

**PIANO NAZIONALE DI SOSTEGNO AL SETTORE VITIVINICOLO  
MISURA INVESTIMENTI**

*Regolamento (UE) n. 1308/2013, articolo 50*

**PIANO D'INVESTIMENTO AGROINDUSTRIALE**

## SCHEDA 1 - DESCRIZIONE DEL PROGETTO

### CAPITOLO 1.1 - SCOPI DEL PROGETTO

La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sac, creatasi dalla fusione tra la Cantina di Vittorio Veneto e la Cantina di Conegliano, ha recentemente incorporato la Cantina di Sacile e Fontanafredda, creando così una realtà che si trova al centro della zona di produzione del vino Prosecco, sia Doc che Docg Conegliano Valdobbiadene e ne rappresenta una delle maggiori realtà produttive, sia dal punto di vista qualitativo e in assoluto la maggiore realtà dal punto di vista quantitativo.

La cooperativa ha attuato negli ultimi anni una profonda ristrutturazione delle proprie attrezzature necessarie alla trasformazione e vinificazione delle uve conferite dai Soci. Nel corso degli anni infatti, anche con fondi propri, si è provveduto a continuare l'opera di ammodernamento che prevedeva la totale sostituzione delle vecchie e sorpassate attrezzature di vinificazione, legate ad una vecchia logica di produzione quantitativa, con altre più moderne e adatte sia ad esigenze legate a produzioni di qualità, sia all'adeguamento della struttura alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Attualmente il potenziale viticolo dei soci che conferiscono nello stabilimento di Vittorio Veneto è di circa 350.000 ql dei quali circa 320.000 sono rappresentati dalla varietà glera, questo significa che la sede di Vittorio Veneto dev'essere in grado di raccogliere una media giornaliera di circa 32.000 ql, in un tempo ragionevole.

L'investimento previsto aumenterà la potenzialità del reparto illimpidimento mosti con l'acquisizione di un altro flottatore che di permetterà di velocizzare la chiarifica dei mosti prima di avviarli alla fermentazione. Il progetto prevede inoltre il potenziamento del reparto fermentazione asservendo n. 27 serbatoi di cui 16 a doppia cella con un impianto idoneo al controllo delle temperature di fermentazione prevedendo l'installazione di un impianto di refrigerazione costituito da una centrale frigorifera, da tubazioni dotate di rivestimento isolante, idonee al trasporto di soluzione refrigerante e da un impianto elettrico per la gestione in automatico delle temperature di fermentazione.

Il progetto prevede anche l'acquisizione di due pompe a pistoni in acciaio inox idonee allo spostamento dei prodotti intermedi e finiti.

Si prevede la sostituzione di due gruppi frigoriferi con altrettanti compatti di maggior efficienza.

## SCHEDA 1 - DESCRIZIONE DEL PROGETTO

### CAPITOLO 1.2 - NATURA DEL PROGETTO

Il piano di investimento prevede:

per lo stabilimento di via del Campardo, 3 a Vittorio Veneto l'acquisto delle seguenti attrezzature:

- Una impianto di refrigerazione composto da:  
frigorifero;  
tubazioni isolate;  
collegamento elettrici per gestione temperature;
- n. 1 flottatore;
- n. 2 pompe travaso vini;
- n. 2 centrali frigorifere in sostituzione di vecchie con tecnologia obsoleta.

## SCHEDA 2 - BENEFICIARIO

### **CAPITOLO 2.1 - OGGETTO E ENTITA' DELLE ATTIVITÀ PRINCIPALI DEL BENEFICIARIO** *(dettagliare le strutture e le dotazioni e le risorse umane ante investimento esistenti)*

La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sac con sede legale in via del Campardo 3 a Vittorio Veneto, è una società cooperativa nata dall'unione per incorporazione della Cantina di Conegliano sac nella Cantina Sociale Cooperativa Agricola di Vittorio Veneto. Recentemente è stata incorporata la Cantina di Sacile e Fontanafredda, allargando così la base sociale e il bacino di raccolta uve fino alla provincia di Pordenone.

