

ANEXO 3

POLÍTICA AMBIENTAL, DE CALIDAD, DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL Y DE SUSTENTABILIDAD.

ANTINORI CHILE S.p.A

La Empresa Antinori Chile SpA (Viña Haras de Pirque) está dedica a la producción y comercialización de vinos finos tintos y blancos tanto para el mercado nacional, como para la exportación.

La propiedad, que hoy abarca 100 hectáreas, asciende suavemente en su limite sur los faldeos de un cordón transversal de la Cordillera de los Andes, entre los 550 y 650 metros sobre el nivel del mar. El viñedo y las instalaciones de elaboración de vinos finos se encuentran ubicadas de acuerdo a la Ley de denominación de origen, en la región vitivinícola del Valle del Maipo, subregión de Pirque. Ambas están clasificadas internacionalmente como productoras de vinos finos.

Sus suelos cuentan con textura franco arcillosa de buen drenaje en la parte inferior, y textura franca con pedregosidad superficial y gravas, en la más elevada, denominado como suelo granítico.

El clima es de tipo mediterráneo semi árido, altamente influenciado por la cercanía de la Cordillera de los Andes, pero asimismo por el anticiclón del Océano Pacífico que sube por el valle abierto. Esto aporta una característica particular a este enclave, al permitir desde fines de la primavera y durante el verano un tiempo seco y caluroso durante el día, con temperaturas que oscilan entre los 28 y los 32 grados Celsius, pero que durante la tarde empieza a recibir el aire fresco y ligeramente húmedo que llega del mar, dulcificando el ambiente y protegiendo las parras del calor excesivo. Finalmente, al caer el sol, baja el aire frío de la Cordillera para asegurar noches frías y secas de 10 a 14 grados. El régimen de lluvias y el relieve determinan una acumulación térmica que, en pleno verano, puede llegar a una diferencia de 20 grados entre el día y la noche. Esta amplitud térmica, unida a la humedad relativa media de 55 a 60%, favorece una lenta maduración y la obtención de uvas de excelente calidad.

En este sector de pie de monte se inicia, entre 1992 y 1993, la plantación con viñedos, principalmente de Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Syrah y Carmenère. Estas 100 hectáreas se encuentran en el pie de monte. Este conjunto de variedades y sus distintos volúmenes permiten elaborar vinos originales, en combinaciones y énfasis que son exclusivos de Viña Haras de Pirque. Para cumplir este objetivo ha sido fundamental la elección del lugar y la densidad de cada plantación, así como el cuidado que se le otorga a los viñedos en sus distintas etapas, como las podas, manejo del follaje, atención especial en la maduración, distribución apropiada del riego, uso adecuado de fertilizantes orgánicos, y vigilancia permanente ante la posible aparición de plagas. Cabe señalar que Viña Haras de Pirque cuenta con el 100% de los viñedos propios manejados de manera orgánica y que sus vinos tintos son certificados como vinos orgánicos o vinos provenientes de uvas orgánicas.

El objetivo de Viña Haras de Pirque es ofrecer vinos originales y de calidad al segmento más exigente del mercado mundial, debido a esto es que, hemos emprendido la tarea desafiante de ser eficientes, competitivos y rentables, con estricto respeto a su relación con la comunidad, la preocupación por el medio ambiente y el cumplimiento de la normativa vigente. Asimismo, Viña Haras de Pirque, reconoce el interés por el mejoramiento de la calidad de vida y salud de la comunidad, la protección de los trabajadores y la importancia por alcanzar la satisfacción de sus clientes. Por ello, dentro del marco estratégico de gestión eficiente de recursos que guían sus actividades, Viña Haras de Pirque suscribe los siguientes principios y compromisos que constituyen su política ambiental, de calidad, de salud y seguridad ocupacional y de sustentabilidad.

1. Cumplirá con los requisitos de las partes interesadas externas, legales y reglamentarias (regulaciones ambientales, de calidad y de salud y seguridad ocupacional que rigen el funcionamiento de sus viñedos y bodega), así como otros compromisos suscritos voluntariamente, como son la certificación orgánica de sus viñedos ubicados en Pirque y de la Sustentabilidad tanto en su producción global, como en los servicios Enoturísticos que ofrece.
2. Minimizará los impactos ambientales adversos significativos y previniendo la contaminación, mediante el uso de procedimientos y tecnologías que sean económicamente viables.
3. Se preocupará de la protección de sus trabajadores a través del establecimiento de medidas preventivas, minimizando el riesgo de incidentes junto con la mantención de un ambiente laboral seguro y limpio según los estándares que indica la normativa vigente. A su vez, se respetará e impulsará cualquier necesidad para completar la educación de nuestros colaboradores, sea tanto educación escolar como continuación de su desarrollo profesional.
4. Orientará su gestión para lograr la satisfacción de sus clientes.
5. Se preocupará del mejoramiento continuo de la gestión de sus unidades productivas. Es importante para Viña Haras de Pirque mostrar nuestro compromiso con una visión a largo plazo que buscará siempre mejorar los estándares de producción, orientados siempre a la calidad en un entorno amigable con sus trabajadores, proveedores, clientes, consumidores y con el medio ambiente que nos rodea.
6. En esta nueva etapa (2024 – 2026) nuestros objetivos estarán enfocados en mejorar la comunicación con la comunidad de Pirque, incrementar la biodiversidad en nuestros viñedos, mejorar nuestros sistemas de reciclaje y responsabilidad del productor, en privilegiar la reutilización de distintos materiales en otras actividades o usos, incorporar el uso de energías renovables y lograr ser cada vez más eficientes en el uso de energía. Además, nos comprometemos a mantener la certificación orgánica de nuestros productos, así como asegurar el bienestar de nuestros trabajadores incentivando su participación en distintas actividades de la empresa y la comunidad.

Cecilia Guzmán Arriagada
Gerente General – Enóloga Viña Haras de Pirque