

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 30.06.15

Signori Soci, il Consiglio di Amministrazione qui riunito porge a tutti voi un saluto ed un ringraziamento per la partecipazione numerosa a questa nostra assemblea annuale che prevede, oltre alla presentazione e discussione del risultato economico di un altro anno di gestione della nostra cooperativa, anche il rinnovo del Consiglio di Amministrazione per il prossimo triennio. Nel corso dell'annata 2014 le principali ampelopatie tipiche della vite, peronospora, oidio e botrite, hanno trovato una situazione ottimale per il loro sviluppo. Tutto ciò ha costretto i produttori a contrastare con adeguati e ripetuti trattamenti la virulenza degli attacchi che, dove non bloccati, hanno falciato la quantità. Da qui l'impegno di molte aziende ad effettuare una selezione di grappoli già in campo, che ha ulteriormente abbassato il quantitativo del prodotto a salvaguardia della qualità. E' stata una corsa ad ostacoli, caratterizzata da speranze, capovolgimenti e delusioni. L'inverno è stato mite e piovoso in tutt'Italia, tanto che quasi mai le temperature sono scese sotto gli 0°. La primavera è stata caratterizzata da alte temperature iniziali, che hanno determinato un germogliamento anticipato anche con punte di 20 giorni rispetto alla norma. L'invasatura e la maturazione dell'uva sono state invece ritardate a causa delle piogge insistenti e della bassa insolazione occorse nel mese di luglio in tutta la penisola, basti pensare che sui 31 giorni del mese ce ne sono stati mediamente 22 di pioggia al nord, 13 al centro e 9 al sud, fatto questo che ha posizionato l'anno 2014 tra i più piovosi di sempre. L'estate in pratica non c'è stata. Nel mese di settembre la situazione meteorologica è migliorata. In alcune regioni del nord il sole, l'escursione termica e una leggera ventilazione hanno permesso all'uva di incrementare i processi di accumulo e quindi il livello qualitativo, "asciugando" i grappoli e bloccando lo sviluppo della botrite, mentre in altre a causa del persistere dell'umidità e del freddo non si sono ottenuti gli stessi vantaggi.

Complessivamente la produzione del vigneto Italia si è attestato intorno ai 40 milioni di ettolitri vale a dire circa il 13% inferiore alla vendemmia 2013 con qualche ripensamento sulla qualità che è rimasta complessivamente molto eterogenea, con punte di maggior interesse per quei vini che hanno potuto beneficiare del positivo andamento dei mesi di settembre e di ottobre.

Anche con questo scenario il Veneto si conferma la regione più produttiva d'Italia, pur con una diminuzione rispetto alla vendemmia 2013. Tale decremento è stato in gran parte determinato dal disastroso andamento climatico del periodo giugno-agosto, che è stato caratterizzato da notevoli precipitazioni, spesso molto intense, e da basse temperature. Nelle provincie di TV e VE la qualità dei vini risulta medio-buona per le varietà precoci Pinots e Chardonnay, con livelli decisamente migliori per le uve Glera, con diverse punte di ottimo, grazie ad un interessante patrimonio acidico. Il vino Prosecco si è presentato molto fresco grazie alla buona quantità di acido malico presente e con un considerevole profilo aromatico determinato essenzialmente dalle buone escursioni termiche verificatesi tra il giorno e la notte.

Per quanto concerne il mercato vinicolo, si sono riscontrate quotazioni inizialmente pressoché stabili rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, stabilità che è stata confermata per tutte le tipologie ad eccezione del Prosecco doc che ha evidenziato uno squilibrio tra domanda

ed offerta facendo lievitare le quotazioni di questo vino a livelli che nessuno aveva previsto. Mentre i consumi interni continuano a calare, le vendite all'estero, nonostante il periodo difficile dal punto di vista economico, hanno fatto registrare un ulteriore incremento sia in volume che in valore, dovuto soprattutto all'espansione del vino in bottiglia ed alle brillanti performance dello spumante che è cresciuto, grazie principalmente al Prosecco, di oltre il 15,6% in valore e del 20,1% in volume.

Anche il consorzio "La Marca" del quale siamo soci, conferma la positività dell'andamento dell'esportazioni, registrando un fatturato nel 2014 pari ad € 60.617.400 contro i 54.660.404 del 2013, mentre i volumi sono pari ad hl 200.430 a contro i 220.569 del 2013.

Per quanto riguarda la nostra cantina l'inizio dell'esercizio sommariamente coincide con la vendemmia iniziata il 19 agosto e conclusasi il 06 ottobre, sono stati incantinati ql. 255.595 di uva bianca e ql 9.778,20 di uva nera per un totale di ql. 265.373,20 registrando un decremento complessivo pari al 6,10% rispetto alla vendemmia 2013. Il periodo vendemmiale ha avuto uno svolgimento normale, i vini ottenuti sono stati complessivamente di buona qualità e apprezzati dalla clientela. Abbiamo cercato di ritardare la chiusura degli accordi di compravendita del prodotto della vendemmia 2014 per ottenere dei prezzi migliori visto l'andamento del mercato, senza incrinare i rapporti con la nostra clientela consolidata.

Tutto il vino della vendemmia 2014 è stato venduto entro il mese di maggio 2015. I ritiri sono proseguiti con un buon andamento ed i tempi di pagamento non destano preoccupazioni. Oltre a vigilare sulla commercializzazione del prodotto il Consiglio è stato impegnato notevolmente nel seguire la realizzazione dell'impianto di imbottigliamento di via S. Giuseppe a Conegliano. Investimento ambizioso ed oneroso che ha impegnato notevolmente chi opera attivamente alla gestione della cooperativa e siamo convinti che sicuramente gli impegni assunti per i prossimi anni, saranno ampiamente giustificati e compensanti. La nuova sede è stata inaugurata il 21 marzo 2014, al taglio del nastro si è registrata la presenza del Presidente della Regione Veneto, dott. Luca Zaia.

