



PIZZOLATO

Organic Wine since 1991

Bilancio sociale 2018

La CANTINA dalle RADICI BIO

*Qualunque cosa tu possa fare, qualunque sogno tu possa sognare, comincia.
L'audacia reca in sé genialità, magia e forza. Comincia ora.*

Johann Wolfgang Goethe

Carissimi tutti,

anche quest'anno abbiamo redatto un bilancio sociale per poter generare interesse e attenzione all'ambiente e creare sinergie e voglia di pensare al lungo periodo, certi di poter donare qualcosa di prezioso alle nostre generazioni future. Continuano gli sviluppi aziendali e le ricerche nel settore vitivinicolo per avvicinarci ancor più ad un'agricoltura sostenibile e trasparente.

Credo fortemente che sia importante sforzarci tutti nel quotidiano per poter sviluppare il nostro domani e per poter fare la vera differenza. Procedendo verso questa vision, andiamo oltre il nostro stesso lavoro, quello di produrre bottiglie di vino biologiche, e destiniamo parte delle nostre forze alla creazione di una rete territoriale che dia un contributo reale anche alla nostra comunità.

Sottolineando l'importanza, per me e per noi, della custodia del territorio in cui viviamo e della cultura stessa che quest'ultimo esprime, desidero confermare ancora una volta la nostra volontà a realizzare progetti e processi di innovazione che migliorino sia il nostro organico aziendale sia ciò che, da generazioni, ci accoglie e ci circonda. L'obiettivo di questo Bilancio Sociale è di rendere conto, con estrema trasparenza, dell'impatto dell'attività aziendale, nella sua totalità, nel contesto sociale e ambientale, illustrando filosofie, politiche e impegni verso clienti e dipendenti, verso l'ambiente e la nostra società.

Il 2018 è stato l'anno del raggiungimento di 5.100.000 bottiglie prodotte, interamente certificate biologiche, con oltre 13 milioni di fatturato, e l'anno della conferma del nostro prosecco extra dry biologico come lo spumante più venduto in Svezia, uno dei paesi europei più sostenibili.

Per tutto questo e per molto altro, ringrazio di cuore tutti i miei dipendenti e collaboratori, i miei clienti e tutti i fornitori e le associazioni che operano con noi, al nostro fianco, con impegno e passione ogni giorno.

Settimo Pizzolato

Legale rappresentante



La nostra Vision

Cinque generazioni di storia e di tradizione, un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità, un'azienda che realizza passo dopo passo la sua idea di futuro.

Sono queste le salde radici della famiglia Pizzolato, su cui è stata costruita un'intera filosofia produttiva. Un percorso che ha inizio più di trentacinque anni fa quando, nel 1981, Settimo Pizzolato entra in azienda affiancando il padre Gino Pizzolato e progressivamente intraprende, tra i primi produttori di vino in Italia, la via del biologico.

“Coniughiamo continua ricerca e salda tradizione per volgere lo sguardo verso il futuro e, senza mai dimenticare ciò che è stato, vinifichiamo uve biologiche con rispetto verso il territorio e verso le persone per ottenere vini sani e genuini per tutti i nostri consumatori. Il fine ultimo non è il biologico; è andare oltre il biologico.”

Imparare dal passato

Vivere il presente

Sognare per il futuro

Introduzione e analisi aziendale

Settimo Pizzolato, l'annuale presidente, è stato tra i primi produttori di vino in Italia a scegliere una gestione biologica, vegan e sostenibile della sua cantina, allo scopo di produrre dei vini che incontrino le aspettative dei consumatori particolarmente attenti alla propria salute e che vengano prodotti con uve cresciute in un ambiente incontaminato, senza l'uso di prodotti chimici o di origine animale.

Ad oggi, il contesto aziendale, così come questo Bilancio Sociale, prende in considerazione **un'azienda agricola**, principale conferitore di uva, ed una macro società, **La Cantina Pizzolato srl**, il soggetto commerciale che si focalizza sulla lavorazione e vinificazione della materia prima, e sulle attività di imbottigliamento, del packaging e della successiva distribuzione.

L'anno in corso



L'anno dei risultati. Il 2018 si conclude con un **13% in più di vendite** rispetto allo scorso anno e con un export estero del 90.8%. Brand, quello Pizzolato, che ha visto consolidarsi nei mercati di riferimento strategici al fine di creare una stabile distribuzione con potenzialità di crescita anche dovuta alla migliore attenzione verso la qualità dei vini. Impossibile non ricordare il bollino rosso ottenuto a Merano Wine Festival e la medaglia d'argento all'AWC Vienna International per il Malanotte DOCG 2013, l'inserimento nella guida 5 StarWines di Vinitaly con 90/100 per lo Spumante Moscato dolce 2017 e il secondo posto della classifica **"100 Best Wine Buys" di Wine Enthusiast per il Prosecco frizzante Pizzolato-Fields**. In vigna, si sono consolidate le prime microvinificazioni da vitigni resistenti. Preziosi riconoscimenti anche alla cantina sostenibile che quest'anno a Vinitaly 2018 ottiene dal Mipaaf il premio **"Eccellenza del paesaggio 2018"** e anche l'inserimento all'interno dell'**Arcipelago Italia durante la Biennale di Architettura di Venezia nella mostra dedicata allo "FreeSpace"**.

Numero di bottiglie prodotte: 550.000 di vino fermo,

4. 443.000 di vino frizzante/spumante

Numero di collaboratori: 23

Un passo indietro

Nel corso dell'anno 2016, il contesto aziendale e gli spazi di lavoro sono stati inglobati all'interno di un'unica e nuova struttura ecosostenibile. Il risultato oggi è una cantina costruita in bioedilizia, in continuo movimento che, con eventi e manifestazioni, vuole diventare punto di riferimento di Treviso. Una cantina aperta al pubblico e ai suoi visitatori, i quali possono toccarla con mano attraverso Bio tour, le degustazioni guidate dallo staff, e le bio pedalate tra i vigneti. Un'azienda il cui focus è abbracciare e sostenere un'agricoltura sana e rispettosa, procedendo oltre il concetto stesso e unico di biologico. Di seguito riportiamo gli ultimi tre anni di vissuto aziendale. L'intera storia aziendale è riportata nel bilancio sociale 2017 o nel sito web www.lacantinapizzolato.com.

2017

In viaggio verso la sostenibilità, oltre il biologico. È l'anno del consolidamento delle scelte sostenibili, verso un'innovazione biologica dell'intera cantina, oltre che del prodotto. Tutto il tetto aziendale è ora ricoperto da pannelli fotovoltaici che rendono la cantina 100% autosufficiente. La filiera produttiva viene rafforzata dall'installazione di altre 9 autoclavi da 900 ettolitri e, con uno sguardo rivolto alla ricerca e alle sperimentazione, vengono messe a dimora nuove barbatelle di vitigni resistenti. Nascono i nuovi vini "Heroes", gli spumanti della linea "Collezione" e il Metodo Classico Pizzolato.

Numero di bottiglie prodotte: 656.000 di vino fermo,

4.130.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 22.

2016

Nasce la nuova cantina. È l'anno del coronamento di un sogno lungo 35 anni: nasce la nuova cantina Pizzolato. Viene ampliata e potenziata l'area di vinificazione che raggiunge una capacità di stoccaggio di 34.000 ettolitri, così come la rinnovata linea di imbottigliamento che consentirà di raddoppiare la produttività. La struttura prevede ora anche nuovi uffici, una nuova sala degustazione e un nuovo wine shop. Una passerella sospesa consente inoltre di visitare tutte le parti produttive e ricettive aziendali.

Numero di bottiglie prodotte: 2.000.000 di vino fermo,

2.500.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 15.



4 milioni di bottiglie in 18 Paesi. Nasce la Cantina Pizzolato srl. L'azienda taglia il traguardo delle 4 milioni di bottiglie prodotte all'anno. Di queste, 2 milioni sono di spumante. Il successo delle bollicine è decretato dai paesi scandinavi, con l'ingresso nei mercati di Norvegia, Svezia e Finlandia. Il marchio Pizzolato è presente in 18 Paesi.

Numero di bottiglie prodotte: 2.000.000 di vino fermo,

2.200.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori totali: 15.

La nostra mission

La *mission* aziendale può essere accostata ad una pianta di vite le cui radici salde rispecchiano **il rispetto e la valorizzazione del territorio**, il tronco rappresenta **il metodo biologico**, le sue foglie, che si diramano, sono **i rapporti di fiducia con i nostri clienti** e i suoi frutti, i risultati di uno **sviluppo innovativo verso il futuro e verso la cultura**.

L'obiettivo principale dell'azienda è sicuramente operare rispettando l'ambiente in cui cresce e valorizzare le caratteristiche eccellenti di un territorio vocato alla coltivazione di vigneti. L'impegno costante nell'approccio sano e corretto dei metodi agricoli e di cantina, mantiene sempre il controllo su ogni processo produttivo dalla vigna alla bottiglia, indirizzando sempre e primariamente l'azienda verso **la qualità dei vini**.

"Ci predisponiamo di utilizzare elementi chiave che mai come oggi sono attuali come il rispetto per i cicli della natura, l'utilizzo di energia alternativa attraverso l'installazione di pannelli solari, il riciclo dell'acqua e l'utilizzo di tecnologie innovative e a basso consumo energetico" – afferma Settimo Pizzolato. Inoltre, anche **la struttura** è integrata perfettamente nel territorio che la ospita; è infatti rivestita in assi di legno a Km0, provenienti dalle foreste di faggio del Cansiglio, controllate e gestite in modo corretto e lavorate secondo le lavorazioni artigianali tipiche. Anche le etichette e i packaging dei prodotti sono a basso impatto ambientale.

La coltivazione biologica non è soltanto un obiettivo che persegue la cantina giorno dopo giorno, ma è sempre stata una scelta, uno stile di vita. Le difficoltà di coltivare in modo biologico si incontrano nel quotidiano quando le annate critiche mettono alla prova e per proteggere l'uva si devono conoscere i sistemi naturali lavorando in maniera preventiva.

E' un cammino impegnativo ma per fortuna oggi la tecnologia aiuta, permettendo di poter evitare e rifiutare l'utilizzo di elementi nocivi alla pianta, ai frutti e all'ambiente, proteggendo i vigneti con prodotti minerali a base di rame e zolfo. L'azienda effettua prove in campo con gli agronomi, sperimenta nuovi prodotti, in un continuo confronto con gli altri. Biologico è una parola che porta in

sé concetti molto profondi, di rispetto, conoscenza, benessere e collaborazione.

Una delle nostre maggiori responsabilità è il rapporto con il cliente: da anni la Cantina collabora commercialmente in mercati italiani e esteri cercando di intrattenere e mantenere rapporti di fiducia e di assoluta trasparenza. Gli obiettivi principali, in questo campo, sono il soddisfacimento dei bisogni, delle richieste di mercato e **l'elasticità e il dinamismo commerciale** come strumenti per soddisfarle. Una realtà dinamica che viaggia verso il futuro: ciò che contraddistingue l'intera filosofia aziendale è la puntuale convinzione che l'innovazione, la flessibilità aziendale siano fondamentali per soddisfare i bisogni di mercato di un mercato in continua evoluzione.

Da sempre per l'azienda è importante valorizzare la cultura del vino, avvicinando a questo mondo anche chi non sembra avere le giuste competenze. La Cantina promuove eventi e manifestazioni che avvicinino in modo responsabile al mondo del vino e del biologico anche **i giovani**, in un'atmosfera che non dimentica mai quanto il vino sia anche cultura, condivisione e conoscenza.

Dove siamo: territorio e vigneti

La Cantina Pizzolato si trova a Villorba, comune situato nella zona centrale della provincia di Treviso; l'azienda è composta, oltre che dallo stabilimento di trasformazione, anche da 65 ha di superficie vitata di cui circa il 50% di proprietà e il 50% in affitto. I vigneti sono destinati alla coltivazione per la maggior parte di Glera, vitigno principale per la produzione di Prosecco; sulla restante superficie, l'azienda coltiva Chardonnay, Pinot Grigio, Incrocio Manzoni 6.0.13, Cabernet Sauvignon, Merlot e Raboso Piave. L'azienda sta sperimentando inoltre le varietà resistenti alla peronospora e all'oidio, i cosiddetti vitigni Piwi tra cui il Merlot Khorus e il Cabernet Cortis che necessitano solamente dai 2 ai 4 trattamenti all'anno.



I vigneti biologici

Tutti i vigneti sono condotti seguendo i principi della coltivazione biologica. Lo staff della Cantina attua con scrupolo e con un'esperienza pluritrentennale alle spalle, le migliori pratiche agronomiche: la potatura ragionata, lo stimolo dell'attività biologica del terreno attraverso l'utilizzo di compost organico, la defogliazione con lo scopo di evitare ristagni di umidità all'interno della parete fogliare, la lavorazione del sottofila per limitare la competizione tra le piante infestanti e la vite.

Il metodo di allevamento dei vigneti Pizzolato è il Sylvoz, sistema a controspalliera, che permette di ottenere un'ottima produzione e al contempo garantisce la qualità idonea alla trasformazione in cantina. La controspalliera è funzionale e sostenibile, perché permette di intervenire, con le lavorazioni meccaniche, in modo preciso e mirato riducendo il numero di interventi ("lavorazioni *combined*") e dando la possibilità di utilizzare attrezzi che coinvolgano più filari contemporaneamente (atomizzatore a recupero).



Il terreno vitato è tipicamente di origine alluvionale e originato dal continuo modificarsi del letto del fiume Piave. Il susseguirsi di tali cambiamenti, ha consentito il deposito, nelle zone in cui il fiume scorreva, di materiale grossolano come ciottoli, ghiaia e sabbia che rendono il terreno

sciolto, permeabile all'acqua, all'aria e facilmente penetrabile dalle radici, ma anche di sostanze più importanti come argille e limo negli strati superficiali, che permettono alle radici di ancorarsi al suolo di poter effettuare gli scambi di nutrienti, ossigeno e acqua. La porzione minerale del suolo rappresentata da ciottoli e sabbia, vanno a trasferirsi nel vino sotto forma di sapidità, mentre le argille e il limo, presenti nel terreno, vanno ad influire sugli aromi primari e sull'acidità.

Questi suoli caratterizzano, per la maggior parte, la zona di produzione della Cantina che, nello specifico, sottende al disciplinare della **Prosecco DOC**, della **DOC Venezia** e della **DOCG Valdobbiadene**.

