



# LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

Prima cantina ad ottenere le certificazioni di  
Responsabilità Etica, Sociale ed Ambientale  
(ISO 14001 and SA 8000)  
e di Qualità dei Prodotti e dei Servizi e Rispetto del Cliente  
(ISO 9001:2000)



[www.castellobanfi.it](http://www.castellobanfi.it)



# LA RICERCA



## CASTELLO BANFI - RESPONSABILITA' SOCIALE

🌱 Castello Banfi, nota in tutto il mondo per la straordinaria qualità dei suoi vini, è all'avanguardia anche nell'impegno per una gestione socialmente responsabile delle proprie attività. Situata nel versante Sud-Ovest del comune di Montalcino, l'azienda si estende su una superficie di 2.830 ettari, di cui circa 850 a vigneto. Oltre ai due antichi e tradizionali vitigni della zona, il Sangiovese-Brunello e il Moscadello, si sono perfettamente inseriti in questo eccezionale habitat anche molti fra i principali vitigni nobili internazionali.

Prima in Italia ad effettuare ricerche di selezione clonale sul Sangiovese, l'azienda coltiva con attenzione e rispetto dell'ambiente, raccogliendo le uve manualmente per poi selezionare ogni singolo acino in cantina. Castello Banfi ha sviluppato e brevettato tini di fermentazione compositi, costruiti in acciaio e legno, e personalizzato le botti di affinamento in base alle proprie esigenze di capacità, stagionatura e grado di tostatura. L'accurata tecnologia in fase di imbottigliamento aiuta, infine, l'azienda a mantenere bassi i livelli di solfiti e istamine. Il restaurato Castello di Poggio alle

Mura è un simbolo della tipica ospitalità locale, con l'enoteca, i due ristoranti, le lussuose camere e suites ed il Museo della Bottiglia e del Vetro, che ospita una delle più ricche collezioni private di oggetti in vetro.

## PRODUZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

🌱 L'azienda dall'inizio degli anni '90 ha promosso programmi di coltivazione a basso impatto ambientale, grazie ad un attento controllo dei trattamenti fertilizzanti ed agrochimici, con sensibile riduzione delle quantità applicate ed il ricorso esclusivo a principi attivi non aggressivi per l'ambiente.

## IL NOSTRO CONTRIBUTO ALLA RIDUZIONE DELL'EFFETTO SERRA

🌱 La Banfi vanta uno dei più alti rapporti tra superficie a bosco e superficie coltivata nell'ambito delle aziende viti-vinicole europee. Sono state impiantate varietà locali, conservate le foreste di proprietà e predisposti punti d'attingimento d'acqua per la difesa dagli incendi e l'abbeveramento di animali selvatici.



# DELL'ECCELLENZA



Nei trent'anni trascorsi l'azienda ha impiantato molti chilometri di filari di nuovi cipressi, per una distanza complessiva pari a quella tra Firenze e Siena.

## LA CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITA'

La ricca e variegata fauna naturale, in particolar modo cinghiali, fagiani e cervi, si sostiene grazie al pascolo nella macchia mediterranea e nei campi, naturali e seminati, presenti in azienda. In Banfi viene allevato un piccolo nucleo di asinelli dell'Amiata, una particolare razza locale a rischio di estinzione. Parte dei terreni di proprietà è dedicata alla coltivazione di susine e olive, a campi di frumento e foreste di querce.

## IL CONTROLLO DELL'EROSIONE

L'azienda, fortemente impegnata nel contenimento dei fenomeni erosivi, ha realizzato 150 km di fossi di regimazione delle acque, 70 km di drenaggi sotterranei e 10 km di muretti a secco. Inoltre, ricorre abitualmente all'inerbimento programmato delle vigne, impiantando tappeti erbosi nell'interfilare con seminatrici appositamente sviluppate a tale scopo.

## RISPARMIO DI ACQUA

Negli anni l'azienda è passata dalla tradizionale irrigazione per aspersione alla microirrigazione, con un conseguente risparmio d'acqua pari quasi all'80%. Attraverso la captazione delle precipitazioni naturali nei laghi di raccolta e l'uso razionale delle risorse idriche, Banfi riduce al minimo i prelievi d'acqua dai fiumi Orcia ed Ombrone, che costituiscono i suoi confini naturali a sud e ad ovest.

## LE CERTIFICAZIONI A CASTELLO BANFI: "DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA"

I risultati ottenuti dal lavoro di ricerca e di sviluppo vengono verificati, comunicati e condivisi sia all'interno dell'azienda che all'esterno, con tutta la comunità scientifica. Castello Banfi è stata la prima cantina ad ottenere le certificazioni di Responsabilità Etica, Sociale ed Ambientale (ISO 14001 e SA 8000) e di Qualità dei Prodotti e dei Servizi e Rispetto del Cliente (ISO 9001:2000). Banfi partecipa attivamente all'affermazione dell'idea che non soltanto gli individui, ma anche le imprese debbano attenersi a forti e condivisi valori etici nel definire il proprio comportamento responsabile.



*Per un Mondo del Vino Migliore*

*“Il nostro più profondo desiderio è che questo progetto sia un bene per la gente di Montalcino, un bene per l’Italia, un bene per l’America e un bene per tutti coloro che amano i vini di qualità”*

- John F. Mariani, 12 Settembre 1984,  
discorso di inaugurazione della cantina Banfi a Montalcino

La scelta della mia famiglia di piantare le vigne e costruire la cantina a Montalcino, si è basata fin dal primo momento sul riconoscimento dell’indubbio valore del nobile vino locale, il Brunello. Credevamo fermamente nell’immenso potenziale di questo grande vino, ma anche nella possibilità di dimostrare il valore del Sangiovese quale valida ed espressiva componente di Supertuscan di carattere, come SummuS e Cum Laude.

Abbiamo chiesto ai nostri enologi di ricercare le radici dell’eccellenza e da questa conoscenza far scaturire dei vini straordinari, elevando così la qualità assoluta dei nostri prodotti. Osservando le nostre vigne abbiamo immediatamente realizzato che dovevamo imparare dai nostri vicini, e guardare ancora più lontano, all’intera Toscana ed oltre, per poter veramente comprendere la natura e il potenziale dell’uva Sangiovese, dalla quale nasce il Brunello. Gli accademici delle più prestigiose Università Italiane ci hanno guidato ed accompagnato in questa ricerca e molti altri viticoltori, animati dai nostri stessi ideali, ci hanno aperto le loro porte. Certo, ogni produttore si arricchisce in prima persona delle nuove scoperte, ma il vero, grande beneficio è il miglioramento generalizzato che si diffonde a tutta Montalcino, alla Toscana, all’Italia e all’intero mondo del vino.

Siamo stati la prima azienda a registrare pubblicamente dei cloni e a condividere i risultati con i nostri vicini. Abbiamo investito le nostre risorse nella ricerca, e continuiamo a farlo, nella convinzione che il miglioramento continuo della qualità porti beneficio, indistintamente, a tutti coloro che operano nel mondo del vino, dai produttori ai consumatori.

Cristina Mariani-May  
Maggio 2008



[www.castellobanfi.it](http://www.castellobanfi.it)