Lo Statuto Sociale prevede come scopo sociale di far conseguire ai soci vantaggi economici e sociali; questo tramite la vinificazione delle uve conferite dai Soci e la relativa vendita dei vini ottenuti; la distribuzione del ricavato delle vendite al netto di ogni spesa ed onere, in relazione alla quantità ed alla qualità delle uve conferite.

La Cantina attualmente vinifica più di 400.000 ql d'uva nei tre stabilimenti di raccolta uve ( Vittorio Veneto, Conegliano, Fontanafredda).è una delle più grandi realtà cooperative della provincia di Treviso.

Nei prossimi anni si prevede un ulteriore aumento dei conferimenti da parte dei soci visto l'incremento delle superfici vitate nella zona di produzione, che ci porterà alla raccolta e vinificazione di oltre 450.000 ql d'uva, principalmente di varietà a bacca bianca con una netta prevalenza delle uve glera atte alla produzione di vino Prosecco, sia doc che docg Conegliano Valdobbiadene.

La Coopertiva inoltre gestisce una moderna linea di imbottigliamento nel nuovo stabilimento sito a Conegliano in Via San Giuseppe, 54, per avere la possibilità di entrare anche nel mercato del prodotto finito per garantire ai propri soci sempre un miglior profitto sulle uve conferite.

All'interno di questa realtà cooperativa operano 35 dipendenti.

### **CAPITOLO 2.2 - TERRITORIO SUL QUALE SI ESTENDONO LE ATTIVITÀ DEL BENEFICIARIO**

La zona nella quale opera principalmente la nostra cooperativa è quella della fascia pedemontana della provincia di Treviso, una zona collinare dove la viticoltura rappresenta la coltivazione agricola più diffusa. Con l'acquisizione della Cantina di Sacile e Fontanafredda la raccolta uve si estende anche nella provincia di Pordenone.

La raccolta e la trasformazione delle uve avviene negli stabilimenti di Vittorio Veneto, Conegliano e Fontanafredda; l'imbottigliamento del prodotto finito nella nuova sede di Conegliano.

La commercializzazione dei prodotti ottenuti avviene in ambito locale presso gli spacci aziendali per i vini confezionati, oltre agli spacci presenti presso gli stabilimenti di produzione, la cooperativa gestisce altri tre spacci nella regione Friuli Venezia Giulia. I vini sfusi vengono venduti in ambito regionale e nazionale.

### SCHEDA 3 - SITUAZIONE ATTUALE E PREVISTA A PROGETTO ATTUATO

#### CAPITOLO 3.1 - STRUTTURE E DOTAZIONI ESISTENTI DEL BENEFICIARIO CON INDICAZIONE DELLE POTENZIALITA' PRODUTTIVE (*Elencare in modo esaustivo tutte le strutture, le dotazioni e le risorse umane presenti in azienda ai fini della dimostrazione delle capacità tecniche in relazione alla realizzazione degli investimenti previsti nella domanda*)

La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sac, è costituita da due stabilimenti di raccolta e vinificazione uve, le sedi storiche delle due cooperative, e da un nuovo stabilimento nel comune di Conegliano dedicato all'imbottigliamento.

Il fabbricato costituente della sede di Vittorio Veneto è ubicato nel comune di Vittorio Veneto è composto da un blocco di vasche in cemento armato, con capacità media di 300 hl; all'esterno e lungo il perimetro del fabbricato sono stati installati serbatoi in acciaio inossidabile termo condizionati della capacità di hl 3500, 2500, 1200, 1000, 900, 800 e 10 vinificatori.

La capacità totale dei vasi vinari è attualmente di HI 233.611, che rappresenta anche la capacità totale di lavorazione. Il fabbricato si completa con la parte anteriore costituita da uffici al piano terra e da magazzini al primo piano, dallo spaccio aziendale per la vendita del vino al dettaglio, completamente ristrutturato recentemente con fondi propri; nella zona ad est si trovano: un capannone con il reparto vinificatori, uno con il reparto di filtrazione dei mosti. A sud-est del blocco principale si trova la pigiatura, composta da 6 linee di convogliatori a coclea e di 9 pigiadiraspatrici servite da 4 pianali ribaltabili necessari allo scarico dei carri d'uva. Nella parte superiore della stessa, al primo piano, è stato realizzato un reparto pressatura delle uve bianche. Infine in un locale interrato nel lato sud-ovest della proprietà si trova la cantina sotterranea dove sono sistemati 58 serbatoi in acciaio inox, di capacità dai 300 ai 900 hl, il reparto appassimento uve ed il locale affinamento vini con 66 tonneaux da 550 litri.

