

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |



*Regolamento (UE) n. 1305 del Consiglio del 17 dicembre 2013  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014/2020*

D.G.R. n. 1937 del 23/12/2015

**PIANO D'INVESTIMENTO AGROINDUSTRIALE**

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**SCHEDA 1 – DESCRIZIONE DEL PROGETTO****CAPITOLO 1.1 – SCOPI DEL PROGETTO**

La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sac è una delle maggiori realtà produttive all'interno della zona di produzione del vino Prosecco, Doc e Docg Conegliano Valdobbiadente, nonché dal punto di vista qualitativo e 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 dell'ultimo decennio infatti, con fondi propri, si è provveduto a continuare l'opera di ammodernamento che ha permesso la totale sostituzione delle vecchie e sorpassate attrezzature di vinificazione, legate ad una vecchia logica di produzione quantitativa, con altre più moderne e adatte ad esigenze legate a produzioni di qualità, e l'adeguamento della struttura alle nuove norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Attualmente il potenziale viticolo dei soci che conferiscono nello stabilimento di Vittorio Veneto è di circa 330.000 ql dei quali circa 300.000 sono rappresentati dalla varietà glera, questo significa che la sede di Vittorio Veneto dev'essere in grado di raccogliere una media giornaliera di circa 30.000 ql, in un tempo ragionevole.

L'investimento ci permetterà di migliorare il prodotto trasformato, preservare la qualità prodotta in campagna rispettando le esigenze della clientela, razionalizzando il reparto di illimpidimento mosti nonché l'invio degli stessi alla fermentazione primaria e/o spumantizzazione nei tempi e nei modi previsti dalla scienza enologica.

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**SCHEDA 1 – DESCRIZIONE DEL PROGETTO –****CAPITOLO 1.2 - NATURA DEL PROGETTO** (dettagliando per le fasi produttive interessate dagli interventi in programma)

Il piano di investimento prevede:

per lo stabilimento di via del Campardo, 3 a Vittorio la ristrutturazione con ampliamento di un immobile da adibire a reparto illimpidimento mosti che occuperà una superficie coperta pari a mq. 600. La parte interrata sarà realizzata in cemento armato, mentre la struttura fuori terra sarà in acciaio con tamponamenti in bilaminato verniciato. All'interno dell'immobile saranno inseriti serbatoi in acciaio inox termocondizionati e coibentati idonei alla fermentazione dei mosti e vini, nonché alla conservazione di vini e/o mosti da avviare alla spumantizzazione, e/o alla fermentazione primaria, per una capacità di circa 26.000 hl.

I serbatoi saranno così suddivisi:

- N. 10 serbatoi in acciaio inox della capacità di hl 1.200 ognuno;
- N. 14 serbatoi in acciaio inox della capacità di hl 600 + hl 300 sovrapposti (circa 900 hl totali ciascuno);
- N. 2 serbatoi in acciaio inox della capacità di hl 300 + hl 150 sovrapposti (circa 450 hl totali ciascuno);
- N. 1 serbatoio in acciaio inox della capacità di hl 480;

**CAPITOLO 1.3 - NATURA DEL PROGETTO** (specificare gli interventi che interessano le finalità indicate ai punti 4.1.5, 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8 e 4.1.9 del bando)

La ristrutturazione del fabbricato prevede la realizzazione di una vasca in c.a. che "avvolge" il fabbricato fino a livello terra; all'interno della "vasca", distanziato da un giunto perimetrale dell'ampiezza di 400 mm., si sviluppa l'edificio che accoglie i serbatoi di immagazzinaggio dei mosti e vini ed i soppalchi asserviti da scale in c.a.. Il fabbricato presenta una struttura in acciaio composta da colonne e travi che realizzano una struttura spaziale.

I tamponamenti alla base del fabbricato, per una altezza di ml. 2,50, sono in c.a. intonacato e tinteggiato in lavabile, per la rimanente altezza sono costituiti da pannelli in bilaminato preverniciato e coibentato con uno spessore di mm. 120. All'esterno i pannelli supportano un rivestimento in pannelli di lamiera di alluminio ondulata colore grest.

Le pareti est ed ovest sono intercettate da un'asola dell'altezza di cm. 120 di lamiera microforata di mascheramento delle sottostanti finestre aventi aperture motorizzate a scorrere.

La parete a nord è intercettata da un'asola dell'altezza di cm. 120 di lamiera microforata di mascheramento del sottostante pannello di tamponamento.

La parete a sud presenta due asole continue di serramenti dell'altezza di cm. 120 ed ubicate ad altezze opportune per consentire l'illuminazione ed areazione delle zone di lavorazione disposte su tre livelli. I serramenti hanno aperture motorizzate a scorrere.

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                        |

**SCHEDA 2 – BENEFICIARIO –****CAPITOLO 2.1 - OGGETTO E ENTITA' DELLE ATTIVITA' PRINCIPALI DEL BENEFICIARIO**

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. Il nuovo 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 raccoglie e vinifica più di 300.000 ql d'uva, 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 350.000 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.

