostenibilità.

Le etichette dei vini sono realizzate con una percentuale significativa di carta riciclata, evidenziando l'impegno della cantina verso la riduzione dell'impatto ambientale. Inoltre, i cartoni che vengono utilizzati per l'imballaggio sono forniti da una realtà locale proprio della Val Tidone, che si distingue per la produzione sostenibile: utilizza infatti pannelli solari installati sul tetto dell'azienda per alimentare il processo produttivo. Nel rispetto dell'ambiente, impiegano esclusivamente sostanze certificate, inchiostri a base d'acqua e materiali biodegradabili.



La loro progettazione razionale mira a ottimizzare il ciclo produttivo, riducendo al minimo sprechi e scarti.

Torre Fornello è fermamente impegnata a offrire prodotti di alta qualità non solo nel bicchiere, ma anche attraverso pratiche ecocompatibili che riflettono la passione per il vino e la responsabilità ambientale.

L'azienda vitivinicola si impegna a contribuire agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU, in particolare focalizzandosi sugli obiettivi 12, consumo e produzione responsabili, e 17, partnership per gli obiettivi.

La cantina Torre Fornello mira a promuovere modelli di consumo e produzione responsabili, tema dell'obiettivo 12. L'adozione di tappi tecnologici realizzati in sughero attraverso un processo innovativo non solo preserva le caratteristiche del vino ma dimostra un impegno concreto nella riduzione degli impatti ambientali legati alla produzione di tappi. Inoltre, la scelta di bottiglie di vetro riciclato contribuisce a chiudere il ciclo di vita del materiale, promuovendo un modello di consumo più sostenibile e orientato alla circular economy.

Per quanto riguarda l'obiettivo 17, l'azienda promuove la collaborazione e i partenariati per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità. La cantina ha stretto una collaborazione con fornitori locali per l'approvvigionamento di cartoni sostenibili realizzati con carta riciclata. Inoltre, comunicando apertamente le sue pratiche sostenibili ai consumatori, l'azienda incoraggia la partecipazione attiva del pubblico e la diffusione delle buone pratiche nel settore.

Attraverso queste iniziative, Torre Fornello si propone di essere un modello di sostenibilità nel settore vitivinicolo, integrando i principi dell'Agenda 2030 nella propria filosofia aziendale e promuovendo la responsabilità sociale e ambientale.

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS



5.0
Le persone di
Torre Fornello

Le persone

La formazione
e la sicurezza

Le persone: il nostro valore aggiunto

Torre Fornello considera lo sviluppo del capitale umano come una delle chiavi di successo della propria iniziativa di impresa.

Per questo motivo i dipendenti dell'azienda sono resi partecipi attivamente nel lavoro della tenuta: Enrico Sgorbati tiene particolarmente alla condivisione e al coinvolgimento delle persone che lo circondano; è usuale che in fase di verifica e assaggio del vino vengano coinvolti tutti i dipendenti per conoscere le opinioni ed i diversi punti di vista, perché dal pensiero di uno può scaturire un'idea per l'intero business.

Il coinvolgimento dei dipendenti tocca inoltre i principi fondanti dell'azienda come il rispetto e apprezzamento di ognuno, la correttezza nei rapporti interpersonali e i valori della sostenibilità per il territorio e la comunità che ospita la nostra realtà imprenditoriale.

Nel 2023 la tenuta di Torre Fornello ha registrato un numero medio di 20 dipendenti con un picco di assunzione del personale nel periodo della vendemmia. Si rileva dunque una forte variabilità nell'organico dovuto ad una inevitabile stagionalità dell'attività caratteristica dell'impresa ma anche delle attività parallele, quali organizzazione di eventi, in particolare matrimoni, nei periodi più favorevoli dell'anno.

Tale caratteristica si traduce in una forte prevalenza di forza lavoro a tempo determinato, mediamente 2/3 dei dipendenti assunti annualmente sono stagionali. Tuttavia, in ragione di una agevole continuazione del lavoro e del rispetto dell'impiego di ognuno, Torre Fornello si impegna a rinnovare il rapporto di lavoro con coloro che hanno partecipato alle annate precedenti, realizzando così una sorta di fidelizzazione del personale.