Tra le attrezzature principali ci sono presse e pigtiatrici che permettono la lavorazione di circa 20.000 ql di uva giornalieri, filtri (sottovuoto e due tangenziali), flottatori, frigoriferi per il controllo delle temperature di fermentazione dei mosti, pompe e attrezzature varie di cantina.

L'immobile storico della sede di Conegliano risulta sviluppato per una cubatura complessiva di circa 20.000 m<sup>3</sup>; sono individuabili le seguenti parti:

- corpo produttivo (disposto su 3 piani) nel quale sono posizionate le vasche in cemento e le aree di servizio per la produzione. I vasi vinari sono composti dalle suddette vasche in cemento per una capacità complessiva di 75.000 HI, da serbatoi in acciaio inox per una capacità complessiva di 7.000 HI e da n. 7 vinificatori per una capacità complessiva di 5.200 HI. Risultano termocondizionati n. 16.500 HI delle vasche in cemento e n. 7.000 HI dei recipienti in acciaio;
- zona esterna di ricevimento e pigiatura delle uve coperta da tettoia, composta da n. 4 linee di ricevimento e pigiatura dell'uva complete della capacità produttiva complessiva di 120 ton./ora;
- palazzina nella quale trovano sede gli uffici, lo spaccio aziendale, il laboratorio controllo qualità e un piccolo magazzino dei prodotti imbottigliati; tale palazzina è direttamente collegata al corpo produttivo della Cantina.

Tra le attrezzature principali si trovano filtri, centrifuga, frigoriferi per il controllo delle temperature di fermentazione dei mosti, pompe e attrezzature varie di cantina.

I processi di lavorazione effettuati presso le due sedi sono:

- Vinificazione in bianco: selezione accurata delle uve, diraspatura delle uve con pigtiatrici orizzontali a rulli, sgrondatura del pigtato con presse pneumatiche quindi pressatura soffice della vinaccia, raffreddamento del mosto, defecazione statica del mosto, invio alla fermentazione nei serbatoi termocondizionati in presenza di lieviti selezionati.
- Vinificazione in rosso: selezione delle uve sia in base alla qualità che allo stadio di maturazione delle stesse, diraspatura con pigtatrice orizzontali a rulli, invio del pigtato nei serbatoi termocondizionati in presenza di lieviti selezionati dove è possibile controllare e determinare i tempi di contatto del mosto con le vinacce e l'estrazione degli elementi aromatici e delle sostanze coloranti dalle bucce.

Le strutture sopraelencate risultano sufficienti per vinificare al meglio circa 300.000 ql d'uva, ma come più volte affermato si presume di superare la soglia dei 350.000 ql nei prossimi anni, considerando l'aumento delle superfici vitate dei soci.

**SCHEDA 3 - SITUAZIONE ATTUALE E PREVISTA A PROGETTO ATTUATO****CAPITOLO 3.1 - STRUTTURE E DOTAZIONI ESISTENTI DEL BENEFICIARIO CON INDICAZIONE DELLE POTENZIALITA' PRODUTTIVE** (*Elencare in modo esaustivo tutte le strutture, le dotazioni e le risorse umane presenti in azienda ai fini della dimostrazione delle capacità tecniche in relazione alla realizzazione degli investimenti previsti nella domanda*)

Sempre nel comune di Conegliano la cooperativa è proprietaria di un terreno di circa 30.000 mq dove si è costruito un immobile di circa 3.000 mq, nel quale si trovano:

una moderna linea di imbottigliamento che permette di imbottigliare circa 5000 bottiglie/ora, 39 autoclavi per la spumantizzazione dei vini di differenti capacità per un totale di hl 12.000, 38 serbatoi in acciaio inox termocondizionati, per lo stoccaggio vini, di capacità varie, dai 150 ai 1200 hl, per un totale di 19.000 hl e attrezzature varie di cantina.