Nell'anno 2015 la Coopertiva ha completato la realizzazione di 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

**CAPITOLO 2.2 - TERRITORIO SUL QUALE SI ESTENDONO LE ATTIVITA' 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.

La raccolta e la trasformazione delle uve avviene sia nello stabilimento di Vittorio Veneto che in quello di Conegliano, 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 e in ambito regionale e nazionale per i vini sfusi.

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                        |



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

#### CAPITOLO 3.1 – STRUTTURE ESISTENTI DEL BENEFICIARIO CON INDICAZIONE DELLE POTENZIALITA' PRODUTTIVE (dettagliare in modo esauriente le strutture e le dotazioni presenti in termini di dimensioni e potenzialità)

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 Hl 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 pigiatrici che permettono la lavorazione di circa 18.000 ql di uva giornalieri, filtri (sottovuoto e tangenziale), 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 Hl, da serbatoi in acciaio inox per una capacità complessiva di 7.000 Hl e da n. 7 vinificatori per una capacità complessiva di 5.200 Hl. Risultano termocondizionati n. 16.500 Hl delle vasche in cemento e n. 7.000 Hl 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 pigiadiraspatrici orizzontali a rulli, sgrondatura del pigiato 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 pigiatrice orizzontali a rulli, invio del pigiato 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.

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.

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**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.

Nel breve periodo si prevede un aumento del prodotto commercializzato, come conseguenza dell'aumento delle superfici vitate dei Soci, l'investimento si rende quindi necessario per preservare la qualità del prodotto e rispettare le esigenze della clientela consolidata.

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.

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**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.

**CAPITOLO 4.4 - QUANTITA' TOTALE ANNUA DEI PRODOTTI INTERESSATI**

Nell'ultima vendemmia, anno 2015, complessivamente sono stati raccolti oltre 305.000 quintali di uva, di cui oltre 293.800 quintali di varietà a bacca bianca e 11.200 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 2013, 2014 e 2015 sono già a disposizione di AVEPA consultando i fascicoli intestati alla Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto Sac – Cuaa 00190690263

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 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 migliorare le fasi della vinificazione, ottenendo un prodotto finale migliore, con una conseguente maggiore retribuzione della materia prima, ovvero un aumento della liquidazione delle uve conferite dai soci.

Si allegano:

- elenco soci conferenti nella vendemmia 2014;
- partitari contabili dei soci conferenti nella vendemmia 2014.



|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**SCHEDA 5 – INVESTIMENTO -****CAPITOLO 5.1 - DESCRIZIONE GENERALE DELLE INSTALLAZIONI PREVISTE**

All'interno dell'immobile saranno inseriti serbatoi in acciaio inox termocondizionati e coibentati idonei alla fermentazione dei mosti e vini, nonché alla conservazione di vini e/o mosti da avviare alla spumantizzazione, e/o alla fermentazione primaria.

**CAPITOLO 5.2 - UBICAZIONE DELLE INSTALLAZIONI PREVISTE**

Gli investimenti previsti saranno realizzati tutti nel comune di Vittorio Veneto, precisamente nel foglio 81 particella 141, l'immobile risulterà adiacente e collegato alla sede esistente della cooperativa.

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**SCHEDA 5 – INVESTIMENTO -****CAPITOLO 5.3 - DESCRIZIONE DEI LAVORI PREVISTI**

La ristrutturazione ed ampliamento del fabbricato sono dettagliatamente illustrati nella relazione tecnica allegata. Si allegano inoltre i disegni tecnici con il dettaglio dei lavori.

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**SCHEDA 5 – INVESTIMENTO -****CAPITOLO 5.4 – CALCOLO ANALITICO DELL'ENERGIA PRODOTTA E REIMPIEGATA IN AZIENDA**

(nel caso di impianti di produzione di energia elettrica a partire da biomassa, esporre anche il calcolo della percentuale di energia termica cogenerata che viene utilizzata e non dispersa)

**CAPITOLO 5.5 – Informazioni dettagliate in merito al “nuovo prodotto” di cui al punteggio 4.1.8**

(dettagliare le caratteristiche che determinano la novità del prodotto)

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| azienda | Cant. Conegliano<br>e Vittorio Veneto |
| CUAA    | 00190690263                           |

**SCHEDA 6 – NOTE**

Nella scheda 5 – riepilogo prodotti finiti – la quantità dei vini doc e docg è riportata sia nella colonna della certificazione a marchio “CE”, certificata quindi nella dichiarazione di produzione, e sia nella colonna della certificazione volontaria, in quanto l'azienda è certificata ISO 22005:2008 per tutta la produzione.

Si chiedono quindi: 16 punti per la produzione doc/docg che rappresenta l'93% del totale;  
3 punti per la certificazione volontaria.

Il totale della produzione quindi è di ton. 18.733,00