I dipendenti di Torre Fornello sono coperti da contratti di lavoro che sottostanno alla disciplina prevista dal contratto collettivo nazionale per gli operai agricoli e florovivaisti, nonché il contratto provinciale di lavoro per gli operai agricoli e florovivaisti della provincia di Piacenza.

Diverse tipologie di dipendenti e distinzione uomini e donne

1 impiegata (F) agricola 5 cat. tempo indeterminato - tempo pieno

1 impiegata (F) agricola 4 cat. tempo indeterminato - tempo part time 20 ore settimanali

1 impiegata (F) agricola 4 cat. tempo indeterminato - tempo part time 8 ore settimanali

2 operai O.T.D. qualificati super

2/4 operai O.T.D. comuni

Nel periodo della vendemmia 8/15 operai O.T.D. addetti alla raccolta

La formazione e la sicurezza dei nostri dipendenti

Per Torre Fornello è elemento prioritario la sicurezza e formazione dei propri dipendenti e collaboratori in sede di svolgimento del proprio lavoro quotidiano.

In primo luogo, si registra un impegno costante nella valutazione e aggiornamento dei rischi intrinseci all'attività di impresa, in accordo con quanto richiesto dalla disciplina del D. Lgs. n. 81 del 2008. In fase di valutazione si è provveduto alla suddivisione dell'attività aziendale in zone di lavoro omogenee e in diverse mansioni di lavoro. Per ogni mansione, grazie alla collaborazione tra il Datore di Lavoro, il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il Medico competente, sono stati individuati i rischi intrinseci singolarmente valutati nella relazione D.V.R. secondo le metodologie ed i criteri indicati dal D. Lgs. 81/2008.

Nell'allegato 06 della relazione D.V.R. si riportano gli esiti della valutazione dei singoli rischi legati alle mansioni omogenee individuate, considerati sulla base di criteri standard. Nell'allegato 05 si registrano i rischi di tipo meccanico seguendo la metodologia di valutazione riportata dallo Standard BS 18004:2008 "Guide to achieving effective occupational health and safety performance".

Al fine di ridurre a livelli più moderati possibili il rischio dell'attività di impresa e al fine di rendere quanto più partecipi possibile i propri collaboratori nella peculiarità del business, Torre Fornello organizza vari corsi di sicurezza e formazione per i propri dipendenti e collaboratori.

Tra questi si annoverano corsi volti alla comprensione del corretto utilizzo di macchinari quali carrelli elevatori, mezzi agricoli come trattori e furgoni aziendali; in aggiunta ai corsi generalizzati per antincendio, primo soccorso e quelli utili alla designazione del Responsabile dei Lavori per la Sicurezza (RLS) e del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP).

Non è inusuale che si impieghino nei lavori più stagionali collaboratori di nazionalità estere: in ragione di tali peculiarità Torre Fornello si accerta della conoscenza della lingua italiana dei suoi dipendenti, in vista dalla erogazione dell'informativa e della formazione destinata agli stessi; nei casi in cui si riscontri una conoscenza non sufficiente della lingua italiana si è provveduto a richiedere l'assistenza di lavoratori bilingue che potessero così tradurre le indicazioni date anche in lingua d'origine, in ogni caso verificando periodicamente l'effettiva attuazione delle misure di prevenzione e protezione indicate.

6.0
Torre Fornello
per la comunità

Torre
Fornello e il
territorio

Quando il
vino incontra
l'arte

Torre Fornello e il territorio

Torre Fornello attribuisce un immenso valore al rapporto con la comunità e il territorio piacentino, in primo luogo facendosi promotore delle bellezze e delle peculiarità vitivinicole della tradizione locale: è intento e obiettivo primario di Enrico Sgorbati quello di far conoscere in lungo e in largo la vera “piacentinità” a lui tanto cara ma non sempre conosciuta e adeguatamente apprezzata.

Negli anni di attività Torre Fornello ha instaurato un costante dialogo con le comunità locali.