La sostenibilità in vigna: i vitigni resistenti

Nella stagione vendemmiale 2018, sono iniziate le prime prove di vinificazione di alcuni dei vitigni resistenti messi a dimora nell'azienda. Gli obiettivi sono molteplici, oltre a capire, naturalmente, quali siano le caratteristiche finali dei prodotti ottenuti è altrettanto importante analizzare la loro attitudine ed evoluzione, ma anche i valori analitici e le dinamiche fermentative. I vitigni resistenti, più internazionalmente detti PIWI o anche "super-bio", sono vitigni ibridi nati dall'incrocio di vitis vinifera e vite americana, (NON OGM), resistenti alle malattie fungine. Ciò permette di eliminare del tutto, o quasi (dai 2 ai 4 annui), i trattamenti anticrittogamici e di produrre quindi vini di altissima qualità nel totale rispetto dell'ambiente circostante. Non avendo esperienza con questo tipo di vitigni, i dati e le considerazioni raccolte hanno consentito all'azienda di migliorare di anno in anno o meglio di vendemmia in vendemmia, il risultato del vino ottenuto, anche se la variabile climatica ha sempre la sua influenza.

Le uve vinificate nel 2018 sono due bianche: johanniter e bronner ed una rossa.

La cantina ha vendemmiato tutte e tre le tipologie in epoca leggermente anticipata rispetto al resto della produzione aziendale in data 16 agosto poiché il grado di maturazione era di fatto ottimale in questo periodo.

Per quanto riguarda lo johanniter, varietà selezionata in Germania nel 1968 presso l'istituto di Friburgo, i grappoli si presentavano di medie dimensioni, cilindrici e compatti con acini di medie dimensioni giallo verdi con punti neri. "Abbiamo vinificato tutte le varietà con le medesime metodologie già in atto in cantina, per tanto le uve sono state diraspate, pigiate e poi pressate, il mosto ottenuto ha fermentato ad una temperatura controllata di 18°C, alla fine della fermentazione abbiamo effettuato le operazioni di travaso per eliminare le componenti di sedimento ed in fine abbiamo conservato il prodotto nelle fecce fini per affinarlo" spiega Luca Zamai, enologo della cantina.

Il vino che ne è risultato, di colore giallo paglierino, era dotato di profumi di media intensità con prevalenza di note fruttate, sentori quindi molto gradevoli e non stucchevoli, al gusto spicca la nota acida con effetto rinfrescante, il corpo è medio come anche la persistenza. "Tutto sommato siamo entusiasti del risultato e stiamo valutando che destinazione finale dare a questo prodotto" – conclude l'enologo.

Per quanto riguarda il Bronner, vitigno sempre ottenuto presso l'istituto di Friburgo, le caratteristiche del grappolo presentavano delle analogie con lo chardonnay. Il vino ottenuto, di colore giallo paglierino intenso, presentava una spiccata nota aromatica, molto più intensa rispetto allo johanniter, ma anche in questo caso fruttata con ricordi di frutta tropicale. La sensazione gustativa è altrettanto intensa, quindi un vino corposo con sentori minerali, una buona acidità e lunga

persistenza. Anche in questo caso il risultato è stato soddisfacente e merita senza ombra di dubbio un seguito.

Infine ma non meno importante la varietà di uva rossa, che presentava grappoli piuttosto grandi e spargoli con acini di dimensione superiore rispetto alle altre due varietà. La metodologia di vinificazione anche in questo caso è stata quella utilizzata per le altre uve dell'azienda ma in questo caso in rosso, quindi con quattro giorni di macerazione prima della pressatura. Il vino ottenuto presentava un colore rosso rubino con riflessi violacei, i profumi freschi di fragola e lampone ricordano quasi quelli di un novello. Al gusto, un vino abbastanza persistente e di facile beva, con acidità equilibrata che ha lasciato supporre che questa varietà sia consona a dare un vino da tutti i giorni, del quotidiano e sempre piacevole. I progetti futuri verso questa tipologia di vitigni sono molteplici. Per approfondimenti riguardanti il tema, si può fare riferimento al sito www.lacantinapizzolato.com.



La Cantina Pizzolato SRL - Gli organi sociali

La Cantina Pizzolato è una società a responsabilità limitata e rientra nel genere delle “società di capitale” con un'autonomia patrimoniale perfetta, una delle forme più ricorrenti, in cui vengono svolte attività economiche in forma di impresa. E' una società a fine di lucro e ha come obiettivo lo svolgimento di un'attività economica e la produzione di utile. **La divisione di quest'ultimo comunque non avviene perché reinvestito da sempre nell'azienda stessa, senza il conferimento da parte dei soci.**

Il consiglio di amministrazione

Il consiglio di amministrazione si compone di **4 membri** con il compito fondamentale di redigere annualmente il bilancio d'esercizio, da sottoporre all'approvazione del Collegio sindacale e anche di produrre una relazione sull'andamento delle attività svolte nel corso dell'anno per informare lo stesso organo. I membri si impegnano, inoltre, a organizzare annualmente almeno 4 incontri rivolti ai dipendenti per illustrare le attività e gli obiettivi raggiunti e per verificare la corretta esecuzione da parte degli stessi, assicurandosi anche la risoluzione delle personali problematiche lavorative.

Il collegio sindacale

Il collegio sindacale è formato da **3 membri**: il Presidente e 2 sindaci effettivi. L'organo indipendente vigila sull'osservanza della legge dello statuto, ma anche sul rispetto dei principi di corretta amministrazione da parte dell'organo di gestione. Il Collegio sindacale deve poi garantire l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla cantina. Infine, tra i suoi compiti, c'è la verifica e il controllo dei contenuti del bilancio d'esercizio nel rispetto dei suoi principi.

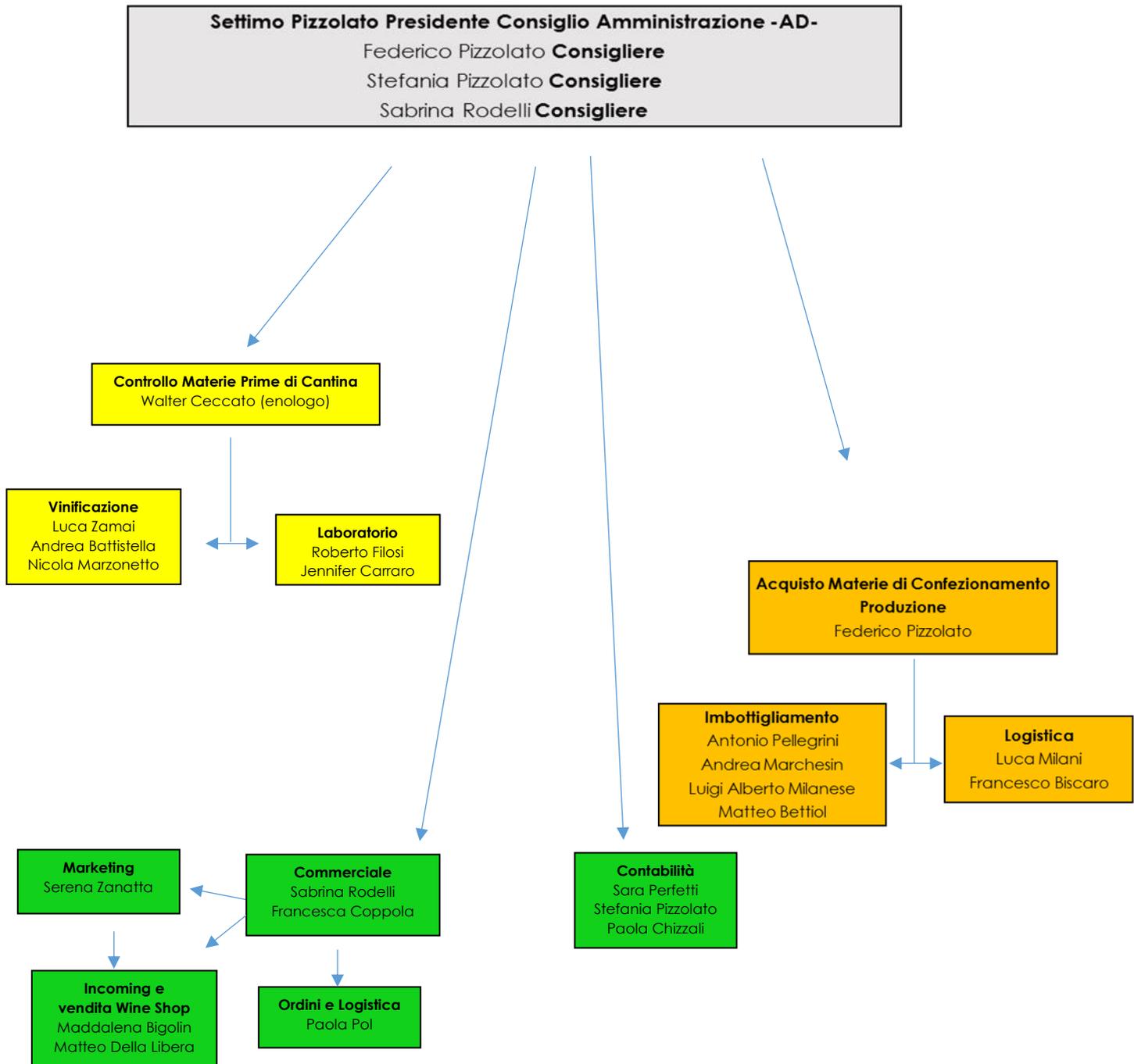
I MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE	SETTIMO PIZZOLATO
CONSIGLIERI	FEDERICO PIZZOLATO
	STEFANIA PIZZOLATO
	RODELLI SABRINA

I MEMBRI DEL COLLEGIO SINDACALE

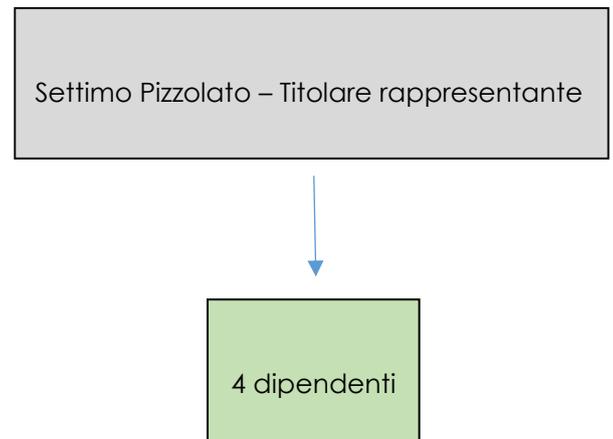
PRESIDENTE	AVV. SEMINI ANTONIO
SINDACI EFFETTIVI	DOTT.SSA FURLANI ALESSANDRA
	DOTT.SSA FATTORINI BARBARA

L'organigramma aziendale



L'organigramma Azienda Agricola Pizzolato Settimo

L'azienda Agricola Pizzolato Settimo è il principale conferitore della Cantina Pizzolato srl, che ne lavora la materia prima. Lo staff, composto da 4 dipendenti, è seguito in prima persona dal titolare Settimo Pizzolato. L'azienda agricola è uno dei principali fulcri aziendali e dispone di un magazzino agricolo, esterno alla struttura della Cantina, e di macchinari di ultima generazione per le lavorazioni del terreno e dell'uva.

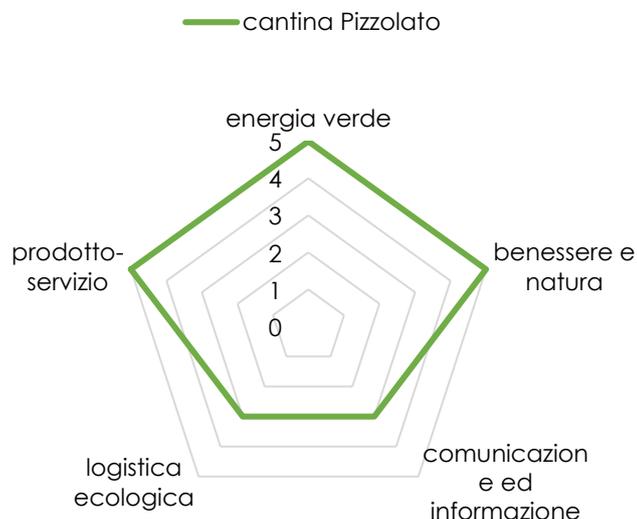


L'azienda nella sua totalità

Il grafico, in basso a destra, rappresenta le principali aree di interesse dell'azienda e dove essa si colloca rispetto alle seguenti dimensioni. L'attenzione principale è sicuramente rivolta al rispetto dell'ambiente e all'utilizzo di energie rinnovabili, prendendo in considerazione la qualità dei vini biologici e il loro packaging.

Dove si colloca l'azienda rispetto alle seguenti dimensioni

- sviluppo dell'energia verde;
- benessere nella natura;
- comunicazione e informazione al consumatore;
- logistica ecologica;
- prodotto e contenuto di servizio



La Cantina dalle radici Bio in numeri

Fatturato Cantina Pizzolato srl 2018: 13.600.000

(+ 13.5%)

Ettari biologici (azienda agricola): 65 ha

Conferitori di uva biologica: 36

Produzione raggiunta: **5.100.000** bottiglie

Export estero: **90%**

Il frutto del nostro lavoro

La Cantina Pizzolato raccoglie e trasforma più di 10 varietà di uva, che vengono destinate all'esclusiva vendita in bottiglia e in bag in box da 3 e 20 lt. Non viene effettuata alcuna trasformazione di uva destinata alla vendita di vino sfuso. L'intero processo di produzione e di lavorazione viene effettuato in loco e non vi è alcuna lavorazione o vinificazione esterna: dal ricevimento delle uve all'imbottigliamento fino alla vendita, l'azienda assicura ai propri consumatori un prodotto finito, tracciato e frutto di processi sempre più accurati e controllati. Le vendite di mercato arrivano a toccare, nel 2018, le 4.786.133 bottiglie con una produzione di oltre 5 milioni.

Il vino imbottigliato e confezionato in pallet viene trasportato nel magazzino logistico che ha sede a Giavera del Montello, a 2 km dalla sede produttiva. Anche in questo momento, i viaggi logistici sono monitorati e organizzati in modo tale da ridurre l'inquinamento e gli spostamenti in camion non necessari (mai più di 6 al giorno). Il magazzino, di 2500 mq, ha una capacità di stoccaggio di circa 1000 bancali con tre porte di carico e scarico. Il vino è disposto su file ordinate secondo i criteri di sicurezza e viene conservato ad una temperatura controllata di 20°C.



