

**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, è una realtà ormai consolidata, formatasi dalla fusione tra la Cantina di Vittorio Veneto, la Cantina di Conegliano e la Cantina di Sacile e Fontanafredda. 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 che 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, C'è quindi la necessità di lavorare quotidianamente una considerevole quantità di prodotto, trasferendo il mosto nei vari reparti per le varie lavorazioni, mantenendolo a temperatura costante per preservarne la qualità.

Nello stabilimento di raccolta uve di Conegliano il potenziale viticolo dei soci è di circa 75.000 qL, dei quali circa 65.000 sono rappresentati dalla varietà glera, vi è stato un significativo aumento della produzione, con la conseguente necessità di potenziare il reparto di pigiatura. con una pigiadiraspatrice di moderna concezione, che permetterà di raddoppiare la produttività.

Nello stabilimento di imbottigliamento vini di Conegliano, si rende necessaria l'introduzione di un'ispezionatore di bottiglie vuote all'interno della linea di imbottigliamento per ottimizzare la produzione e per raggiungere gli standard di garanzia richiesti.

**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:

- Collegamento soluzione refrigerante tra frigo e polmone tramite tubazioni coinbentate in acciaio Inox;
- Collegamento soluzione refrigerante tra polmone e serbatoi coinbentati termocondizionati;
- Realizzazione di n.7 linee fisse in acciaio inox per trasporto mosti e vini;
- n. 2 pompe a pistone per trasporto mosti e vini;
- n. 3 pompe centrifughe per trasporto mosto.

Per lo stabilimento di via Maggior Piovesana a Conegliano l'acquisto delle seguenti attrezzature:

- n. 1 pigiadiraspatrice completa di corpo pigiante e pompa monho trasporto pigiato.

Per lo stabilimento di via San Giuseppe a Conegliano l'acquisto delle seguenti attrezzature:

- n. 1 ispezionatore bottiglie vuote

## 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, successivamente è stata incorporata anche 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 480.000 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 e Pordenone, una zona collinare dove la viticoltura rappresenta la coltivazione agricola più diffusa.

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 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 20.000 q l 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.

Segnaliamo che stiamo ultimando la ristrutturazione di un fabbricato che sarà utilizzato come reparto di illimpidimento mosti e conservazione vini e mosti. All'interno dell'immobile sono presenti n. 27 serbatoi termocondizionati e coinbentati di varie capacità per un totale di hl 24.000.

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.

## 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)*

Le strutture sopraelencate risultano sufficienti per vinificare al meglio circa 300.000 q l d'uva, ma come più volte affermato si presume di superare la soglia dei 350.000 q l 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

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.

Nel comune di Fontanafredda, in provincia di Pordenone la cooperativa ha acquisito un altro stabilimento di raccolta e vinificazione uve, in grado di raccogliere e vinificare circa 60.000 q l di uva, dove operano 10 persone.

**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 nella provincia di Treviso: Vittorio Veneto, Colle Umberto, Cappella Maggiore, Sarmede, Fregona, Cordignano, San Fior, San Vendemiano, Conegliano, Susegana, San Pietro di Feletto, Tarzo; nella provincia di Pordenone: Fontanafredda, Sacile, Caneva, Brugnera, Porcia e Aviano.

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

Nell'ultima vendemmia, anno 2017 complessivamente la cooperativa ha raccolto e vinificato più di 335.000 qli di uva. Nelle sedi in provincia di Treviso sono stati raccolti più di 285.000 quintali di uva, di cui oltre 277.000 quintali di varietà a bacca bianca e 8.600 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 2015, 2016 e 2017 sono già a disposizione di AVEPA consultando i fascicoli intestati alla Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto Sac – 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 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 30.06.2017 presso le sedi di **Vittorio Veneto** e di **Conegliano**;

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

Gli investimenti previsti consistono nella realizzazione di collegamenti della soluzione refrigerante tramite tubazioni fisse in acciaio inox, e tubazioni sempre in acciaio inox idonee al trasporto di mosti/vini, e nell'acquisto di pompe enologiche che saranno utilizzate in tutto il periodo dell'anno.

Nella sede di Conegliano – via Maggior Piovesana, verrà acquistata una pigiadiraspatrice che sarà inserita nella zona di pigiatura uva. L'attrezzatura sarà utilizzata durante il periodo vendemmiale.

Nella sede di Conegliano - via San Giuseppe – sarà inserita all'interno della linea di imbottigliamento un macchinario per l'ispezione e il controllo delle bottiglie vuote, che sarà utilizzata quotidianamente durante il processo di imbottigliamento.

**CAPITOLO 5.2 - UBICAZIONE DELLE INSTALLAZIONI PREVISTE**

Le tubature in acciaio inox dei vari collegamenti saranno realizzati nello stabilimento di Vittorio Veneto, dove avviene l'80% della raccolta e vinificazione delle uve, in via del Campardo 3, dove verranno utilizzate anche le pompe enologiche.

La pigiadiraspatrice sarà acquistata per lo stabilimento di raccolta uve di Conegliano, via Maggior Piovesana 15.

La macchina ispezionatrice di bottiglie vuote sarà acquistata per la sede di imbottigliamento di Conegliano, via San Giuseppe 54.

**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
- Sede di Conegliano – via Maggior Piovesana 15
- Sede di Conegliano – via S. Giuseppe 54

**SCHEDA 6 - NOTE**

Si tenga conto che in seguito all'incorporazione della Cantina di Sacile e Fontanafredda, ed all'inserimento dell'attività di imbottigliamento vini, i valori dello stato patrimoniale e del conto economico post investimento non sono confrontabili con i valori pre investimento.

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 che viene raccolta e vinificata nelle sedi in provincia di Treviso – regione Veneto..

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)