In questo stabilimento si effettua la spumantizzazione e imbottigliamento dei vini

La cooperativa occupa 10 persone nella sede di Vittorio Veneto, dove è concentrata l'amministrazione e la direzione di tutti gli stabilimenti. Nel periodo vendemmiale vengono assunti circa 40 persone legati alla stagionalità della produzione.

Presso la sede di Conegliano, imbottigliamento, operano 14 persone, dove la linea di produzione lavora per 16 ore, con due turni di lavorazione.

Presso la sede di Conegliano, raccolta uve, opera una persona per la gestione dello spaccio, supportata nel periodo vendemmiale da personale stagionale e da personale fisso proveniente dalle altre sedi.

Con la recente incorporazione della Cantina di Sacile e Fontanafredda, la cooperativa ha acquisito un altro stabilimento di raccolta e vinificazione uve, dove operano 10 persone, in provincia di Pordenone.

**SCHEDA 4 - PROGRAMMA DI PRODUZIONE/COMMERCIALIZZAZIONE****CAPITOLO 4.1 - SBOCCHI DI MERCATO ATTUALI E STIMATI**

La commercializzazione dei prodotti interessa l'area locale per le vendite effettuate presso gli spacci aziendali dove si vendono sia prodotti sfusi sia imbottigliati; in ambito regionale viene venduto circa il 75% del prodotto sfuso; il restante 25% viene venduto nel territorio nazionale. La nostra clientela è rappresentata dalle più importanti aziende imbottigliatrici spumantistiche.

Nel breve periodo si prevede un aumento del prodotto commercializzato, come conseguenza dell'aumento delle superfici vitate dei Soci.

La realizzazione dell'impianto di imbottigliamento ha permesso di diversificare le vendite entrando nel mercato dei prodotti confezionati con un marchio proprio ed un conseguente aumento della clientela, e di soddisfare le esigenze dei clienti effettuando lavorazioni conto terzi.

**CAPITOLO 4.2 - POLITICA COMMERCIALE SEGUITA**

La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto S.A.C. commercializza quasi esclusivamente prodotti di qualità riconosciuta (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Denominazione di Origine, Indicazione Geografica Tipica).

La qualità dei prodotti proposti ci consente un posizionamento nel mercato dello sfuso con prezzi superiori alla media e riservati ad una clientela fidelizzata che riconosce nella Cooperativa affidabilità, un'alta qualità del prodotto merito di una costante ricerca tecnologica e di un attento controllo sulle produzioni in campagna.

Per la vendita del prodotto confezionato si punterà sempre sull'alta qualità con un packaging moderno, inserito in una fascia di prezzo medio-alta.

## **SCHEDA 4 - PROGRAMMA DI PRODUZIONE/COMMERCIALIZZAZIONE**

### **CAPITOLO 4.3 - ZONA DI RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI**

Le uve conferite dai Soci provengono da un'area prevalentemente collinare, per la peculiarità dei terreni e del clima è una zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite, soprattutto quella bacca bianca. La viticoltura rappresenta l'attività agricola principale sia per la tipologia del territorio, sia perché nel corso degli anni, si è rilevata la più remunerativa. Questo grazie alla coltivazione delle uve Glera, atte alla produzione di vino Prosecco, che rappresentano più dell'80% delle uve raccolte dalla cantina.

Elenchiamo i comuni principali di zona di raccolta delle uve: Vittorio Veneto, Colle Umberto, Cappella Maggiore, Sarmede, Fregona, Cordignano, San Fior, San Vendemiano, Conegliano, Susegana, San Pietro di Feletto, Tarzo.

Con l'incorporazione della Cantina di Sacile e Fontanafredda la raccolta dei prodotti agricoli si estende anche alla provincia di Pordenone.

### **CAPITOLO 4.4 - QUANTITÀ TOTALE ANNUA DEI PRODOTTI INTERESSATI**

Nell'ultima vendemmia, anno 2016, complessivamente sono stati raccolti quasi 350.000 quintali di uva, di cui oltre 341.400 quintali di varietà a bacca bianca e 7.660 quintali di varietà a bacca rossa.

