

CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO SAC

Con sede in Via del Campardo 3 – 31029 VITTORIO VENETO (TV)

Cod. Fisc. 00190690263 – Rea 64477 – Isc. Albo Coop.ve A142425

**RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE SULLA GESTIONE -
BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO AL 30.06.14**

Signori Soci, ci troviamo a distanza di un anno per il consueto incontro che da l'opportunità al Consiglio di Amministrazione di dare conto alla base sociale di quanto è stato fatto nel corso dell'esercizio che si è concluso il 30 giugno 2014 ed il cui compendio è il bilancio che andremo poi a presentare, corredata dalla nota integrativa e che verrà posto alla vostra approvazione. Quello trascorso è stato un anno ricco di accadimenti, molto intenso, con scadenze pressanti che indiscutibilmente hanno impegnato molto chi ha operato fattivamente alla gestione della Cooperativa. L'inizio dell'esercizio è coinciso con la vendemmia, il cui andamento, grazie alla buone condizioni climatiche, alla diligenza dei soci, all'esemplare gestione degli impianti ed alla regolamentazione della raccolta, ha avuto un corso normale. Siamo a sottolineare che la vendemmia 2013 ha visto la prima raccolta reale della Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sac, conferimento che ha registrato un quantitativo di 282.694 ql., quantità che i Soci fondatori delle due cooperative non avrebbero mai immaginato di raggiungere.

Quasi 283.000 ql non rientravano in nessuna previsione, mentre ora possiamo affermare che la Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto si colloca nelle prime posizioni di riferimento nella classifica provinciale e regionale. Queste nostre considerazioni non vanno lette come semplice esibizione di presunzione, ma come valutazione obiettiva dei fatti, che dà un senso al nostro impegno per operare sempre al meglio. Questo vale sia per il Consiglio di Amministrazione, supportato dal Collegio Sindacale, per tutto il personale impiegato e non da ultimo tale merito va rivolto ai Soci che con il loro apporto offrono fiducia tangibile alla Cooperativa promuovendone lo sviluppo.

La produzione del vigneto Italia della vendemmia 2013 è stata di circa 48 ml di ettolitri, quantitativo superiore di circa il 15% rispetto a quello dello scorso anno. In tutte le regioni è stato registrato un incremento rispetto al 2012 compreso tra il 15 ed il 30%. L'andamento climatico è stato favorevole alla vite, permettendo un ciclo vegetativo razionale, con una maturazione diluita nel tempo che ha fatto rientrare il periodo vendemmiale nella normalità. La maturazione, a differenza degli ultimi anni, è stata graduale, distribuita nel tempo, permettendo l'accumulo di importanti sostanze aromatiche nei vini bianchi e fenoliche in quelli rossi, aumentando anche la tipicità che rappresenta il territorio. In Veneto la fase finale della maturazione è stata condizionata dall'alternanza di temperature ottimali con giuste precipitazioni piovose. Il periodo è stato caratterizzato da una buona escursione termica, influenzando positivamente il profilo aromatico dei vini prodotti. Si sono registrate alcune grandinate in zone molto ristrette che hanno provocato dei danni ai vigneti e al prodotto pronto per la raccolta. In tutta la regione si è registrato un aumento del 10% rispetto al 2012, incremento determinato dall'entrata in produzione dei nuovi impianti. Per quanto riguarda la nostra cantina, sono stati vinificati ql. 282.694 di uva, precisamente ql. 51.912,70 sono stati conferiti dai nostri soci presso lo stabilimento di Conegliano e ql. 230.781,40 presso lo stabilimento di Vittorio Veneto. Sono quantitativi importanti ma lo sono ancora di più se

consideriamo che oltre l'86% del quantitativo trasformato è rappresentato dalla varietà Prosecco Doc e Docg.

I mercati dei vini all'origine hanno dimostrato sin da subito una tendenza flessiva, causata da una situazione economica difficile, per quanto riguarda i vini a Igt sia bianchi che rossi, per il Prosecco docg le transazioni sono iniziate con i prezzi che rispecchiavano l'andamento dei valori dei vini della vendemmia 2012, il Prosecco doc invece

veniva

commercializzato con i valori in flessione di circa il 10% rispetto al prodotto della vendemmia 2012, confermando fin dall'inizio le ipotesi di prezzo formulate dalla filiera del Prosecco Doc.