Primi fra tutti i comuni di Ziano e di Piacenza, patrocinanti le diverse iniziative proposte in azienda, come mostre culturali e lettura di libri.

La tenuta di Torre Fornello si compone anche di una chiesetta annessa risalente al XVII secolo, la quale rimane aperta al pubblico durante le celebrazioni e diviene scenario, in quanto consacrata e parrocchiale, di celebrazioni di matrimoni religiosi per coloro che scelgono una location intima ed accogliente.

Gli stessi locali di Torre Fornello sono insigniti della qualifica di casa comunale, permettendo così la celebrazione di riti civili.

In occasioni di tali eventi che prendono vita nella tenuta, sono richiamate sul territorio una media di 8000 persone l'anno, affluenza che aiuta la fioritura e crescita delle realtà economiche locali quali ristoranti, alberghi, fioristi, musicisti e tante altre attività legate al settore dell'hospitality.

Torre Fornello diventa occasionalmente luogo per corsi nella natura a cura di esperti nello yoga e nella meditazione, offrendo ai partecipanti un'esperienza unica, immersi nel verde e a contatto con la terra.

Il legame con la comunità si sostanzia anche nei rapporti con le istituzioni scolastiche del territorio circostante.

L'azienda, da anni, vanta un legame con l'Università Cattolica del Sacro Cuore della sede di Piacenza, alla quale riserva la possibilità di raccogliere e studiare le mazze dei due ulivi secolari presenti nella tenuta, al fine di propagarne la varietà autoctona.





Quando il vino incontra l'arte

L'unione della cultura del vino e della creazione artistica è possibile. È stata volontà di Enrico Sgorbati quella di unire queste due discipline umane in un connubio armonioso che permette la piena espressione dell'eccellenza.

Ormai da vent'anni l'azienda Torre Fornello è partecipe nella creazione di una collezione privata di opere d'arte esposte in azienda, le quali sono esempio della continuità di interessi tra le due discipline che si intrecciano in quanto avvalorate da principi comuni quali la ricerca del bello sia nel contenuto che nella forma. Le opere d'arte che abbelliscono la tenuta sono amalgamate perfettamente con il luogo perché pensate e realizzate in ottica di esprimere a pieno tale connubio.

Sono tre i progetti artistici portati avanti nel tempo dalla cantina, che vedono la collaborazione con artisti di spicco ma anche giovani studenti.

“Fermenti Naturali” è un progetto nato nel 2001 che ha visto la partecipazione di numerosi artisti, dai più affermati a quelli emergenti, con l'intento di stimolare riflessioni su temi di spicco e cari alla filosofia dell'azienda quali la trasformazione della natura, la sua multiforme espressione ed i suoi misteri, il piacere dei sensi e la storia del luogo; per questa ragione tutte le opere sono rigorosamente realizzate con materiali naturali quali legno, carta, pietra, acqua e molti altri.

L'iniziativa vede la collaborazione di due artisti: un “maestro” di esperienza e un “giovane emergente”, la cui scelta ed accoppiamento risponde a logiche di continuità e analogia di stile artistico. Grazie a questo dialogo di menti si dà vita alla collezione permanente situata negli spazi della tenuta.

Il secondo progetto che vede Torre Fornello in connubio con l'arte, si sostanzia in una collaborazione con la nota Accademia di Belle Arti di Brera: docenti e giovani allievi della scuola sono invitati ad esporre le proprie creazioni espressamente dedicate al luogo.

Questa armonia di pensieri ha coinvolto anche la manifestazione artistica della scultura con il progetto “Effervescenze” che vede il suo debutto nel 2006 coinvolgendo, anche in questo caso, artisti di diversa fama che si sono cimentati nel tentativo di ricreare quell'impellenza propria della rigenerazione continua della natura, fermento che, tra le tante manifestazioni, si esaudisce anche nella coltura della vite.