Uno degli obiettivi dell'azienda è di consolidare il dinamismo e l'elasticità in tutti i settori che compongono la filiera e di soddisfare un numero sempre crescente di richieste di mercato e di clienti, con esigenze molto diverse tra loro, assicurando la rintracciabilità del vino con trattamenti all'altezza dei maggiori standard qualitativi. Tutto questo è possibile non solo grazie alla continua ricerca in campagna, con attrezzature e macchinari più efficienti, ma soprattutto grazie all'intero staff della Cantina che, con

esperienza e professionalità, si impegnano nel quotidiano per garantire ai propri clienti un vino biologico, sano e di qualità.

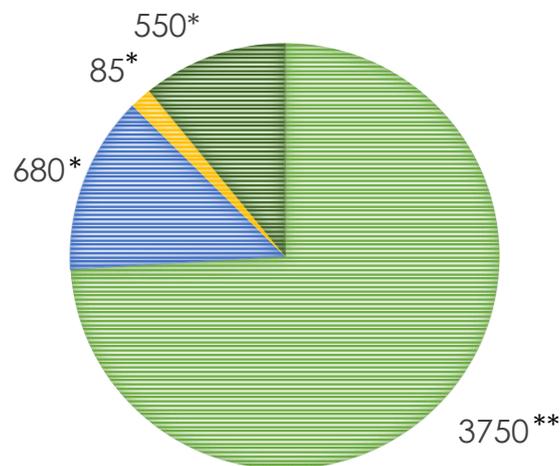
La produzione della Cantina trova il suo massimo esponente sicuramente nel Prosecco (circa la metà della produzione) e nella valorizzazione degli altri vitigni autoctoni, il Manzoni Bianco e il Raboso.

I vini prodotti nel 2018 sono stati così distribuiti:

*mila bottiglie

**milioni bottiglie

- Vini spumanti
- Vini frizzanti
- Vino da litro
- Vini 0,75 cl



I controlli interni ed esterni: il sistema di rintracciabilità

Piano dei controlli

La Cantina Pizzolato ha implementato un sistema di autocontrollo interno secondo i principi dell'HACCP al fine di garantire la qualità, l'autenticità e la sicurezza dei prodotti in tutte le fasi della produzione, dalla campagna all'imbottigliamento.

L'azienda dispone di un laboratorio interno di controllo qualità dotato degli strumenti necessari per svolgere i controlli in tutte le fasi di trasformazione fino al prodotto finito pronto per essere immesso sul mercato; inoltre si avvale di un laboratorio esterno certificato "accredia" per le analisi più complesse e specifiche. Ogni cliente può ottenere le analisi dei vini.

Durante il periodo di vendemmia, all'arrivo delle uve, il team interno di esperti verifica i parametri qualitativi del prodotto, l'idoneità igienico sanitaria e la parte documentale di certificazione biologica del prodotto.

Durante la vinificazione, tutte le fasi critiche sono monitorate per ottenere i migliori risultati qualitativi e per verificare che l'andamento delle fermentazioni alcoliche svolga al termine nel migliore dei modi. Tutte le masse omogenee di vino ottenute vengono rianalizzate per verificare i parametri di legge regolamentati e per verificare la conformità alle specifiche stabilite internamente.

Il piano d'analisi e controllo è schematizzato come segue:

A chi	Descrizione	Come e cosa	Limiti e Cosa fare in caso di non conformità	Lab	Frequenza	Registrazione/archiviazione
A tutti i fornitori vino ed uva	Documentale	Verifica dell'attestazione di biologicità. Idoneità igienico sanitaria alla consegna.	Rifiuto della partita	/	per fornitore	MAG
					Ad ogni consegna	Timbro bolla
UVE in entrata	Documentale	Richiesta analisi al fornitore. Multiresiduale + Acido fosforoso	Blocco della partita e restituzione al fornitore La partita non verrà accettata dell'azienda per poter essere lavorata	Esterno	Eseguito prelievo ad ogni partita Ogni partita	RE - RLAB
	Campionamento in campo (solo se il fornitore non ha l'analisi) Esecuzione analisi	Multiresiduale + Acido fosforoso				
VINO in entrata	Documentale	Verifica analisi multiresiduale del fornitore	Blocco della partita e restituzione al fornitore	Esterno	Ad ogni consegna	RE - RLAB
	Campionamento alla consegna	Multiresiduale Acido fosforoso	La partita non verrà accettata dell'azienda per poter essere lavorata	Esterno	Ogni cisterna consegnata	RE - RLAB
VINO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	Campionamento Esecuzione analisi	Creazione di masse omogenee tra vino in acquisto e vino prodotto Esecuzione analisi : Multiresiduale + acido fosforico Metalli pesanti (Pb, Cu, Zn, Fe)	Vedi manuale autocontrollo	Esterno	Per tipologia di uva e per doc, igt, docg	RE - RLAB
VINI FRIZZANTI E SPUMANTI PREIMBOTTIGLIAMENTO	Esecuzione analisi	Esecuzione analisi : Verifica della stabilità tartarica con Tartaricheck	Vedi manuale autocontrollo	Interno	Ogni autoclave	RE - RLAB
		Esecuzione analisi : Pressione (g/Lt CO2)	Vini frizzanti: >1 e <2.5 Vini Spumanti: >3	Interno		
VINO IN BOTTIGLIA (compresi i conto/ lavoro)	Esecuzione analisi	Analisi microbiologiche: Batteri acetici Muffe Lieviti	Limite interno: 0ufc/g 0ufc/g 0ufc/g	esterno	Un'analisi al giorno all'inizio del lavoro	RE - RLAB
		Analisi chimiche: Alcol Zuccheri Acidità totale pH Volatile Acido Malico Acido Lattico So2 Tot e SO2 lib	Vedi manuale Autocontrollo e specifiche prodotti	Interno	ogni lotto	RE - RLAB

Il sistema di rintracciabilità

Tutte le materie prime sono identificate dalla Cantina tramite l'apposizione di un numero di partita di produzione (LOTTO). Questo numero permette di tracciare tutte le fasi di trasformazione fino al prodotto finito.

I vini sfusi in entrata sono identificati invece tramite il numero MVV/DOCO presente nel documento di accompagnamento. Il vino confezionato c/terzi viene identificato tramite un numero di lotto.

Il lotto dei prodotti finiti è dato dall'anno di produzione seguito dal numero progressivo del giorno di lavorazione (ad es. L.17138 dove 17 è l'anno 2017 e 138 è il giorno di imbottigliamento che in questo caso è il 18 maggio 2017).

La Cantina ha implementato una procedura interna di identificazione e rintracciabilità del prodotto, conforme al Regolamento CE n. 178/2002 ed integrata nel sistema di autocontrollo HACCP.

La procedura descrive le indicazioni normative cogenti nell'ambito della sicurezza alimentare tenendo ben presente la necessaria procedura di richiamo o di ritiro, per gli operatori del settore, dell'eventuale prodotto dal mercato.

La procedura di ritiro/richiamo è avviata per due motivi:

1. rimuovere dal mercato prodotti che possono causare seri problemi di salute;
2. rimuovere dal mercato prodotti non conformi alla legislazione vigente.

Rimozione del prodotto dal mercato

Il processo di rimozione del prodotto dal mercato coinvolge **il Team di Crisi** ed è attuato mediante una serie di fasi classificate in ordine crescente di gravità ed è così definito:

TEAM DI CRISI	RUOLO
PIZZOLATO SETTIMO	DIR - RHACCP
CECCATO WALTER	CV - RACQMP
ZAMAI LUCA	RVIN
FILOSI ROBERTO	RLAB-CQ RHACCP
RODELLI SABRINA	RCOMM
PELLEGRINI ANTONIO	RIMB
PIZZOLATO FEDERICO	RIMB

I controlli e la qualità di filiera in imbottigliamento

La linea di imbottigliamento della Cantina Pizzolato, installata nel 2016 e consolidata nel corso degli anni, è altamente performante, completamente automatica, con una capacità di produzione doppia rispetto a quella precedente. Con questa attrezzatura, la linea è in grado di processare 6000



bottiglie/ora di vino fermo e 4000 bottiglie/ora di vino spumante. Dotata di una riempitrice a 40 rubinetti, il complesso viene gestito da un sistema software che permette un automatismo in sinergia con la microfiltrazione e garantisce un passaggio fondamentale per la perfetta qualità del vino e la sua shelf-life.

Le bottiglie, prima del riempimento, effettuano un passaggio in acqua sterile nella sciacquatrice, acqua ottenuta grazie all'impianto di microfiltrazione. Questo passaggio viene effettuato per garantire la massima pulizia della bottiglia.

L'imbottigliamento dispone di 10 macchine:

- depaletizzatore;
- sciacquatrice/riempitrice/tappatore;
- vasca scaldabottiglie;
- capsulatrice;
- etichettatrice;
- macchinari di fine linea: incartonatrice/inseritore di alveari/paletizzatore.

Tutte macchinari sono made in Italy.

All'interno dell'area imbottigliamento tre operatori controllano il corretto funzionamento delle macchine. La linea dispone di diversi punti automatici di controllo, di una fotocellula per il controllo della bottiglia scolma e di una fotocellula per il controllo della bottiglia senza tappo e senza etichetta. Sul fine linea, una pesa elimina i cartoni con bottiglie mancanti o con pesistiche anomale. La riempitrice, sia a inizio produzione che a fine lavoro, effettua cicli di lavaggio ad acqua calda,

fredda e a vapore. Questo avviene durante la pausa di lavoro evitando tempi morti. La tecnologia avanzata di queste macchine permette agli operatori di essere avvisati per ogni anomalia con notifiche anche su smartphone. Inoltre, tutti i macchinari sono collegati in remoto per la risoluzione di eventuali problematiche più gravi. Durante l'imbottigliamento, a inizio lavorazione, nella fase intermedia e a fine produzione, vengono controllati alcuni campioni di vino. Le analisi dei vini vengono effettuate dagli enologi della Cantina Pizzolato e segnalano l'eventuale inquinamento delle macchine con lieviti che possono compromettere la qualità del prodotto, oltre che i normali parametri organolettici del vino. Il nuovo imbottigliamento rende l'azienda molto elastica nel packaging e nei formati, permettendo di scegliere diversi tipi di bottiglia, differenti tappature ed etichette, rispondendo alle diverse richieste di mercato.



Ogni sera, finita la giornata di produzione, in base al vino prodotto, lo staff programma ed effettua diversi lavaggi automatici della riempitrice. Questo consente di lavare in modo sicuro e ottimale sia le membrane della microfiltrazione sia i 40 rubinetti, in modo da avere la macchina pulita e sterilizzata pronta per il giorno successivo. Il lavaggio è fondamentale per non rischiare che si formino forme di batteri e di muffe o ci siano residui di lieviti che causerebbero la rifermentazione del vino imbottigliato successivamente.

Tutta l'acqua e i prodotti utilizzati per la pulizia dell'intera linea di imbottigliamento vengono poi recuperati, filtrati e depurati dall'impianto di depurazione installato nell'azienda.

All'uscita della riempitrice, della etichettatrice e della forma cartoni, il rullo dove scorrono le bottiglie è dotato di sistema di pesa per effettuare alcuni controlli automatici scartando le bottiglie eventualmente scolme, senza tappo o senza etichetta ed eventuali cartoni in cui dovesse mancare una bottiglia. Questo per avere la certezza che i bancali formati siano correttamente realizzati.

I tappi in sughero scartati o quelli che derivano dalla stappatura delle bottiglie vengono recuperati e rimandati al fornitore principale dell'azienda, Amorim Cork, dopo aver aderito nel 2017 al **Progetto Etico**. Tutti i soggetti coinvolti nel progetto raccolgono e consegnano periodicamente i tappi in sughero ad Amorim, continuando ad alimentare un circolo virtuoso di solidarietà ed eco sostenibilità che è già ben avviato e che rappresenterà un ulteriore tassello nell'impegno per la salvaguardia del

pianeta. Il sughero raccolto grazie al box Etico in dotazione è destinato a diventare nuovamente preziosa materia prima in innumerevoli applicazioni che spaziano dalla bioedilizia alla meccanica aerospaziale, dal design all'architettura e all'abbigliamento, fino a tornare ancora una volta ad operare al fianco della natura nella produzione di materiali assorbenti destinati al recupero di liquidi inquinanti dispersi nell'ambiente.

Le certificazioni dei vini a garanzia del consumatore



Agricoltura UE – Euromarchio

Identifica i prodotti biologici di origine Europea. Il logo raffigura le stelle che rappresentano gli stati dell'unione europea, poste a forma di foglia.

Agricoltura Italia Caratteristiche del marchio:

1. **Il logo europeo** si DEVE apporre ai prodotti chiusi confezionati ed etichettati, con una percentuale prodotto di origine agricola bio di almeno il 95%;
2. **Il logo europeo** è FACOLTATIVO nei prodotti con le stesse caratteristiche ma provenienti da paesi terzi;
3. **Il logo europeo** è PROIBITO nei prodotti con un % bio inferiore al 95%.

Accanto al **logo europeo** devono essere presenti le seguenti informazioni:

- le indicazioni indispensabili per identificare la nazione
- il tipo di metodo di produzione
- il codice dell'operatore
- il codice dell'organismo di controllo preceduto dalla dicitura: Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F



Vegan Friendly certification by Vegan Society

Tutti i vini dell'azienda ottengono la certificazione vegana dal 2012; ciò significa che, in nessuna fase della filiera produttiva, il vino viene a contatto o trattati con prodotti di origine animale. La chiarificazione del vino inoltre avviene con un minerale, chiamato bentonite e non con colla di pesce, albumina e/o altri prodotti animali.

VEGAN FRIENDLY

Nel 1944 The Vegan Society ha creato la società autenticandosi come l'azienda standard internazionale del mondo vegano. Oggi, i prodotti devono superare alcuni mirati criteri per essere idonei per la registrazione. Un team dedicato ed esperto controlla ogni singola applicazione del prodotto in base ai criteri e interpella qualsiasi potenziale inclusione di ingredienti animali, compresi quelli non presenti nel prodotto finale. Lavorando con i produttori, vengono effettuati audit per prodotti ad alto rischio di contaminazione incrociata con ingredienti di origine animale per dare ai consumatori vegani un'ulteriore rassicurazione. La società rinnova annualmente la registrazione di ciascun prodotto per garantire che le informazioni siano accurate e aggiornate.



OMG Free

I vini prodotti nell'azienda dal 2015 sono assenti da materie prime che derivano o contengono organismi geneticamente modificati.

Il programma di verifica dei prodotti del progetto Non-GMO è l'unica verifica di terze parti del Nord America per prodotti e alimenti non OGM.