In questo contesto il consorzio la Marca di cui siamo soci, anche grazie alla tendenza verso i vini freschi e le bollicine, specialmente il Prosecco, ha aumentato il fatturato di quasi il 25% e i volumi sono passati da hl 150.442 ad hl 200.430. Continuano le performance positive dei mercati esteri, con un evidente trend di crescita. La Germania rappresenta il mercato europeo più importate, al quale segue l'Inghilterra, la Svizzera, l'Austria ed il Belgio. Relativamente alla Germania ed all'Inghilterra i tassi di crescita per volumi sono interessanti anche se la marginalità è più contenuta rispetto ad altri mercati. Per entrambi continua ad essere positivo ed incoraggiante lo scenario dei consumi del Prosecco Doc e Docg, sia in versione frizzata che spumante. I dati dimostrano che oggi gran parte delle esportazioni italiane è dato dagli spumanti, complice la dinamica di crescita del Prosecco, si tratta di un'opportunità unica per il nostro territorio. Il mercato americano, pur essendo un mercato consolidato, lascia intravedere ancora prospettive di crescita costante come dimostrano i dati di questi ultimi anni specialmente per il settore spumanti. Questo scenario mondiale giustifica ed avvalora la decisione presa prima dal Consiglio di amministrazione e dopo dai Soci che anche la Cantina di Vittorio Veneto doveva dotarsi di un proprio impianto di spumantizzazione per offrire un'alternativa alla clientela del vino sfuso della Cooperativa. Tale decisione è stata confermata dalla base socia della cantina di Conegliano e Vittorio Veneto, deliberando l'avvio dei lavori della nuova struttura a Conegliano in via San Giuseppe. I lavori sono iniziati nel gennaio scorso, il nuovo stabilimento sarà operativo con il prodotto della vendemmia 2014. E' un progetto ambizioso ed oneroso che ha impegnato notevolmente chi opera attivamente alla gestione della cooperativa e siamo convinti che sicuramente tutti gli investimenti e gli impegni assunti per questo impianto di spumantizzazione nel corso degli anni verranno ampliamente giustificati.

Nel corso dell'anno, inoltre, sono stati fatti investimenti in attrezzature per entrambe le sedi storiche, sono state sanificate alcune vasche adibite a fermentazione e stoccaggio nella sede di Conegliano ed ultimati i lavori della facciata per la sede di Vittorio Veneto.

Le uve raccolte nella scorsa vendemmia dalla nostra cooperativa presentavano un buon contenuto zuccherino, ma erano deficitarie di parte del patrimonio acidico che caratterizza i vini base spumante. I vini ottenuti sono stati di buona qualità, apprezzati dalla clientela e venduti entro la chiusura dell'esercizio.

Dal bilancio 2013/2014 emerge che il valore medio a ql delle uve conferite dai soci è di € 112, 36 comprensivo di iva. Crediamo che questo sia un risultato positivo considerando l'andamento dei prezzi del mercato delle uve e dei vini, anche perché ha permesso di incrementare i fondi di ammortamento per € 681.418, il fondo svalutazione crediti per € 51.770 e portare a costi € 785.336 corrispondenti all'iva sull'acquisto di attrezzature e sugli acconti per gli investimenti in corso di realizzazione ed € 106.012 per oneri finanziari e permette di

affermare che la liquidazione delle uve dà un senso concreto al nostro lavoro ripagandoci dei nostri sforzi per produrre una materia prima che ha permesso di ottenere vini capaci di soddisfare le esigenze della nostra clientela.

Riportiamo qui alcune voci significative del bilancio al 30.06.14 esposte poi dettagliatamente nella nota integrativa.

Dati economici:

Ricavi netti	35.764.411
Costi esterni	33.979.266
Valore aggiunto	1.785.145
Costo del lavoro	999.685
Margine operativo lordo	785.460
Ammortamenti, svalut. e accantonamenti	745.535
Risultato operativo	39.925
Proventi e oneri finanziari	-31.740
Plusvalenze	10.130
Risultato ordinario	18.315
Imposte sul reddito	18.315
Risultato netto	0

Dati patrimoniali:

Immobilizzazioni immateriali nette	23.188
Immobilizzazioni mater. Nette	18.430.047
Partecipazioni	184.042
Capitale immobilizzato	18.637.277
Crediti vs. soci per versamenti dovuti	2.518.686
Rimanenze di magazzino	7.177.309
Crediti verso clienti	11.760.871
Altri crediti	174.737
Ratei e risconti attivi	5.138
Attività d'esercizio a breve termine	21.636.741
Debiti verso fornitori	29.129.549
Debiti tributari e previdenziali	87.109
Altri debiti	196.339
Ratei e risconti passivi	10.858
Passività d'esercizio a breve termine	29.423.855
Capitale d'esercizio netto	7.787.114
Trattamento di fine rapporto	80.878
Altre passività a medio/lungo termine	263.815
Passività a medio/lungo termine	344.693
Capitale investito	10.505.470
Patrimonio netto	-14.563.920
Posizione finanziaria netta a medio lungo termine	-632.582
Posizione finanziaria netta a breve termine	4.691.032
Mezzi propri e indebitamento finanziario netto	-10.505.470
Dati finanziari	
Depositi bancari	5.290.930
Denaro e valori in cassa	3.727
Disponibilità liquide	5.294.657
Quota a breve di finanziamenti	603.625
Debiti finanziari a breve termine	603.625
Posizione finanziaria netta a breve termine	4.691.032
Quota a lungo di finanziamenti	632.582
Debiti finanziari a lungo termine	632.582

Posizione finanziaria netta**4.058.450**

La liquidità della cooperativa è da ritenersi soddisfacente, considerando gli investimenti che sono stati affrontati nel corso dell'esercizio utilizzando solo le risorse finanziarie proprie.