Più del 90% delle uve raccolte sono certificate Docg e Doc, il rimanente sono certificate Igt.

Le dichiarazioni di produzione delle annate 2014, 2015 e 2016 sono già a disposizione di AVEPA consultando i fascicoli intestati alla Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto Sac – Cuua 00190690263.

## **SCHEDA 4 - PROGRAMMA DI PRODUZIONE / COMMERCIALIZZAZIONE**

### **CAPITOLO 4.5 - RAPPORTI CON I PRODUTTORI DELLE MATERIE PRIME AGRICOLE E VANTAGGI ECONOMICI AD ESSI DERIVANTI DALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO**

La cooperativa raccoglie e vinifica esclusivamente uve conferite dai propri Soci, rispettando il criterio di mutualità prevalente. I rapporti con i Soci sono regolamentati dallo Statuto Sociale e dal Regolamento Interno che prevedono l'obbligo di conferimento da parte dei soci della totalità della materia prima impegnata Quasi tutti i Soci conferiscono tutta la produzione unicamente alla nostra Cooperativa.

Il progetto ci permetterà di perfezionare e velocizzare il processo produttivo, ottenendo un prodotto finale migliore, con una conseguente maggiore retribuzione della materia prima, quindi un aumento della liquidazione delle uve conferite dai soci.

Si allegano:

- elenco soci conferenti alla data del 30.06.2016;

## SCHEDA 5 - INVESTIMENTO

### CAPITOLO 5.1 - DESCRIZIONE GENERALE DELLE INSTALLAZIONI PREVISTE

Gli investimenti previsti consistono nell'installazione di un impianto di refrigerazione formato da un frigorifero, tubazioni isolate e collegamenti elettrici per gestione temperature. Questo ci permetterà di controllare le temperature di fermentazione del mosto nel momento della vinificazione e le temperature di conservazione di vini e mosti.

Si acquisterà poi un flottatore per illimpidimento mosti, potenziando il reparto di chiarificazione mosti; due pompe in acciaio inox per il trasporto di vini e mosti necessarie visto il continuo aumento di prodotto raccolto e lavorato. Si provvederà infine alla sostituzione di due centrali frigorifere, obsolete che provocano alti consumi energetici, con altre di nuova concezione con maggior rendimento e un minor consumo energetico.

### CAPITOLO 5.2 - UBICAZIONE DELLE INSTALLAZIONI PREVISTE

Le attrezzature oggetto dell'investimento saranno inserite nello stabilimento di Vittorio Veneto, dove avviene l'80% della raccolta e vinificazione delle uve, alcune nel nuovo stabilimento in corso di costruzione e alcune nella sede storica.

## SCHEDA 5 - INVESTIMENTO

### CAPITOLO 5.3 - DESCRIZIONE DEI LAVORI PREVISTI

Nelle piantine allegate vengono riportati i vari investimenti oggetto della domanda di aiuto

- Sede di Vittorio Veneto

## **SCHEDA 6 - NOTE**

In seguito alla fusione con la Cantina di Sacile e Fontanafredda, ed all'entrata in funzione a pieno regime dello stabilimento di imbottigliamento vini, i valori dello stato patrimoniale e del conto economico post investimento non sono confrontabili con i valori dei bilanci prima dell'investimento perché la situazione aziendale è profondamente cambiata.

Segnaliamo inoltre che nelle schede 3 – materie prime – 3.1 riepilogo materie prime – 4 – prodotti finiti – 5 – riepilogo prodotti finiti del pia 2 abbiamo considerato solo la “materia prima” uva, oggetto di trasformazione.

Nell'impianto di imbottigliamento operiamo con prodotto ottenuto e conferito da cantine socie e da prodotto nostro derivato dalle uve riportate nella scheda materie prime.

Segnaliamo comunque che in detto impianto vengono spumantizzati e imbottigliati esclusivamente vini doc e docg (Prosecco doc TV e Conegliano Valdobbiadene Prosecco docg)