Il progetto Non-GMO è un'organizzazione non profit che offre un programma di verifica non OGM di terze parti ai consumatori. Sono i pionieri e i leader di mercato consolidati: lo stemma della farfalla è apparsa per la prima volta negli scaffali dei negozi nel 2010.



USDA Organic

Tutti i prodotti di origine agricola che fanno parte del vino certificato, devono a loro volta essere certificate in conformità al regolamento NOP (National Organic Program) da parte dell'organismo riconosciuto dell'USDA (United States Department of Agriculture). La cantina ottiene questa certificazione dal 2007.

Dal primo giugno 2012 è esecutiva l'equivalenza tra gli Stati Uniti e l'Unione Europea per la commercializzazione dei prodotti biologici. Da tale data, il NIC (NOP IMPORT CERTIFICATE) dovrà accompagnare le spedizioni di prodotti bio verso gli Stati Uniti. I prodotti bio italiani, commercializzati in equivalenza verso gli States, oltre a garantire i requisiti previsti dal Reg. (CE) 834/07, devono rispettare le seguenti condizioni:

– i prodotti animali devono provenire da allevamenti dove non si è fatto uso di antibiotici;

- i prodotti devono essere accompagnati NIC: tale certificato deve essere emesso dall' Organismo di Controllo autorizzato in ambito UE che già controlla la conformità dell'azienda al Reg. (CE) 834/07;
- i prodotti inoltre devono essere ottenuti o aver avuto l'ultima trasformazione o confezionamento all'interno degli Stati membri.

L'etichettatura dei prodotti preconfezionati dovrà avvenire secondo le regole specifiche del NOP, nelle categorie previste: "100% organic", "Organic" e "Made with organic ingredients" (la categoria "Less than 70% organic products" non è inclusa nell'accordo). I prodotti delle prime due categorie potranno riportare il logo USDA Organic e/o quello biologico della UE. Tutti i prodotti etichettati esportati negli Stati Uniti devono riportare la dicitura "Certified organic by ..." seguita dal nome dell'OdC autorizzato nella UE (ai sensi del Reg. 834/2007) e potrà anche essere indicato il numero di codice attribuito all'OdC dall'Autorità (per Suolo e Salute Srl IT BIO 004)



Il Codice BSCI

Il codice BSCI (Business Social Compliance Initiative) attinge a importanti standard internazionali del lavoro che tutelano i diritti dei lavoratori come le convenzioni e le dichiarazioni dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL), i Principi guida delle Nazioni Unite (ONU) sulle imprese e i diritti umani nonché le linee guida per le imprese multinazionali dell'Organizzazione per l'economia Cooperazione e sviluppo (OCSE).

Il Codice di comportamento BSCI include principi di conformità legale, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, divieto di attuare forme di discriminazione, remunerazione, principi riguardanti l'orario di lavoro, la salute e la sicurezza sul lavoro, divieto di utilizzo di lavoro minorile, forzato e obbligato, nonché provvedimenti disciplinari, oltre a, non ultime, questioni ambientali e di sicurezza.

Come operiamo

I nostri Vini



I successi dei nostri vini

Il 2018 è stato un anno ricco di emozioni poiché sia i vini biologici sia la cantina hanno ottenuto diverse menzioni e riconoscimenti.

Tra i riconoscimenti da citare c'è sicuramente lo spumante Metodo Classico tra i 12 vini top di Wining.it descritto da Umberto Gambino in questo modo: *"Pesca, albicocca, salvia, anice stellato, miele millefiori, fiori di gelsomino, lieve tocco di lieviti. In bocca si assapora fresco e morbido, apprezzandone la delicatezza che richiama subito un altro sorso. Il giusto abbinamento per aperitivi discretamente impegnativi"*.



Anche i successi a Vinitaly 2018 sono stati importanti: **90/100 per lo Spumante Moscato Dolce "So Easy"** secondo il concorso 5StarWines che ha ottenuto così l'inserimento all'interno della prestigiosa guida **5StarWines – the Book 2018**. Sempre durante la fiera veronese, anche la cantina è stata decretata "eccellenza del paesaggio" dopo aver partecipato a **"Wine&landscape"**, evento organizzato dal **Mipaaf**, il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali in collaborazione con **Paysage/Topscape**, rivista internazionale di Architettura del paesaggio. L'evento ha voluto ospitare le cantine costruite secondo criteri di sostenibilità ambientale, invitando i produttori e gli architetti stessi a raccontarsi. L'iniziativa ha messo in luce come il vino sia anche esperienza del paesaggio, risorsa indelebile del tempo, e valore aggiunto al lavoro, al di sopra della produzione stessa. Anche all'EnoConegliano, concorso enologico regionale della selezione dei vini veneti giunto ormai alla ventesima edizione, l'azienda ha ottenuto tre diploma di merito per Spumante Metodo Classico, Malanotte DOCG e Prosecco Spumante DOC Extra Dry "Collezione di famiglia". Ultimo ma non meno importante, il successo del Prosecco frizzante Pizzolato-Fields, referenza che la cantina distribuisce in territorio americano. **Nel 2018 appare al SECONDO POSTO nella classifica del "100 Best**

Buys" di Wine Enthusiast del 2018. Tale classifica mette **in fila i migliori vini con un buonissimo rapporto qualità/prezzo** (che si aggira attorno ai 12/15 dollari a bottiglia): il Prosecco Pizzolato-Fields è un vino con un prezzo medio attorno ai 14 dollari.

Ecco i primi 3 posti della #TOP10 Best Wine Buys 2018:

- 1- Bogle 2015 Old Vine Zinfandel (California)
90 Points California Other \$12 Best Buy
- 2- **Pizzolato 2016 Fields Brut (Prosecco)**
Made entirely with organic grapes, this delicately sparkling wine boasts enticing scents
91 Points Veneto \$13 Best Buy
- 3- Duck Pond 2017 Pinot Gris (Willamette Valley)
91 Points Willamette Valley \$14 Best Buy

Gli stakeholder

Il termine stakeholder indica i soggetti (individui, gruppi, organizzazioni) che hanno con l'azienda relazioni significative e i cui interessi sono a vario titolo coinvolti nell'attività dell'azienda per le relazioni di scambio che intrattengono con essa. Detti anche portatori di interesse, possono influenzare o essere influenzati dal raggiungimento degli obiettivi della Cantina Pizzolato.

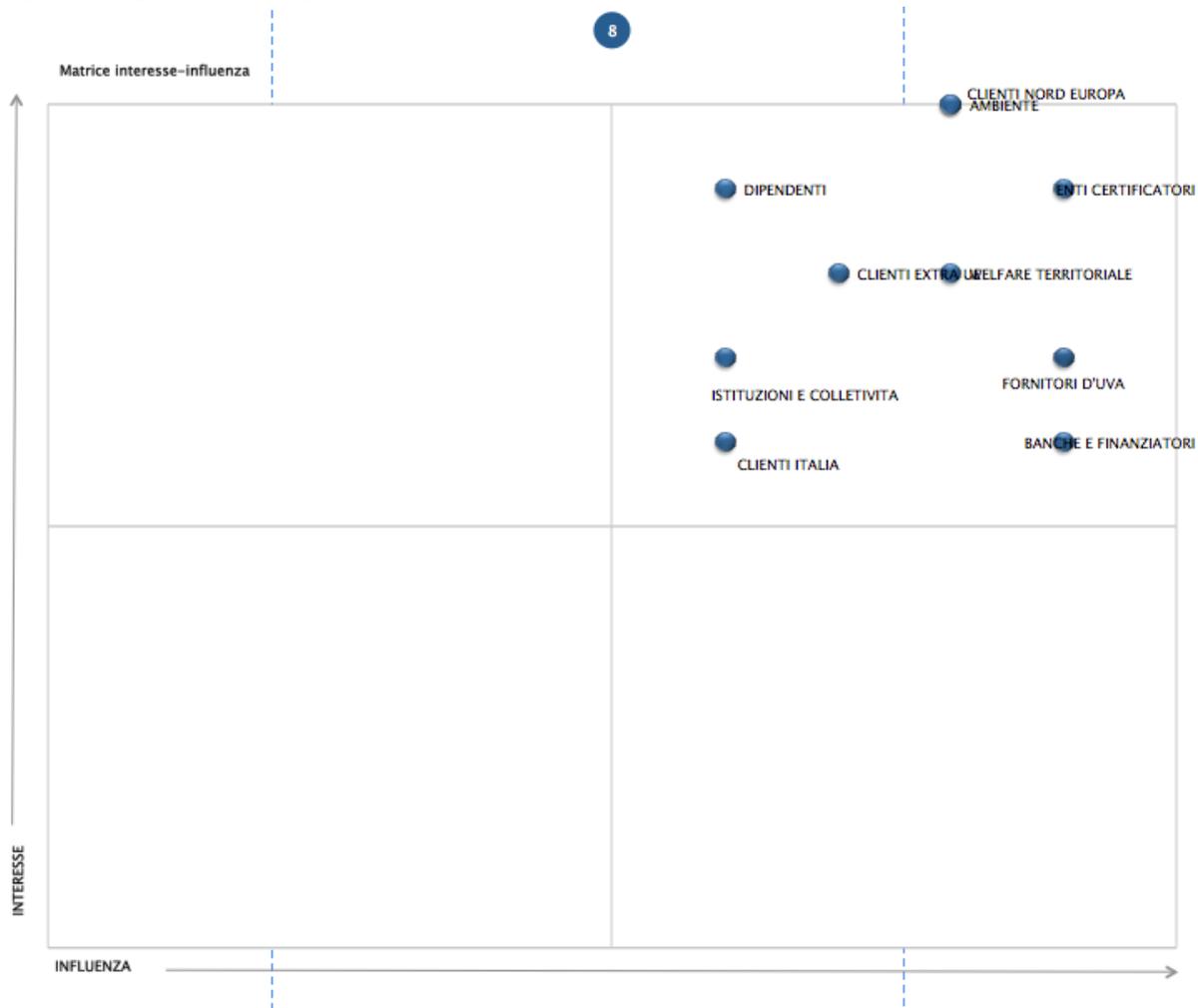
In questo Bilancio Sociale, gli stakeholder sono divisi in interni (soci e dipendenti) ed esterni (clienti/fornitori, banche, ambiente e enti di controllo, istituzioni e collettività).

Gli stakeholder sono stati individuati dal gruppo di lavoro che ha determinato ciascuna categoria tenendo conto di quanto segue:

- le relazioni che la Cantina Pizzolato instaura con la realtà che la circonda;
- i temi rilevanti per l'azienda stessa.

La matrice

Grazie all'analisi condotta per l'identificazione degli stakeholder sono emerse le tematiche rilevanti per ciascuna categoria individuata. Tali tematiche sono state successivamente valutate e descritte in ogni paragrafo che segue.



I nostri dipendenti

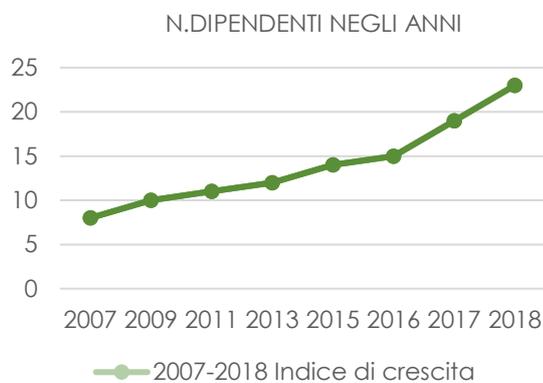
Un'importanza fondamentale viene assunta certamente dall'investimento nelle risorse umane dell'azienda che, da sempre, privilegia l'inserimento, nel proprio organico, di giovani professionalità offrendo loro la possibilità di una crescita professionale in un'azienda che, seppur a regime familiare, si pone con un atteggiamento formativo e di educazione al rispetto per l'ambiente e al territorio.

Come si evince dal primo grafico sotto, il numero delle assunzioni dei dipendenti ha seguito un trend di crescita sempre positivo anche se il dato del 2015 è inficiato dal passaggio di alcuni dipendenti dalla Azienda Agricola alla Srl, dettate da scelte di organizzazione aziendale. Il secondo grafico, invece, descrive come l'area di competenza maggiormente sviluppata sia quella agro-tecnica ed enologica. La maggiore concentrazione di personale si conta nel settore di vinificazione e

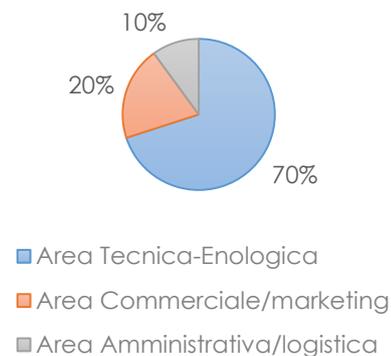
produzione: i nuovi addetti vengono selezionati dapprima dalle liste dei diplomati e laureati in enologia della prestigiosa Scuola Enologica Cerletti di Conegliano. Importante è sottolineare comunque come gli investimenti finalizzati al rinnovamento della linea di imbottigliamento e le nuove tecnologie in cantina abbiano permesso l'ottimizzazione del personale, evitando inutili dispendi di energie e di tempo da parte degli addetti attuali.

Con la crescita del fatturato è stato invece adeguato il personale amministrativo e logistico in uguale percentuale, per concludere con una parte dedicata a specializzazioni nella vendita diretta e nella parte di hospitality e marketing.