INVESTIMENTI

Nel corso dell'esercizio sono stati fatti investimenti in attrezzature e macchinari in entrambi gli stabilimenti, che sono stati finanziati in parte dai contributi previsti da bandi OCM, per adeguare i nostri stabilimenti di impianti idonei alle nostre necessità produttive. La costruzione della nuova sede di via S. Giuseppe è avviata e si presume che l'ultimazione dei lavori avverrà per l'autunno.

La cooperativa inoltre effettua una manutenzione costante di tutti gli impianti per mantenere efficiente tutto il complesso produttivo.

MUTUALITA'

La cooperativa è a mutualità prevalente avendo operato in prevalenza con i Soci, secondo quanto previsto dall'art. 2545 del c.c. ed ha vantaggio dei Soci, difatti nel corso dell'esercizio ha dato loro assistenza tecnica per la produzione dell'uva, ha raccolto e vinificato l'uva prodotta ed ha venduto il relativo vino sul mercato.

Nel corso dell'esercizio sono stati accettati n. 11 nuovi Soci, alla chiusura dell'esercizio il numero dei soci era pari 1.127. Nell'ammissione dei Soci si sono osservate le norme previste dalla legge e dallo statuto sociale, si è tenuto conto della potenzialità della cooperativa, della capacità dei richiedenti a partecipare al raggiungimento dello scopo sociale senza adottare criteri discriminatori.

AMBIENTE E SICUREZZA

La tutela dell'ambiente, la sicurezza e la salute del personale sono da sempre delle priorità della nostra cooperativa. La società è costantemente impegnata a mantenere un luogo di lavoro salubre e sicuro, dotando il personale di tutti gli strumenti necessari per preservarli da qualsiasi rischio o pericolo.

L'attività della cooperativa non comporta particolari rischi ambientali, la società opera comunque in modo tale da preservare e proteggere l'ambiente, rispettando la normativa ambientale.

Si informa inoltre che la cooperativa ha redatto il documento di valutazione dei rischi così come previsto dal D.Lgs. 81/08, evidenziando adeguate misure di prevenzione e protezione. Viene inoltre attuato un sistema di formazione permanente del personale in materia di sicurezza e salute a partire dal momento dell'assunzione.

Nel corso dell'esercizio non si sono verificati infortuni sul lavoro né segnalazioni di malattie professionali.

RISCHI AZIENDALI

Elenchiamo di seguito, ai sensi dell'art. 2428 comma 2, del c.c. alcune informazioni relative ai principali rischi aziendali.

Rischio di mercato

La nostra cooperativa vende prevalentemente il prodotto sfuso alle migliori aziende spumantistiche della zona. Negli ultimi anni si è cercato di ridurre i rischi diversificando la clientela per evitare di essere legati a pochi e importanti clienti.

Rischio di credito

La nostra azienda ha costituito nel corso degli anni un fondo svalutazione crediti che attualmente ammonta ad € 618.689. Tale fondo servirà a coprire le eventuali perdite su crediti, anche se attualmente i crediti in essere non presentano particolari situazioni di rischio.

Rischio liquidità

La cantina opera con diversi Istituti di credito della zona ed ha attualmente affidamenti bancari che permettono di svolgere l'attività ordinaria in modo ottimale.

FATTI DI RILIEVO DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Dalla chiusura dell'esercizio alla data odierna non risultano fatti di rilievo tali da essere menzionati. E' continuata l'attività ordinaria della Cooperativa, con una vendemmia che si è rilevata difficile per le condizioni metereologiche assai sfavorevoli.

Con l'entrata in funzione del nuovo stabilimento di Conegliano si inizierà l'attività di imbottigliamento, inizialmente per conto terzi per venire incontro alle esigenze della nostra clientela.

CONCLUSIONI

Dei risultati fin qui ottenuti dobbiamo dare atto all'operato dell'Amministrazione che sempre agisce con impegno e capacità meritando sicuramente la fiducia di tutta la base sociale, a tutti i dipendenti di ogni ordine e grado che con il loro impegno e disponibilità partecipano al raggiungimento dei risultati della nostra Cantina, ai membri del Collegio Sindacale, per aver sempre dato con il loro apporto professionale sostegno alla nostra azienda, ma soprattutto a tutti i Soci, che con il loro lavoro in campagna contribuiscono al successo della nostra Cooperativa.

Infine un saluto a tutti Voi che avete presenziato così numerosi a questa Assemblea, un ringraziamento per la fiducia che continuate a dimostrare ed un augurio affinchè il prossimo anno ci si possa ritrovare per raccogliere ancora risultati positivi.

Vittorio Veneto, 08 settembre 2014

Il Presidente
del Consiglio di Amministrazione
Stefano Zanette