Nel corso dell'anno inoltre sono stati fatti investimenti con l'acquisizione di nuove attrezzature e con ristrutturazioni che hanno riguardato ambedue le sedi storiche, investimenti che hanno usufruito dei benefici di contributi regionali.

Dal bilancio 2014/2015 emerge che il valore medio a ql. delle uve conferite dai Soci è di € 114,38 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 € 1.207.662, il fondo svalutazione crediti per € 69.120, portare a costi € 1.860.800 corrispondenti all'iva sull'acquisto di attrezzature e sugli investimenti, € 204.659 per oneri finanziari ed € 205.929 per manutenzioni e riparazioni; permette quindi di affermare che la liquidazione delle uve dà un senso concreto al nostro lavoro ripagandoci dei nostri sforzi per la produzione di 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 30.06.15 espone poi dettagliatamente nella nota integrativa.

Dati economici:

Ricavi netti	35.980.178
Costi esterni	33.417.557
Valore aggiunto	2.562.621

Costo del lavoro	1.070.776
Margine operativo lordo	1.491.845
Ammortamenti, svalut. e accantonamenti	1.306.026
Risultato operativo	185.819
Proventi e oneri finanziari	-165.477
Plusvalenze	50
Risultato ordinario	20.392
Imposte sul reddito	20.392
Risultato netto	0
Dati patrimoniali:	
Immobilizzazioni immateriali nette	79.561
Immobilizzazioni mater. Nette	25.244.009
Partecipazioni	480.325
Capitale immobilizzato	25.803.895
Crediti vs. soci per versamenti dovuti	1.988.301
Rimanenze di magazzino	3.316.310
Crediti verso clienti	13.195.138
Altri crediti	374.482
Ratei e risconti attivi	4.643
Attività d'esercizio a breve termine	18.878.874
Debiti verso fornitori	28.311.754
Debiti tributari e previdenziali	87.734
Altri debiti	355.395
Ratei e risconti passivi	43.960
Passività d'esercizio a breve termine	28.798.843
Capitale d'esercizio netto	9.919.969
Trattamento di fine rapporto	89.431
Altre passività a medio/lungo termine	263.815
Passività a medio/lungo termine	353.246
Capitale investito	15.530.680
Patrimonio netto	-15.128.184
Posizione finanziaria netta a medio lungo termine	-1.346.206
Posizione finanziaria netta a breve termine	943.710
Mezzi propri e indebitamento finanziario netto	-15.530.680
Dati finanziari	
Depositi bancari	8.141.828
Denaro e valori in cassa	4.349
Disponibilità liquide	8.146.177
Quota a breve di finanziamenti	7.202.467
Debiti finanziari a breve termine	7.202.467
Posizione finanziaria netta a breve termine	943.710
Quota a lungo di finanziamenti	1.346.206
Debiti finanziari a lungo termine	1.346.206
Posizione finanziaria netta	-402.496

La liquidità della cooperativa è da ritenersi soddisfacente, considerando gli investimenti notevoli che sono stati affrontati nel corso dell'esercizio.

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, e dal PSR, per adeguare i nostri stabilimenti di impianti idonei alle nostre necessità produttive. La

costruzione della nuova sede di via S. Giuseppe è stata completata, dichiarata agibile ed è stata avviata la produzione.

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 a 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 state accettate le richieste di ammissione di n. 4 nuovi Soci e le richieste di recesso di n. 28 soci. Alla chiusura dell'esercizio il numero dei soci era pari 1.105. 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.

PRIVACY

Informiamo i Soci che la Società si è adeguata alle misure in materia di protezione dei dati personali, viste le disposizioni introdotte dal D.Lgs 196/2003 secondo i termini e le modalità ivi indicate. In particolare segnaliamo che il Documento Programmatico sulla Sicurezza è stato redatto nei termini di legge e si è provveduto al suo aggiornamento.

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 € 635.842. 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 ha visto condizioni climatiche favorevoli e un aumento della quantità raccolta e la completa operatività dell'impianto di imbottigliamento.

CONCLUSIONI

Ricordiamo che scade quest'anno il triennio di mandato del Consiglio di Amministrazione. Vi sarà distribuita una scheda con la quale potrete esprimere il vostro voto ed indicare le persone che dovranno amministrare e controllare la Società Cooperativa nel prossimo triennio.

Il Consiglio di Amministrazione uscente con sincera riconoscenza vuole ringraziare tutti coloro i quali hanno collaborato al raggiungimento degli obiettivi della nostra Cooperativa: i Soci che con il loro lavoro di tutti i giorni hanno raggiunto livelli qualitativi delle uve che contribuiscono a dare caratteristiche di tipicità e le peculiarità ai vini prodotti; i membri del Collegio Sindacale, per aver sempre dato, con il loro apporto professionale ed umano, significativo sostegno alla sua opera.

Un ringraziamento particolare a tutti i dipendenti di ogni ordine e grado che con il loro impegno e disponibilità partecipano al raggiungimento dei risultati della nostra Cantina.

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 affinché il prossimo anno ci si possa ritrovare per raccogliere ancora risultati positivi.

Vittorio Veneto, 16.09.15

Il Presidente
del Consiglio di Amministrazione

Stefano Zanette