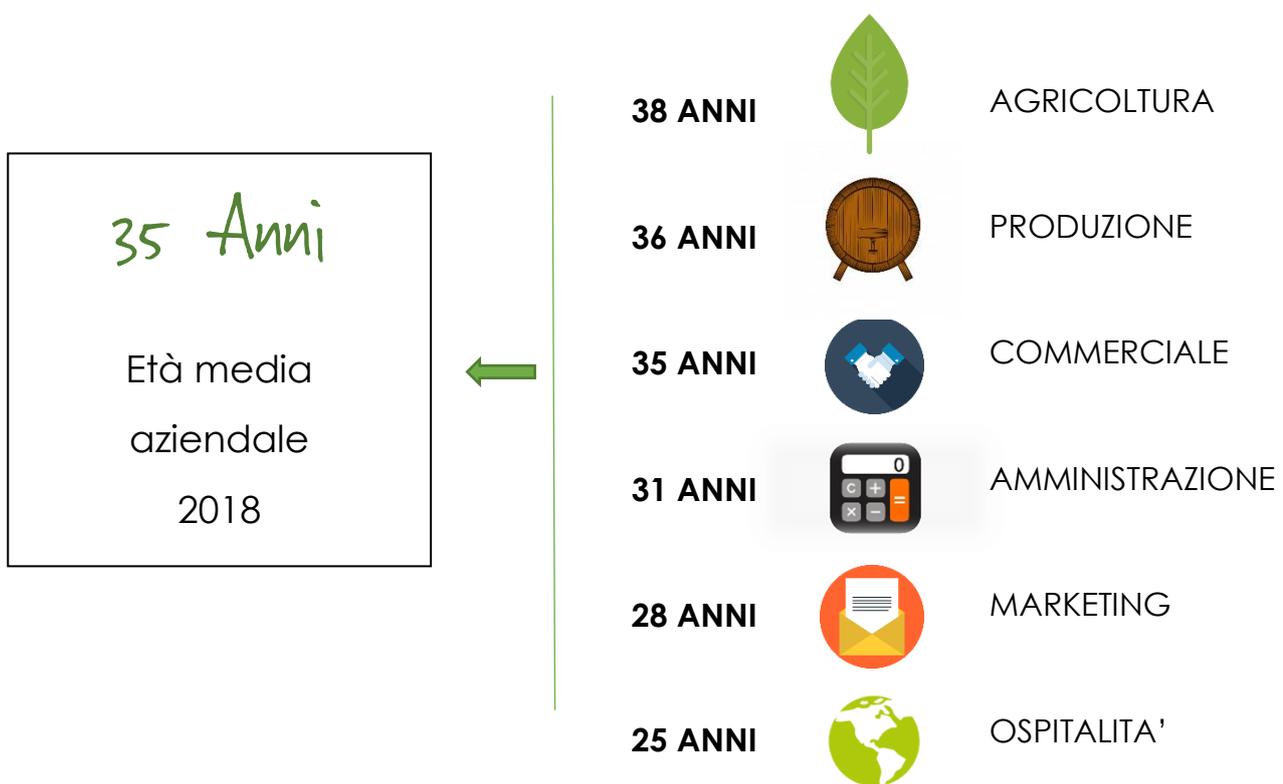
Il numero di dipendenti e l'età media



TITOLO DI STUDIO



LA CANTINA PIZZOLATO SRL	19 DIPENDENTI
12 UOMINI	7 DONNE
UNDER 35 UOMINI: 6	UNDER 35 DONNE: 3
AZ.AGR.SETTIMO PIZZOLATO	4 DIPENDENTI
4 UOMINI	0 DONNE
UNDER 35 UOMINI: 2	



Formazione dipendenti

La Cantina Pizzolato considera le sue risorse umane come una vera e propria ricchezza e proprio per questo motivo investe diverse ore di formazione, coinvolgendo tutto lo staff durante l'anno, in base alle differenti attività aziendali.

E' opportuno scindere la formazione tra quella facoltativa e quella obbligatoria: quest'ultima è principalmente legata alla sicurezza e alla salute sul luogo di lavoro e generalmente viene programmata ad inizio anno e svolta presso la sede. Nel 2018 la formazione obbligatoria è stata così suddivisa:

- formazione rischi generali e specifici per reparto uffici,
- formazione rischi generali e specifici ad alto rischio per l'intero reparto produzione
- corso spazi confinati per gli addetti all'imbottigliamento.

L'azienda ha inoltre seguito alcuni corsi organizzati da Unindustria Treviso per l'illustrazione delle novità fiscali previste nel 2019 come ad esempio la fatturazione elettronica. Inoltre l'impronta di un nuovo gestionale interno e informatico ha fatto cominciare nel 2018 alcune delle molte ore di formazione che sono state poi continuate nel corso di tutto il 2019.

Gli enologi della cantina durante il 2018 hanno inoltre partecipato ad un corso formativo degustativo organizzato da Vinidea relativo all'apprendimento dell'epoca di maturazione attraverso l'assaggio delle uve.

Nel corso del 2018 si sono sviluppati, inoltre, incontri tecnici formativi con enologi ed agronomi, incontri annuali prestabiliti legati a tematiche di produzione e di campagna organizzati dallo stesso staff della cantina con tutti i fornitori d'uva e, in conclusione, incontri formativi specifici svolti direttamente nel vigneto.

Importanti sono anche i momenti di condivisione e aggregazione, per questo la Cantina organizza ogni anno delle gite e/o delle cene aziendali.

L'alternanza scuola-lavoro e il rapporto con le scuole

Aspetto significativo è l'apertura ai progetti di alternanza scuola-lavoro con cui si rapporta l'azienda ogni anno. Questa nuova modalità didattica permette allo studente, attraverso l'esperienza pratica, di consolidare le nozioni acquisite durante il periodo scolastico e testare sul campo le attitudini reali oltre che cercare di arricchire la propria formazione. L'azienda assegna un tutor allo studente consegnandogli dei progetti e degli obiettivi da perseguire. L'alternanza scuola-lavoro non è solo importante per lo studente ma anche per l'azienda stessa che riesce in questo modo ad avvicinarsi al lavoratore del futuro, al consumatore del futuro e trarne spunti interessanti sotto diversi profili.

N. STAGISTI anno 2018: 5

collaborazioni con Liceo Cerletti di Conegliano, Università di Venezia, Padova e Conegliano.

Nel corso dell'anno in questione alcuni degli stagisti hanno ancora autorizzato ad effettuare un video riportato nel canale you tube dell'azienda che raccontasse la loro reale esperienza in cantina e le mansioni svolte, per poi concluderlo con i loro personali progetti futuri dopo lo stage.

I clienti

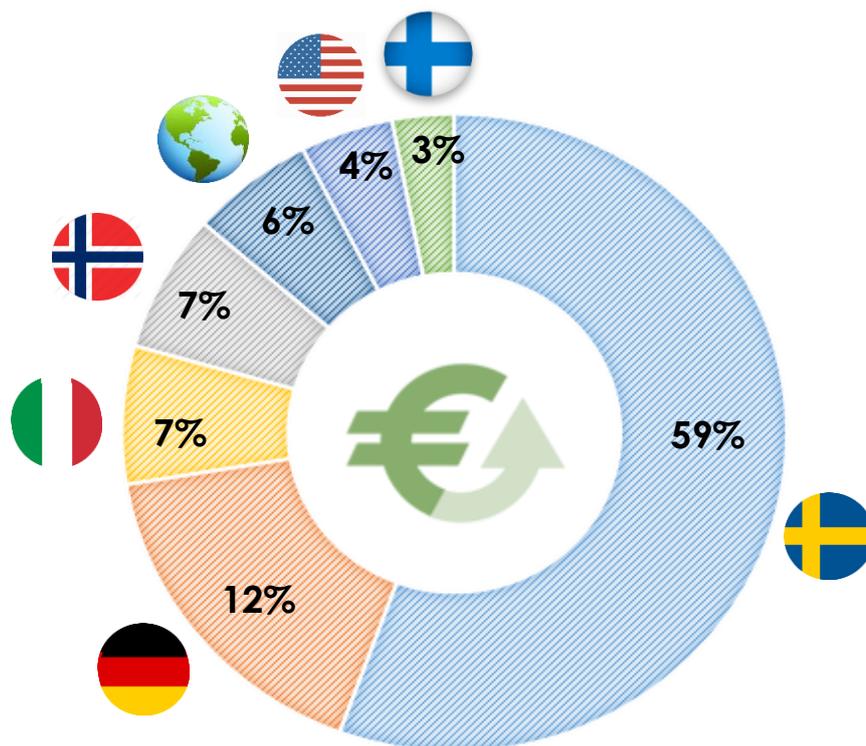
La distribuzione del prodotto della Cantina Pizzolato è per lo più indiretta e si basa su rapporti consolidati, a vari livelli, di intermediari quali, importatori, distributori, grossisti e rivenditori finali.

Il grafico seguente mostra come l'azienda Pizzolato abbia impostato la distribuzione del suo prodotto oltre confine con il 91% del fatturato dedicato all'esportazione estera, grazie totalmente al lavoro svolto dall'ufficio commerciale interno. La cantina di fatto non si avvale di nessun intermediario nelle vendite, aumentando il margine netto. L'azienda trova nei partner esteri la stabilità e la fiducia necessaria a costruire un brand riconoscibile e stimato nel mondo del biologico. Di fatto molti degli importatori operano nel settore dell'alimentazione biologica posizionando i vini negli scaffali delle

catene dei supermercati più conosciuti: BASIC, ALNATURA, RAPUNZEL in Germania, WHOLEFOODS in America e Inghilterra, MARQT in Olanda. Partner che condividono la stessa filosofia riconoscendo il giusto valore aggiunto ad un prodotto certificato biologico che altrimenti nel mercato convenzionale dovrebbe combattere la battaglia del prezzo. Ciò nonostante durante il 2018 molte sono state le richieste da parte di una clientela non biologico.

Dal 2012 il cliente più importante è il monopolio svedese che insieme agli altri due stati scandinavi risultano, nel 2018, assorbire il 59% del prodotto: terre dove il marchio Pizzolato risulta essere il primo nella categoria dei vini spumanti più venduti. I monopoli sono clienti affidabili che hanno consentito nel tempo di poter concretizzare l'investimento della nuova cantina.

Per il mercato nazionale, invece, il cliente più importante risulta essere Ecor Naturasì, leader nella distribuzione di prodotti biologici, un rapporto consolidato dal 1994. Dal 2016 la vendita diretta consiste in un sito di e-commerce e un punto vendita presso la sede produttiva di Villorba ma che si conferma essere un vetrina molto importante agli occhi degli eno appassionati.



Customer Care

Con il fine ultimo di rafforzare il brand Pizzolato e di crescere con i propri clienti, si è consolidata negli anni una rete di collaborazione attiva che oltre all'assistenza del back office e commerciale interno prevede frequenti visite di mercato da parte della forza commerciale in occasione di fiere, eventi o

viaggi specificatamente organizzati a sostegno della rete vendita degli importatori e distributori e con *l'incoming* anche dei loro clienti strategici.

Allo scopo di garantire ai propri clienti la piena soddisfazione e il raggiungimento di importanti traguardi, la struttura societaria de La Cantina Pizzolato attorno a cui ruotano le suddette collaborazioni, dimostra costantemente massima disponibilità e sostegno alle attività organizzate dai clienti oltre che flessibilità e apertura ad offrire soluzioni diversificate che sempre più vengono richieste per nuovi progetti, pur mantenendo sempre il forte legame con il territorio e con le tradizioni, aspetti che contraddistinguono l'azienda Pizzolato da generazioni.

Diverse sono state le occasioni di partecipazione attiva nei mercati di alcuni clienti nel corso del 2018: dall'inaugurazione a Stoccolma della nuova tratta estiva della nave Costa Magica nei paesi scandinavi, paesi leader per l'export dei vini Pizzolato, alla partecipazione a fiere o eventi di settore organizzate dagli importatori a Londra, Cracovia e Linz fino alla *mission* negli States durante la quale si è lavorato a stretto contatto con i rappresentanti della forza vendita dei distributori in California e Oregon.

Le fiere internazionali e nazionali di settore selezionate a cui lo staff commerciale de La Cantina Pizzolato ha partecipato e che ha confermato nel corso del 2018 sono state il **MILLÉSIME BIO in Francia, il PROWEIN in Germania, il VINITALY a Verona e il SANA a Bologna**. Tali manifestazioni sono state una grande occasione per costruirsi nuove opportunità laddove il brand Pizzolato non è ancora presente e per incontrare i clienti già consolidati condividendo con loro aspetti positivi e criticità dell'annata corrente gestendone poi gli sviluppi.

Il percorso di crescita reciproca con i business partner resta comunque sempre rivolto alla condivisione della filosofia biologica in un'ottica di sostenibilità con la piena consapevolezza che con minime attenzioni quotidiane nell'operato comune, sia possibile garantire l'alta qualità del prodotto nel rispetto della salute del consumatore e dell'ambiente. Questo è un aspetto imprescindibile per la creazione di una nuova partnership commerciale per La Cantina Pizzolato.

Con uno sguardo all'attività commerciale nei mercati, è sicuramente importante sottolineare come nel 2018 la percentuale di esportazioni sia scesa a 90% del fatturato (93% nel 2017) dimostrando che l'interesse nei confronti de La Cantina Pizzolato e del vino biologico più in generale, sta virando anche sul mercato nazionale e su una clientela locale sempre più attenta ai prodotti del territorio e alla loro sostenibilità. Per questo motivo eventi in Cantina e campagne di marketing e comunicazione commerciale si sono rivolte, in quest'anno in particolar modo, al pubblico locale con un'evidente impronta *green*. A livello nazionale e locale, La Cantina è in egual misura attenta alle esigenze dei propri clienti, partecipando alle degustazioni programmate dai negozi specializzati e dai punti vendita della GDO dove vengono venduti i propri vini. Promuove, inoltre, i vini biologici con eventi e attività di marketing all'interno del Wine Shop della Cantina, riservando scontistiche ad

hoc ai clienti già acquisiti ed iscritti alla newsletter mantenendoli sempre aggiornati su attività e promozioni a loro dedicati e premiando i clienti più fedeli che acquistano sistematicamente i vini biologici Pizzolato nell'e-commerce.

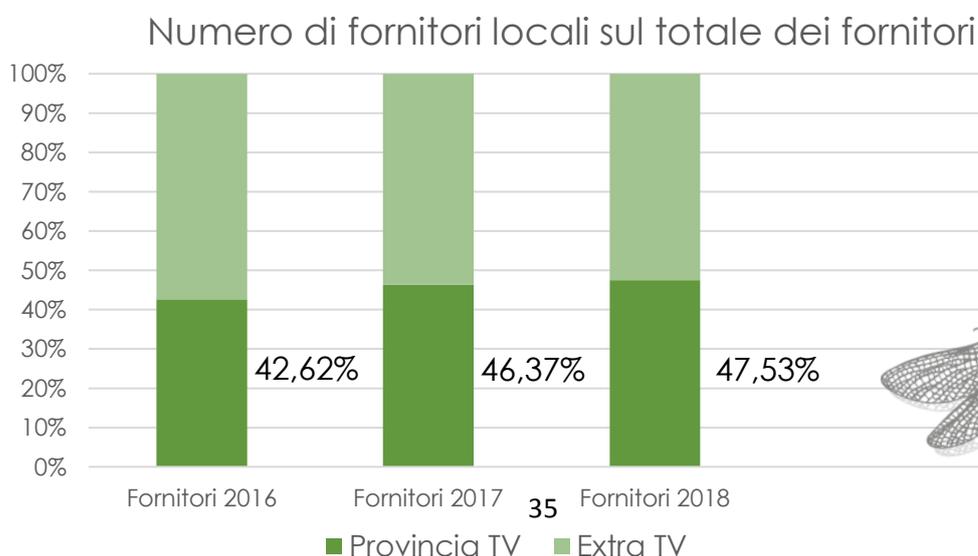
Ciclo di vita del prodotto

La dinamicità e la visione avanguardistica che contraddistinguono La Cantina Pizzolato portano l'azienda ad essere sempre alla ricerca di innovazione e modernità pur mantenendo salde le radici biologiche che la caratterizzano. Seguendo gli stimoli dai clienti e gli input dei mercati esteri, al fine di essere sempre aggiornati e competitivi rispetto ai trend del mercato e alle esigenze dei clienti finali, la Cantina rinnova con frequenza i packaging dei propri prodotti. Oltre ai cartoni e alle confezioni, sono principalmente le etichette e il formato delle bottiglie ad essere analizzati con cura. Il packaging e la personalizzazione della bottiglia, dove richiesto, rende infine il prodotto quanto più appetibile per il mercato di riferimento, come ad esempio il Casa Pizzolato, prodotto introdotto nel 2018.