7.0

Prospettive per il futuro

La
sostenibilità è
un impegno
costante

Highlights
futuri

La sostenibilità è un impegno costante

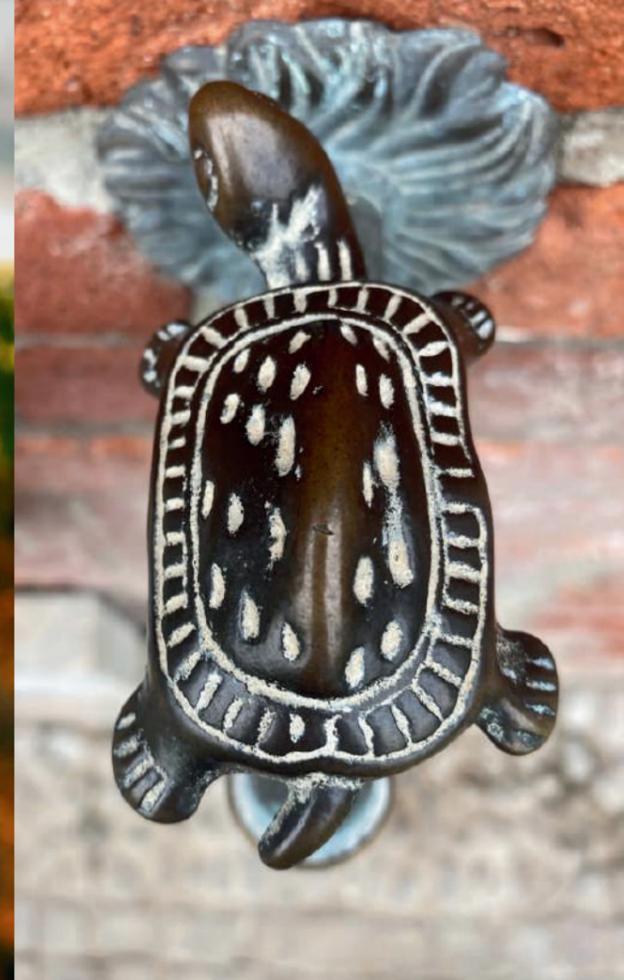
La storia che abbiamo raccontato narra di un vignaiolo che a discapito delle diversità della tradizione familiare e delle avversità di un territorio le cui potenzialità restano ancora a molti celate, ha saputo rendere la propria realtà vitivinicola un'eccellenza nazionale e internazionale, apprezzata per la sua coerenza in termini di qualità e di rispetto per le materie prime trattate.

Ricordiamo come Enrico Sgorbati abbia realizzato una cultura biologica quando ancora il significato dello stesso non era conosciuto ed inseguito ampiamente come oggi, ma perché spinto da una ricerca e una responsabilità verso la terra che pochi altri hanno abbracciato in tempi così acerbi. Per questo motivo potremmo definire il fondatore della tenuta un precursore della qualità sostenibile, che poi verrà compresa solo in seguito.

Volendo annoverare le diverse proposte avanzate per il futuro, potremmo descriverle come di seguito.

A livello di riduzione dello spreco di risorse naturali la tenuta ha l'obiettivo di migliorare nella gestione consapevole dell'acqua, soprattutto quella utilizzata per la pulizia dei locali, realizzando un pozzo a questo dedicato; a questo si aggiunge la volontà di ridurre il peso delle bottiglie utilizzate per i vini fermi, ricercando un vetro di spessore ancor più limitato. In ottica di diminuzione ulteriore delle emissioni di CO₂, già largamente controllate grazie alle tecnologie installate in struttura, si vuole acquistare un furgone elettrico, che sfrutti la colonnina di ricarica già presente in loco ed utilizzata dai clienti della tenuta, in modo tale da controllare anche le emissioni prodotte con le consegne.

Per la comunità l'azienda Torre Fornello vorrebbe allargare la sua sfera di servizi offerti in struttura, realizzando una collaborazione con una scuola di musica per giovani e adulti delle vicinanze, oltre che, in ottica di espansione della tenuta, realizzare una spa, dove i clienti potranno rilassarsi e curare la mente ed il corpo a pieno contatto con la natura circostante. A questo si unisce la creazione, in parte già avviata, di prodotti naturali per la cura del corpo, quali creme e profumi, che sfruttino le materie prime coltivate in azienda, quali in primis la lavanda ma anche materiali di rifiuto come il raspo della vite.