I fornitori

L'azienda, nonostante l'elevata internalizzazione del mercato di uscita, seleziona accuratamente e quando possibile soggetti, partner e fornitori del territorio. A tal proposito, buona parte delle materie prime, dei semilavorati, dei materiali per il packaging e così fino ai prodotti alimentari utilizzati per l'hospitality sono da considerarsi provenienti da fornitori locali, della provincia di Treviso. Considerevoli anche le collaborazioni sviluppate dal settore amministrativo/contabile, sia per la specificità del settore considerato sia per la migliore qualità dovuta alla conoscenza della zona. Attraverso il seguente grafico, considerando la lista completa dei fornitori Italia per cui l'azienda ha prodotto acquisti nel corso dell'anno 2018, ne deriva che i rapporti intrattenuti con fornitori locali è del 47.53% rilevando un aumento dall'anno successivo del 2.5% e dell'11,5% rispetto al 2016.



Di seguito una delle testimonianze delle relazioni intercorse nel 2018 con un principale fornitore, Vetro Commerciale:

“Nel corso dell'anno 2018 i rapporti commerciali tra le nostre aziende segnano un ulteriore +14% di bottiglie vendute rispetto all'anno precedente. Come per il 2017, a conferma del successo della nostra ricerca di partner affidabili, non si sono verificati nel corso dell'anno interventi di assistenza tecnica sui prodotti venduti. Continua la nostra prudenza negli acquisti, rivolti esclusivamente a vetrerie di prim'ordine, con alti livelli qualitativi e un servizio efficiente di assistenza tecnica privilegiando, nel caso degli spumanti, i prodotti con un peso minimo sufficiente a garantire una elevata tenuta alla pressione anche in condizioni termiche sfavorevoli. Questo si riflette soprattutto nella ricerca della massima tutela del consumatore, spesso poco attento o poco informato sulle possibili criticità nel normale utilizzo di un imballaggio in vetro. Un efficiente sistema di tracciabilità dei prodotti consentirebbe, in caso di crisi, il recupero immediato di tutte le informazioni per la rintracciabilità dei lotti ceduti alla Clientela. Il principale contenitore venduto alla Vostra Azienda è lo Spumante Y 75cl tc29 in colore uvag, del peso di gr.720 (65% sul totale venduto). Di questo, una percentuale del 75% proviene dallo stabilimento di San Polo di Piave, situato ad una distanza dal nostro magazzino di 800 metri (km.0), mentre solo il restante 25% da uno stabilimento di Asti (416 KM.). Queste due vetrerie utilizzano, nel loro ciclo produttivo, una percentuale variabile fra il 60% e il 70% di rottame di vetro. Riferito ai Vostri consumi del solo prodotto sopra indicato, si tratta di ca. 1.490 tonnellate di materiale riciclato, che permette la produzione un prodotto finito migliore, un risparmio considerevole di energia (servono temperature inferiori per la fusione) e una minor emissione di Co2 nell'atmosfera. Nel corso di quest'ultimo anno abbiamo completato la sostituzione degli autocarri aziendali per la consegna delle merci, che ora sono tutti Euro6”.

di VETRO COMMERCIALE SRL, SAN POLO DI PIAVE (TV)

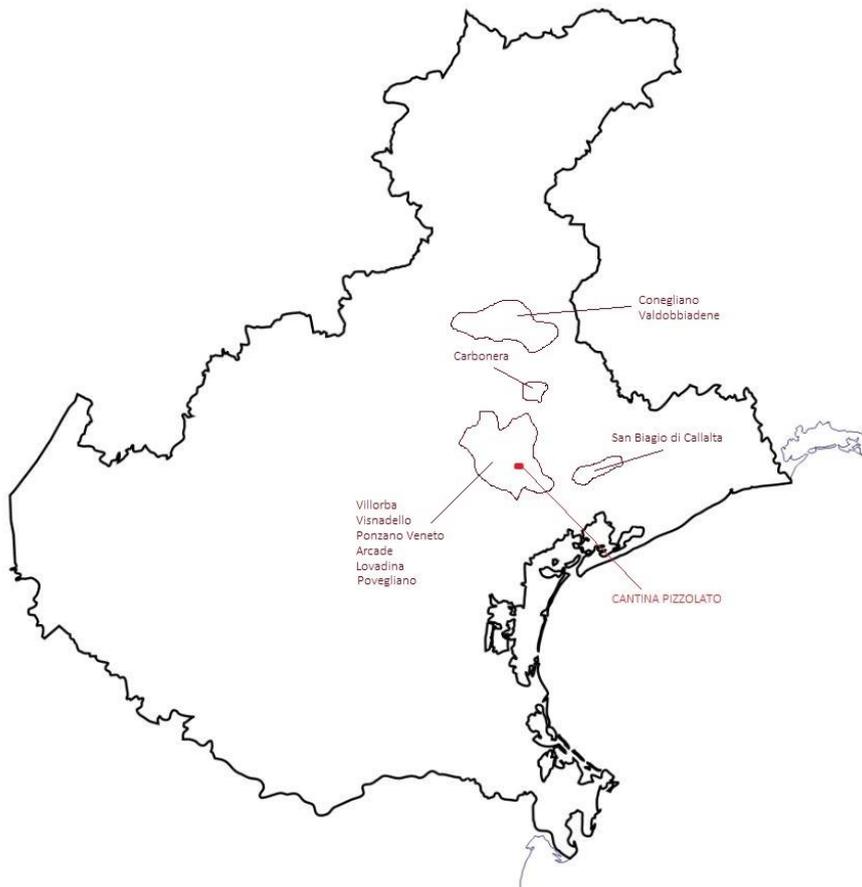
Nel blog M_USE, di Avery Dennison, si trova un approfondimento relativo all'utilizzo in carta riciclata per la linea dei senza solfiti, etichetta creata e introdotta nel corso nell'anno 2018:

For Settimo Pizzolato, everything about the label for Pizzolato wine is personal—from the facestock to the imagery. For more than three decades, he's been crafting his natural and organic wine at home, on the family farm in Villorba, Italy. Designer Dina Vecchiato aimed to craft a label that would subtly tell the story of Pizzolato—at a glance, with a touch. Of the design, she says, “The idea was to use the company's distinctive element, the dragonfly, in a vintage style—combined with a natural, recycled paper that fully expresses the company's philosophy.”

To create a label with a sustainable look and feel, Dina and Pizzolato Sales Manager Sabrina Rodelli chose Fasson® rCrush Grape FSC®. “This particular paper—recycled and made with 15% grape waste, 40% post-consumer recycled fibers, and 45% virgin cellulose—is an ecological innovation. Choosing it was a sustainable and innovative choice for the winery. We've been creating certified

organic wines since 1991; this paper matches our commitment to a 100% green future and environmental protections. These are fundamental aspects on which the lifestyle of the brand is based."

di AVERY DENNINSON, LABEL AND PACKAGING MATERIALS.



La formazione con i fornitori d'uva

Capitolo importante è riservato ai fornitori esterni di uva. Oltre alle uve di proprietà, infatti, l'azienda Pizzolato lavora le uve di 36 conferitori, dei quali più del 80% detiene i vigneti dislocati a non più di 10 km dal corpo aziendale della cantina; questo, con un ottimo impatto sulla sostenibilità e sulla riduzione del tempo raccolta-lavorazione, permette di ottenere un vino con minor CO2 consumata e con caratteristiche organolettiche qualitativamente superiori.

Molti dei conferitori sono stati indirizzati al biologico grazie alla formazione da

parte dei tecnici della cantina che li hanno affiancati sia nella parte burocratica sia in quella della lavorazione in vigneto. Risulta molto importante riportare la storia di successo, le esperienze e anche le criticità della cantina che dimostrano la concretezza del metodo biologico e sfatare i dubbi e incertezze che molti viticoltori hanno ancora a causa della poca conoscenza in merito. Per questo motivo, la cantina organizza con i conferitori almeno 2 incontri all'anno, effettuati anche nell'anno 2018, mettendo a disposizione i suoi agronomi per confrontarsi sull'andamento della stagione, per consigliare nuove pratiche e suggerire interventi.

I fornitori di uva firmano con la Cantina Pizzolato contratti pluriennali a tutela loro di garanzia del ritiro del prodotto ad un determinato prezzo e a tutela stessa della Cantina Pizzolato.

Banche

L'azienda ha da sempre cercato di privilegiare i rapporti con gli Istituti finanziari siti nel territorio locale in cui opera, in particolare con le Banche di Credito Cooperativo: si sono così potute costruire sinergie finalizzate ad attività di promozione. Nel 2018 l'azienda ha iniziato a lavorare con Crédit Agricole, banca da sempre impegnata nel miglioramento continuo degli impatti ambientali derivanti dalle attività.

Ambiente e enti di controllo

La filosofia aziendale si differenzia per la sua dinamicità, una cantina proiettata al futuro, al miglioramento continuo e ad identificare il cambiamento come opportunità e mai come ostacolo alla stabilità. Uno staff che, soprattutto nel lavoro in agricoltura, fa tesoro delle esperienze passate, di 5 generazioni fa, studiando il prodotto finito e analizzando ogni fase della filiera produttiva e tutti gli aspetti economici, ambientali e etici che questo comporta.

Fare biologico significa approcciarsi ad un modo di produzione agricola che rifiuta l'uso di prodotti sintetizzati chimicamente come la maggior parte dei pesticidi, diserbanti e concimi per ridurre la dipendenza dai macchinari agricoli e salvaguardare la biodiversità delle sementi. Inoltre l'agricoltura biologica aiuta a mantenere il sapere tradizionale agricolo e locale e a garantire un'alimentazione sana ed equilibrata. Alla base del pensiero dell'agricoltura biologica c'è la volontà di entrare in armonia con la natura perseguendo criteri di sostenibilità. In sintesi, si può dire che si rinuncia all'utilizzo di prodotti fitosanitari e a concimi chimici di sintesi e che le difese immunitarie delle vigne, in questo caso, sono sollecitate con i fertilizzanti organici e cure naturali. Le piante che crescono spontaneamente non sono estirpate poiché fungono da rifugio per gli animali utili e, come pacciamatura, proteggono il prezioso strato di humus impedendo l'erosione del suolo.

Il lavoro dell'uomo è accuratamente sostenuto, certificato e valorizzato da enti di controllo con cui l'azienda intrattiene rapporti lavorativi quotidianamente.

Enti di controllo del biologico



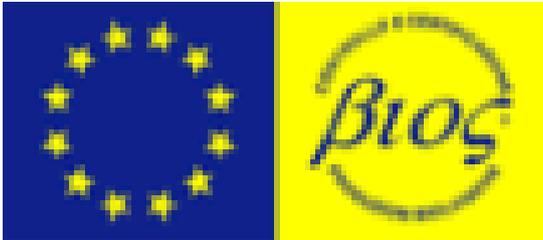
Valoritalia

VALORITALIA

Valoritalia è un organismo di controllo per le certificazioni di prodotto regolamentate (DOP, IGP). Tutte le denominazioni della cantina sono controllate e verificate dall'ente, dall'Asolo frizzante DOCG alle DOC

Piave, fino al Prosecco DOC. Il controllo documentale e la tracciabilità dei vini e la veridicità degli imbottigliamenti avviene a garanzia del consumatore.

Bios



Identifica l'ente certificatore al quale l'azienda fa riferimento. BIOS s.r.l. è un Organismo di Controllo e Certificazione del metodo di produzione biologico ai sensi del Reg. CE 834/07 e del Reg. CE 889/08 autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per l'Italia e dal Ministero dell'Agricoltura e Sviluppo Rurale (MADR) per la Romania.

Operativa dal 1999, la struttura negli anni è cresciuta aggiungendo attività di certificazione volontaria di prodotto.

La politica per la qualità della Bios s.r.l. è orientata a salvaguardare e garantire i seguenti aspetti:

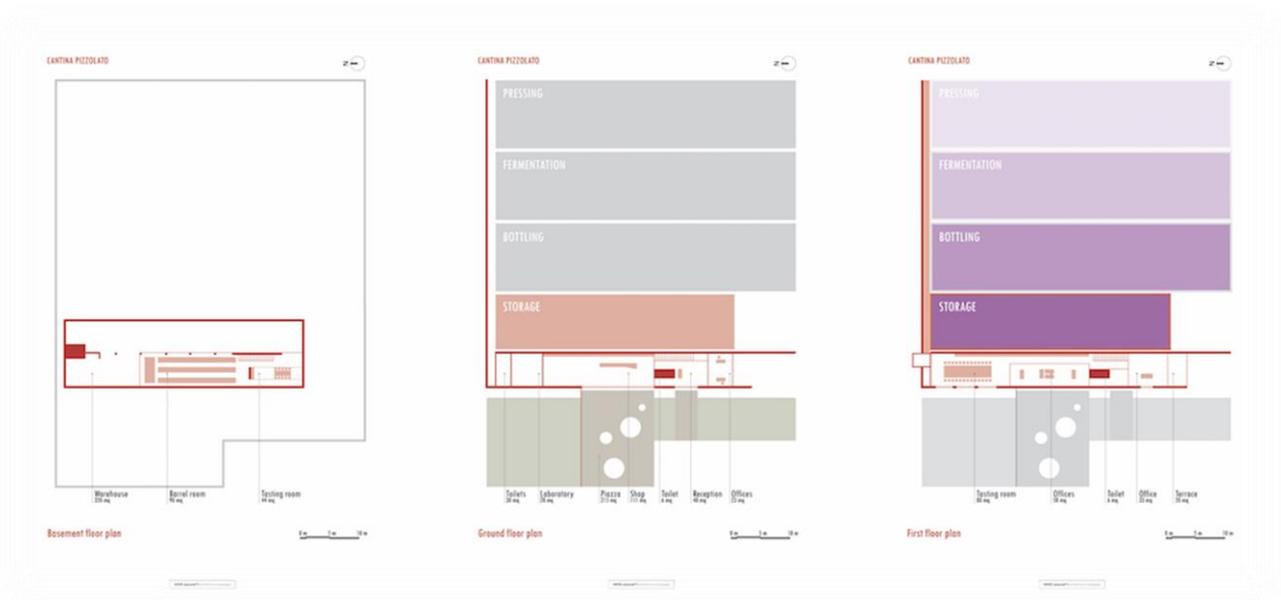
- la conformità al metodo di produzione biologico come definito dal Reg. CE 834/2007 e relative norme attuative e nonché da norme e/o standard pubblici o privati di stati esteri extra Unione Europea.
- la conformità di prodotti o servizi o sistemi a norme tecniche o a documenti normativi riconosciuti.