Focus: coltivazioni della lavanda e dello zafferano

La tenuta di Torre Fornello, come realtà dalle multiformi sfaccettature, si è impegnata anche nella coltivazione delle piantagioni di lavanda e dello zafferano.

Grazie ai frutti di queste colture sono realizzati prodotti per la cura del corpo oltre che prodotti alimentari in collaborazioni con rinomate aziende quale, ad esempio, la Pasticceria Mera di Borgonovo, dal quale connubio, e dopo una accurata ed attenta lavorazione presso i laboratori della pasticceria, nascono panettoni dal gusto raffinato, ai profumi della lavanda e dello zafferano.

Con riguardo ai prodotti per la cura del corpo, possiamo annoverare oli essenziali alla lavanda tra le cui proprietà benefiche ricordiamo l'essere un potente antibatterico, antifungino, antinfiammatorio e antidolorifico naturale; oltre agli oli essenziali vengono prodotte creme per il corpo, acque di colonia e profumi, sempre sfruttando e avvalorando le proprietà delle due piantagioni.

La tenuta realizza ad oggi una produzione di pochi pezzi dedicati, ma vi è una forte volontà di espandersi nella proposta oltre che nelle quantità, al fine di rendere ancor più sostenibile l'utilizzo delle risorse naturali presenti in azienda.



HIGHLIGHTS PER IL FUTURO

GESTIONE EFFICIENTE DELLE RISORSE NATURALI

- Gestione più consapevole del consumo dell'acqua utile per la pulizia della cantina con la costruzione di un pozzo a questo dedicato all'interno della tenuta
- Realizzazione di un campo di piante mellifere per il sostegno delle api, coscienti dell'importanza della specie per diverse colture e piantagioni; la realizzazione del campo di lavanda è già in fase di attuazione, il completamento avverrà presumibilmente durante il prossimo anno.

GESTIONE EFFICIENTE DEI MATERIALI

- Riduzione del peso delle bottiglie di vini fermi al fine di migliorare ulteriormente l'impatto ambientale dei materiali utilizzati.