La cantina dalle radici Bio

Il 2018 è stata un'annata molto ricca dal punto di vista delle menzioni e dei premi architettonici ottenuti dal progetto sostenibile della cantina stessa. Un anno che l'azienda ricorda sicuramente per il successo ottenuto in primis alla Biennale di Venezia 2018.

Il progetto

Il progetto architettonico della cantina è firmato da **MADE associati**, studio di architettura e paesaggio degli architetti trevigiani Adriano Marangon e Michela De Poli. L'edificio ha una "pelle" costituita da un rivestimento-filtro in listoni di legno posti in senso verticale, la cui ossidazione contribuirà, nel tempo, all'integrazione della struttura nel paesaggio, riprendendo le costruzioni rustiche tradizionali della campagna trevigiana. La cantina ha inoltre numerosi punti di contatto con l'esterno: alcune superfici in erba fanno da transizione tra la zona del parcheggio e l'edificio, mentre una piazzetta in legno dà continuità all'interno. Lo spazio esterno pavimentato viene usato in occasione di eventi e manifestazioni legate alle attività aziendali.



I materiali

Il legno utilizzato nell'intero progetto è il **Faggio**. Questo legno è certificato Pefc, e proviene perciò solamente dalla **Foresta controllata del Cansiglio**, attraverso un processo di selezione, attuato in accordo con Veneto Agricoltura. Un prodotto locale che possiede caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza eccezionali, tanto da essere utilizzato fin dai tempi della Serenissima Repubblica di San Marco. Un progetto complesso e ricercato, architettonico e paesaggistico, che ha dato vita ad una struttura estremamente contemporanea nella sua linearità, rispecchiando il presente ed il futuro della Cantina Pizzolato. Una realtà che si fonda con il territorio circostante, in

Cosa facciamo

quel continuo dialogo tra conoscenza, rispetto e benessere che sono i principi dello stile di vita biologico. Il progetto di riqualificazione nasce dalla volontà di rafforzare il legame con il territorio e dal desiderio di comunicare attraverso il luogo la qualità e la filosofia della produzione, interamente bio e attenta ai valori ambientali. Le azioni in cui si articola: dare un nuovo spazio alla cantina, riordinare l'esistente, riattivare la relazione tra la villa cinquecentesca (residenza della proprietà) e il paesaggio coltivato, costruire nuove interrelazioni con la comunità locale.

Inserimento del Progetto all'interno dell'arcipelago Italia di Mario Cucinella durante La Biennale di Architettura 2018 – Venezia

Il 2018 è ricordato soprattutto per l'inserimento del progetto cantina di Made Associati all'interno della Biennale di architettura 2018 di Venezia, cantina scelta e selezionata tra oltre 500 progetti della Penisola italiana. "Arcipelago Italia – Progetti per il futuro dei territori interni del Paese" era il titolo del **progetto del curatore Mario Cucinella, famoso architetto italiano, per il Padiglione Italia alla 16° Mostra Internazionale di Architettura della Biennale di Venezia, durata dal 26 maggio al 25 novembre 2018**, promosso dalla Direzione Generale Arte e Architettura contemporanee e Periferie urbane, MiBACT".





L'arcipelago Italia, situato dopo l'Arsenale, viene descritto così: "Arcipelago Italia è il tema del Padiglione Italia alla Biennale Architettura 2018, una proposta che devia l'attenzione dell'architettura dalle grandi metropoli a quello spazio fisico del nostro Paese, dove, anche nelle epoche più remote, le comunità si sono storicamente espresse in un diverso rapporto tra dimensione urbana e territorio. Si tratta di territori spazialmente e temporalmente lontani dalle grandi aree urbane, ma detentori di un patrimonio culturale inestimabile, con peculiarità che pongono l'Italia in discontinuità rispetto all'armatura urbana europea, permettendo di identificarla come uno «spazio urbano nel Mediterraneo», per usare le parole di Fernand Braudel. L'eterogenea identità culturale di questi territori, riflessa nella diversificazione del loro paesaggio, unita ad una vasta estensione territoriale e alla lontananza dai servizi essenziali, ci ha spinto a

considerarne il rilancio come un tema strategico per l'intero Paese". Al confine tra più realtà etnico-linguistiche, la catena alpina prosegue dal Pizzo di Gino fino a Gorizia. L'itinerario attraversa il paesaggio delle Dolomiti, descritto da Le Corbusier come «la più bella opera di architettura nel mondo», caratterizzato da 15 distinti massici separati da passi, valli e fiumi.

L'itinerario affronta temi della vita quotidiana, dall'imprescindibile rapporto dell'uomo con una natura impervia, all'importanza di spazi culturali e produttivi. La Latteria sociale a Postalesio ospita spazi di vendita, mentre i progetti a Comano Terme indagano l'equilibrio e l'armonia con il paesaggio. A Molveno un'opera d'arte nasce "grazie" al cambiamento climatico, svelando una nuova opportunità per il territorio. Il viaggio prosegue attraverso architetture legate al sociale come avviene a Cles, produttive come la distilleria a Glorenza, e culturali come la Fondazione Uhl. Tra i progetti che forniscono un servizio al territorio vi sono la biblioteca a San Martino in Passiria e la stazione dei Vigili del fuoco a Fleres Brennero, che



utilizza gabbioni di contenimento come involucro. A Fortezza il dialogo con la storia si ritrova nel recupero del Forte, mentre a Bressanone l'innovazione si fa spazio con un edificio iconico che segnala l'invisibile infrastruttura idrica celata nel sottosuolo. Attraversando le Dolomiti, il progetto del Bivacco, legato all'escursionismo, è in via di completamento. Scendendo verso valle incontriamo progetti il cui tema è il riuso: Progettoborca ospita l'ex-villaggio Eni e in forma analoga si imposta il recupero della Baita nella Foresta dei Violini. Il rapporto con la natura si declina in modo contemplativo nel progetto di Bürgi, e, prima di riattivare dei percorsi rurali nel progetto di Land, affronta la storia, anzi diventa storia nel Complesso Basilicale di Aquileia. **Si giunge infine a Villorba dove la Cantina Pizzolato salvaguarda un'ampia area agricola all'interno di un contesto produttivo".**

Altre menzioni della cantina

"Eccellenza del paesaggio" a Vinitaly 2018

A Vinitaly 2018 la cantina è stata decretata **"eccellenza del paesaggio"** dopo aver partecipato a **"Wine&landscape"**, evento organizzato dal Mipaaf, il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali in collaborazione con Paysage/Topscap, rivista internazionale di Architettura del paesaggio. L'evento ha voluto ospitare le cantine costruite secondo criteri di sostenibilità ambientale, invitando i produttori e gli architetti stessi a raccontarsi. L'iniziativa ha messo in luce come il vino sia anche esperienza del paesaggio, risorsa indelebile del tempo, e valore aggiunto al lavoro, al di sopra della produzione stessa.



Candidatura per Big Architecture Awards 2018 – Lubiana



Una candidatura importante è stata inoltre quella ottenuta nel corso del premio BIG Architecture di Lubiana. La menzione trattava il tema del progetto cantina nel seguente modo: **“New Bio Winery Cantina Pizzolato: the landscape of Treviso**, with its fabrics, material compositions, interconnected patterns and colours plays a leading role in this project. The agrarian landscape, made of regular rows of vineyards and poplar trees, constitutes the

natural backdrop to the design of this wine cellar. The requalification project involves new spaces and new buildings dedicated to the winery but are developed integrating also the existing parts for the formation of a functionality and homogeneous image. The new building is located alongside the existing buildings to create a compact nucleus of the different work activities. The office space is structured to be an representative image of the company, its sensibility and of the always organic production (this year it will celebrate 35 years of activity, certified organic and vegan for all types of wines produced). The primary material is beech wood used both inside and outside. The use of a natural material like wood is inserted within the agricultural landscape, recalling analogies of colour, material and times of aging. This process encompasses within itself the precise environmental philosophy of the Cantina and of its natural products that shows also in the character of the material utilized”.



La sostenibilità nei nostri vini – i progetti 2018

Il Novello con etichetta in carta riciclata da vinacce

Negli anni, la cantina si è impegnata a scoprire e studiare alternative e soluzioni sostenibili e a basso impatto ambientale, anche nella realizzazione del packaging della bottiglia di vino. Nel 2018, il novello, primo vino della nuova annata, è stato presentato con un'etichetta nuova e completamente riciclata. **Un'etichetta prodotta in carta riciclata realizzata con il 15% di vinacce dell'uva della cantina e la cui carta rimanente contiene il 40% di fibre riciclate post-consumo e il 45% di cellulosa vergine del gruppo Avery Dennison.**

"Questo particolare tipo di carta è un'innovazione ecologica, una scelta sostenibile e innovativa della cantina, nei riguardi di un futuro 100% green e della salvaguardia dell'ambiente, aspetti fondamentali su cui si basa lo stile di vita dell'azienda villorbesse, certificata biologica dal 1991. Ci poniamo in un'ottica di riciclo maggiore dello scarto di produzione durante la vendemmia" – afferma **Sabrina Rodelli, responsabile commerciale della cantina.**

NOVELLO **2018**

PIZZOLATO
Organic Wine

NOVELLO CERTIFICATO
BIOLOGICO E VEGAN,
SENZA SOLFITI
AGGIUNTI.

UNA NUOVA ETICHETTA
REALIZZATA CON IL
RECYCLING DI VINACCE.

f FOLLOW US!
@cantinapizzolato
#novelloinvintage
#lacantinadalleradiciBIO

Instagram

ORGANIC & VEGAN
100%
NOVELLO

NEW-LOW IMPACT
100%
GREEN LABEL

CARBONIC
100%
MACERATION

EUROPEAN UNION
VEGAN

La sostenibilità nella nostra struttura – i progetti 2018

I Pannelli solari



I 570 pannelli complessivi che sono stati installati nel tetto della cantina producono 203.743 kW/h ogni anno, corrispondenti a 38 Tonnellate Equivalenti di Petrolio (TEP) che sarebbero necessarie per produrre la corrispondente energia elettrica in centrale (dati calcolati sulle statistiche ENEL ufficiali). Tale quantità produrrebbe 89 tonnellate di CO₂, che quindi viene risparmiata all'ambiente ogni anno, corrispondente a 200.000 km percorsi da un'auto diesel che percorre 15 km con un litro di gasolio. E' stato inoltre compiuto un radicale revamping del vecchio impianto fotovoltaico, che negli anni aveva perso circa il 20% di produttività, dovuto agli ampliamenti effettuati all'edificio che si è conformato alle necessità degli incrementi di produzione e che metteva in ombra parte del vecchio impianto. E' stato così riportato alla produzione di circa 60.000 kW/h annui, che si aggiungono ai nuovi installati. Entrambi gli impianti sono monitorati sia in loco, per visualizzare la produzione in tempo reale, sia in remoto presso l'impresa installatrice che garantisce anche la manutenzione e la corretta produzione. I calcoli per il corretto dimensionamento dell'impianto sono stati effettuati considerando anche la preesistenza di alcuni elementi per la produzione di solare termico e l'installazione, che è andato a regime a fine 2018, di un micro cogeneratore con lo scopo di sopperire alle esigenze termiche ed elettriche parte del fabbisogno dell'attività produttiva. Nel 2018

Il trasporto su ferrovia

Anche nella linea dei trasporti, legata all'export del vino, la cantina si propone in continua ricerca verso migliorie e nuove tecnologie che possano impedire viaggi nonsense e che possano diminuire l'inquinamento così come il consumo di CO₂. In particolare, l'attenzione si pone sull'esportazione di vino in Svezia che per l'80% del suo viaggio avviene tramite ferrovia. Di seguito sono riportati i dati sugli allestimenti di trasporto e sul loro impatto climatico per i prodotti Pizzolato in Svezia. Tutti i calcoli sono effettuati secondo il protocollo GHG.

Storicamente i prodotti Pizzolato erano spediti in Svezia partendo da Modena o San Stino di Livenza. Dal 2018 così come nel 2019, il trasporto è partito interamente da San Stino, il che riduce ulteriormente l'impatto sul clima in quanto la prima tratta che utilizza il trasporto su strada è ridotta. Usando il trasporto ferroviario, fuori dall'Italia, riduciamo l'impatto climatico in media del 70%: una riduzione significativa di cui essere orgogliosi. **Se il trasporto fosse stato su strada, solo l'impatto sul clima del trasporto sarebbe stato di circa 0,26 kg di CO₂/ litro a viaggio.**

Villorba – San Stino – Jordbro (Sweden)

Villorba – San Stino di Livenza: 43 km, roughly 45 mins (road transport)

San Stino – Jordbro: 2492 km (rail transport)

Total climate impact: 0,066kgCO₂/Litre

Villorba – Modena – Jordbro (Sweden)

Villorba – Modena – San Stino di Livenza: 230 km, roughly 2h20 mins (road transport)

San Stino – Jordbro: 2470 km (rail transport)

Total climate impact: 0,085kgCO₂/Litre

Il depuratore biologico

La filosofia ecosostenibile viene nel 2018 rinforzata dalla scelta di un depuratore biologico delle acque.

Il depuratore installato è un depuratore MBR (**Membrane Bio Reactor**), consigliato e fornito da **Ecomarca**, azienda leader nell'ambito del trattamento delle acque reflue (gestione dei cicli di lavorazione, depurazione delle acque).

L'MBR è un sistema di depurazione delle acque reflue di lavorazione: in questo impianto tutta l'**acqua è microfiltrata attraverso apposite membrane e l'acqua depurata ha una purezza tale da poterne consentire il riuso**. I batteri che in presenza di ossigeno si formano nella vasca sono batteri "vivi" che degradano le sostanze organiche presenti nel refluo e li trasformano in acqua chiarificata. Il termine biologico sta ad indicare proprio il fatto che tale processo è presente anche in natura.