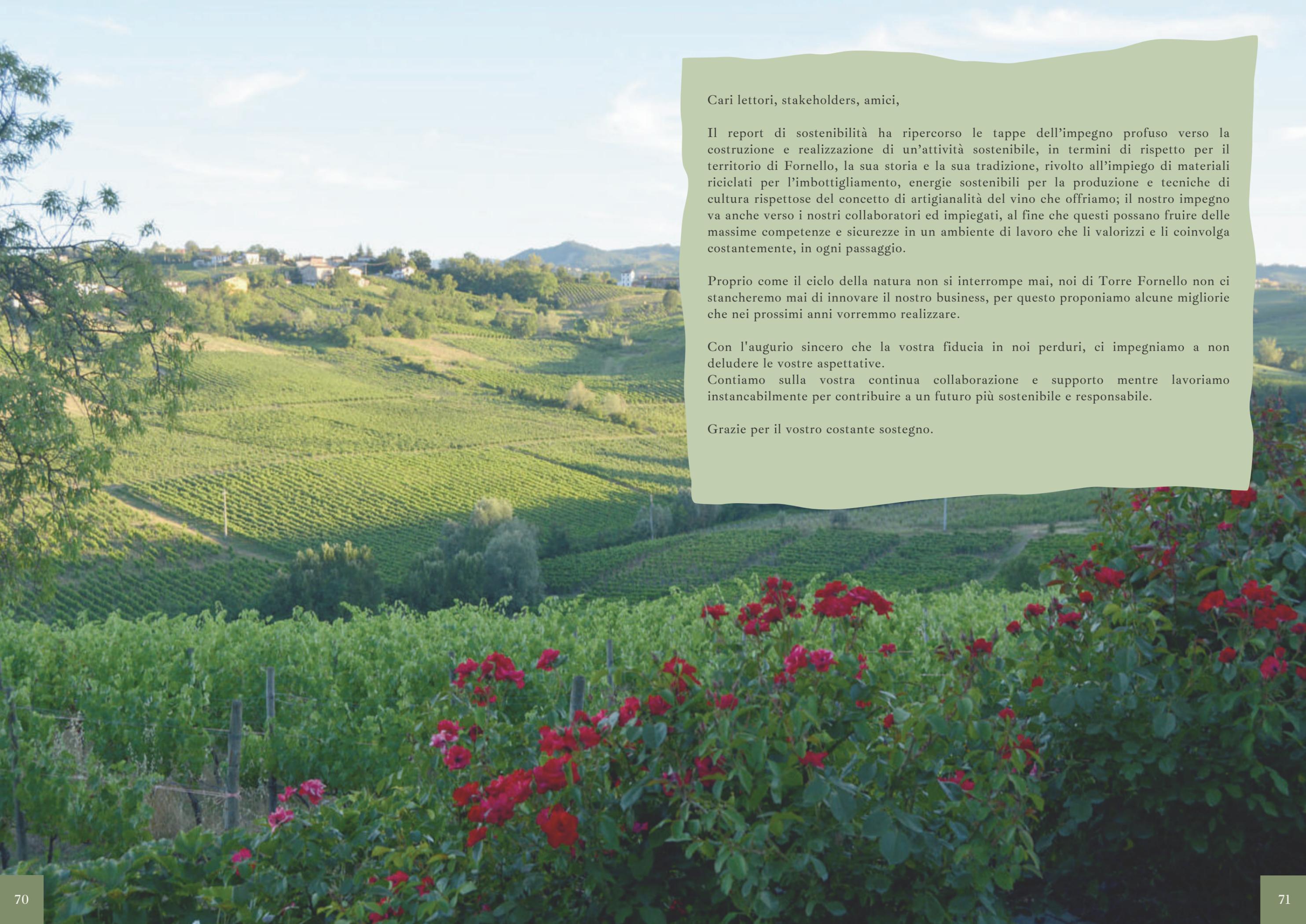
LIMITAZIONE DELLE EMISSIONI DI CO2

- Acquisto di un furgone elettrico adibito per le consegne degli ordini inviati direttamente da Torre Fornello che possa sfruttare il punto di ricarica dei veicoli già presente in loco.

INIZIATIVE PER LA COMUNITÀ

- Collaborare con una scuola di musica per ragazzi ed adulti che possa erogare delle lezioni nella tenuta, coniugando l'arte musicale e il contatto con la natura.
- Realizzazione di una linea di prodotti cosmetici e di cura del corpo a base di prodotti naturali e di scarto della produzione, quali ad esempio la lavanda ma anche il raspo della vite, sempre con l'intento offrire un'opportunità di cura della mente e del corpo





Cari lettori, stakeholders, amici,

Il report di sostenibilità ha ripercorso le tappe dell'impegno profuso verso la costruzione e realizzazione di un'attività sostenibile, in termini di rispetto per il territorio di Fornello, la sua storia e la sua tradizione, rivolto all'impiego di materiali riciclati per l'imbottigliamento, energie sostenibili per la produzione e tecniche di cultura rispettose del concetto di artigianalità del vino che offriamo; il nostro impegno va anche verso i nostri collaboratori ed impiegati, al fine che questi possano fruire delle massime competenze e sicurezze in un ambiente di lavoro che li valorizzi e li coinvolga costantemente, in ogni passaggio.

Proprio come il ciclo della natura non si interrompe mai, noi di Torre Fornello non ci stancheremo mai di innovare il nostro business, per questo proponiamo alcune migliorie che nei prossimi anni vorremmo realizzare.

Con l'augurio sincero che la vostra fiducia in noi perduri, ci impegniamo a non deludere le vostre aspettative.

Contiamo sulla vostra continua collaborazione e supporto mentre lavoriamo instancabilmente per contribuire a un futuro più sostenibile e responsabile.

Grazie per il vostro costante sostegno.