La variabilità di carico inquinante e idraulico tipico di una cantina richiede una quantità di batteri in grado di aggredire le sostanze inquinanti presenti in refluo in ingresso in modo efficace, istante per istante. Per garantire che questo avvenga, abbiamo installato un sistema di erogazione di ossigeno puro gassoso direttamente nella vasca di ossidazione. Questa applicazione garantisce una elevata flessibilità del sistema di ossigenazione necessario al processo biologico per una gestione ottimale de agli elevati picchi organici e di portata, che si verificano normalmente nel periodo di vendemmia. Il sistema consente di modulare la capacità di trattamento e evitare cattivi odori dovuti a eventuale carenza di ossigeno. La scelta di questo tipo di depuratore non è stata casuale: questo particolare depuratore infatti **è tarato per funzionare nei diversi mesi dell'anno in base all'acqua realmente scaricata**. Questo permette di utilizzare solo l'energia necessaria in funzione delle esigenze depurative di quel periodo in modo molto flessibile.



Ecomarca utilizza le più avanzate tecnologie a disposizione per realizzare depuratori che uniscono ai processi di tipo biologico i più tecnologici sistemi di separazione dell'acqua chiarificata. Questi depuratori sono gestiti da appositi software che consentono il funzionamento automatico ed interattivo dell'impianto di trattamento acque.

Hyperlab in laboratorio analisi

Nel 2018 anche il laboratorio analisi è stato arricchito da alcune migliorie in termini di macchinari introducendo al suo interno Hyperlab, un sistema analitico robotizzato multi parametrico. Esso è un macchinario capace di eseguire in totale autonomia le operazioni previste dalle procedure manuali per poter analizzare i dati relativi a quel vino come ad esempio il valore dell'acidità o della solforosa. Il braccio campionatore preleva ed, eventualmente, diluisce il campione di vino da analizzare e lo posa in una cuvetta, luogo nel quale avverranno le reazioni zimatiche. Queste si avvalgono di kit appositi con reagenti pre-miscelati. Avvenute le reazioni, il macchinario attraverso il proprio gruppo ottico composto da lampade a varie frequenze d'onda, leggerà il valore che si vuole ottenere attraverso determinati algoritmi e lo tradurrà in un valore numerico. I vantaggi di un macchinario simile sono sicuramente la velocità di esecuzione di test multipli contemporanei su uno o più campioni di vino, la precisione del macchinario e l'attendibilità delle analisi, facilmente intuibile attraverso dei valori predefiniti. Inoltre con Hyperlab la cantina è capace di effettuare test anche con una quantità esigua di campione.

Una Eco stampante negli uffici

Nel 2018 si sono avviate delle migliorie sostenibili anche negli uffici della struttura. Dall'utilizzo di carta solamente e totalmente riciclata, certificata Ecolabel e Chlorine Free all'installazione di una stampante con inchiostro cancellabile. Questa nuova stampante, installata nel piano superiore della cantina, permette ai dipendenti di poter stampare con inchiostro blu cancellabile e di poter riutilizzare il foglio fino a 5 volte ancora riducendo così il consumo e l'acquisto di carta. Toshiba e-STUDIO3508LP, ecco il nome della stampante, scelto dagli analisti BLI come vincitore di un premio Outstanding Achievement in Innovation per l'inverno 2018, offre i seguenti vantaggi:

- Funzione di cancellazione integrata che riduce gli sprechi ed i costi di acquisto di carta ed arricchisce le funzionalità del dispositivo
- Toner blu cancellabile scuro che permette la leggibilità del testo
- Sistema a doppio toner che consente di stampare documenti confidenziali, legali e permanenti in bianco e nero e documenti di tipo temporaneo in blu cancellabile
- Funzionalità di stampa basata su regole, che consente di produrre automaticamente documenti da applicazioni specifiche in blu cancellabile o in bianco/nero e imposta criteri di stampa ecologici

Welfare territoriale

Istituzioni ed associazioni

La Cantina Pizzolato, con la nuova struttura ricettiva, è luogo di incontro e di condivisioni di esperienze, con l'obiettivo di essere un punto di riferimento per la comunità e per le aziende. L'importanza della valorizzazione territoriale e la convinzione che la contaminazione e i rapporti tra aziende sia punto vincente per la crescita lavorativa e personale, porta, da svariati anni, a consolidare rapporti istituzionali e associativi e a partecipare a progetti regionali e provinciali che consolidino questi obiettivi.

Il 2018 è stato il quarto anno di partecipazione dell'azienda ad un **progetto associativo**, organizzato da **Unindustria Treviso**, ad oggi Assoindustria Venetocentro imprenditori Padova-Treviso e condotto dal dott. Mario Paronetto, **dedicato alla sostenibilità d'impresa**. Inizialmente partito con 10 imprese e terminato nel 2018 con più di 30, il progetto valorizza l'incontro tra imprenditori motivati ai temi della sostenibilità, dal punto di vista valoriale e operativo nelle rispettive aziende. Il successo del progetto è dato soprattutto dalle relazioni personali e di amicizia nate tra gli imprenditori, che hanno aperto le porte delle loro aziende e si sono raccontati percorsi di vita, scelte, criticità negli anni e tutte quelle attività, mirate e sentite, rivolte alla sostenibilità d'impresa, molto spesso avanzate e ricercate. La sostenibilità è vista, non come un dovere ma come un'opportunità di crescita, di responsabilità sociale e di valorizzazione dell'azienda.

Altra importante associazione è sicuramente **la C.I.A, la Confederazione Italiana Agricoltori di Treviso**, un'associazione autonoma, democratica ed indipendente che afferma la centralità dell'impresa agricola singola ed associata, promuove la crescita culturale, civile ed economica degli agricoltori e di tutti coloro che operano nel mondo rurale; opera per l'affermazione dei valori che attengono all'agricoltura, alla libera iniziativa imprenditoriale, al lavoro, all'ambiente rurale, alla solidarietà ed alla cooperazione, alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

La Cantina opera a livello locale soprattutto con C.I.A. Treviso che si articola in associazioni di categoria, istituti e società che operano per la sicurezza alimentare e la salvaguardia dell'ambiente, nel campo dell'assistenza previdenziale, sociale, sanitaria, fiscale e tributaria, della consulenza tecnica, della formazione, dell'assicurazione, dell'agriturismo, dell'agricoltura biologica e per la tutela degli anziani, delle donne e dei giovani.

Attenti e importanti relazioni lavorative e commerciali sono intrattenute con il **CONSORZIO DOC VENEZIA**.

Il Consorzio Vini Venezia si propone di:

- organizzare e coordinare le attività di tutte le categorie interessate alla produzione, alla valorizzazione e alla commercializzazione dei prodotti recanti le Denominazioni suddette;

- definire l'attuazione delle politiche di governo dell'offerta, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto, e contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato delle Denominazioni tutelate nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;
- svolgere ogni attività di proposta, tutela, gestione delle denominazioni con particolare attenzione allo studio e alla ricerca del territorio viticolo e alla impiantistica dei vigneti e delle vigne, tutelando anche il territorio e quindi vigilando, anche a livello urbanistico, sulle aree di particolare pregio destinate al possibile sviluppo dei nuovi vigneti;
- istituire e coordinare, come ente promotore e gestore, attività e azioni di valorizzazione del distretto d'area rurale e dei percorsi culturali, enoturistici ed enogastronomici.



Nel 2018 l'azienda aderisce all'associazione **BIOVENEZIA, un bio distretto della produzione e della comunità del biologico della Venezia centro-orientale**. Il distretto ha lo scopo di promuovere ogni iniziativa diretta alla tutela e valorizzazione della natura, del paesaggio e dell'agricoltura e di sostenere in particolare il metodo di produzione biologico nel campo agricolo.

I progetti culturali

Cinema in cantina con Sole Luna Festival

La cantina è stata una delle location selezionate dall'Associazione "Sole Luna – Un ponte tra le culture" per la loro iniziativa di "Cinema In cantina" nell'estate 2018. Questa associazione nasce con

il preciso intento di avviare processi di amicizia e interscambio tra popoli indirizzando principalmente le sue attività alle giovani generazioni. Nella profonda convinzione che la conoscenza reciproca sia il naturale ponte di trasmissione di valori positivi, essa si adopera per realizzare iniziative che si



ispirino a diversi linguaggi artistici nelle loro diverse forme. L'estate 2018 ha visto il susseguirsi di tre serate speciali organizzate in diverse cantine con proiezioni di film documentari sul mondo del vino accompagnate da degustazioni delle eccellenze enologiche delle aziende facenti tutte parti del Consorzio di Tutela del Prosecco Doc. La serata in Cantina Pizzolato si è tenuta il 21 settembre 2018.

Prosecco DOC Pizzolato al Göteborg Film Festival

Il Göteborg Film Festival è un festival cinematografico annuale a Göteborg, in Svezia, e il più grande evento cinematografico in Scandinavia. Quando è stato lanciato nel 1979, ha mostrato 17 film su 3 schermi e ha avuto 3.000 visitatori. Il Prosecco DOC extra dry della cantina è stato il protagonista degli aperitivi avvenuti durante la manifestazione con un'elevata attenzione alla sponsorizzazione del brand Pizzolato, di cui l'azienda è orgogliosa.



Ambasciata di Stoccolma con il Tenore Francesco Grollo

Il 2 Giugno 2018 è stata un'occasione speciale per la cantina poiché protagonista con i suoi vini ad un evento presso l'ambasciata italiana di Stoccolma, nella capitale svedese, primo mercato di esportazione della cantina. Il marchio Pizzolato è il più scelto dagli svedesi che consumano le bollicine; con oltre 2 milioni di bottiglie lo Spumante Extra dry è di fatto lo spumante biologico più venduto in Svezia. Una cantina che non ha voluto essere solo vino, ma anche cultura, sostenibilità e territorio e che ha sostenuto le performance del **tenore Francesco Grollo** promuovendo le eccellenze del territorio; i concerti si sono tenuti nelle prestigiose location dell'istituto del commercio italiano **il 31 maggio e il 1 giugno** per inaugurare la tratta estiva della nave Costa Magica nei paesi scandinavi, partita proprio dal porto di Stoccolma in presenza del presidente del parlamento svedese.

Lo spumante **Prosecco biologico extra dry** e un vino rosso, un blend di uve rosse senza solfiti aggiunti chiamato **CASA PIZZOLATO**, vino lanciato a maggio del 2018, hanno accompagnato questi suggestivi momenti di cultura e di contaminazione territoriale.

Il tenore, accompagnato dal pianista Antonio Camponogo, si è esibito in un concerto chiamato **ROMANZA** che fa parte del progetto "Terra Lirica" presentato allo scorso **EXPO ITALIA**, con l'idea di rendere la musica lirica italiana una delle espressioni più amate e rappresentative del nostro Paese nel mondo. Il progetto è il portavoce delle eccellenze **MADE IN ITALY** tra arte, cultura, storia, moda, territorio, impresa e prodotti.

Da menzionare infine, il progetto sostenuto "Una casa per Norcia" di Clan "Albatros nomade del vento" e Gruppo Spresiano1 e la collaborazione con il Teatro del Pane di Fontane con la fornitura dei vini biologici per le loro attività culturali, spettacoli ed eventi.

Mostra del Prosecco – Ca' dei Carraresi

La cantina sostiene la promozione del prodotto locale, il prosecco, e la valorizzazione di questo attraverso la partecipazione a manifestazioni ed eventi italiani e internazionali e locali. La presenza alla mostra "Prosecco&Superiore ai Carraresi" nella prestigiosa location di Ca' dei Carraresi fino al maggio 2018, ha dato vita ad un'importante collaborazione tra aziende vitivinicole allo scopo di dare valore al lavoro dell'uomo e all'ottenimento di un prodotto che oggi più che mai diventa territorio. Una mostra dedicata all'emblema della tradizione trevigiana nelle sue tre massime

espressioni: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Asolo Prosecco Superiore DOCG e Prosecco DOC. Peculiarità della mostra è quella di fondere le caratteristiche tipiche di una mostra tradizionale con le innovazioni tecnologiche di ultima generazione. L'obiettivo è di descrivere le caratteristiche tecniche di questo vino tipico della Marca in maniera semplice e intuitiva che possa essere alla portata di tutti: dagli eno-appassionati ai professionisti del settore fino ad arrivare alle famiglie. Un'esposizione che racconta la storia del Prosecco attraverso un excursus tra passato, presente e futuro focalizzandosi sull'importanza giocata dall'uomo nel rendere questo prodotto un'eccellenza della Marca trevigiana.

La Green Week 2018

Da 6 anni, la Green Week è un forum di discussione sui grandi temi della green economy. Nell'edizione 2018, la Green Week si è svolta dal 13 al 18 marzo. La cantina ha partecipato con entusiasmo al progetto organizzando la visita guidata in loco con oltre 50 studenti (foto sottostante) di moltissime università italiane, con uno staff tecnico e preparato per ogni ambito affrontato (agricoltura biologica – vitigni resistenti, vinificazione, depuratore d'acqua biologico, commerciale e marketing). Settimo Pizzolato ha inoltre partecipato attivamente come relatore ad uno degli

incontri svolti a Trento in ottica di sostenibilità in viticoltura.



Hospitality in cantina

Gli eventi e lo sport in cantina

La Cantina comprende da sempre l'importanza del territorio come elemento di valorizzazione e

come risorsa preziosa da rispettare con impegno costante e con la convinzione che debbano essere le aziende stesse ad impegnarsi perché questo avvenga. Il 2018 è stato un anno ricco di iniziative aziendali: una cantina in movimento, pronta a mettersi in gioco, a far diventare realtà nuove idee e a diffondere cultura del vino. L'azienda è e vuole



essere parte integrante del territorio di cui fa parte considerandolo fetta importantissima per il successo del complesso aziendale.

L'azienda, nell'anno 2018, rivolge particolari attenzioni ad associazioni sportive del territorio come quelle del **Calcio Villorba ASD, sponsorizzazione storica, attiva e concreta sostenendo anche il rifacimento delle aree adibite alle attività calcistiche e iniziando rapporti di sponsorizzazioni nel dicembre 2018 con il Villorba Rugby, realtà storica del paese.**

L'azienda ha promosso inoltre iniziative sportive in cantina e nei vigneti come la **2°edizione della gara di Ciclocross TROPHY GS VILLORBA CYCLING CLUB nell'ottobre 2018**, una tappa-giro del Veneto e una prova per il campionato provinciale tra i vigneti dell'azienda. Ha inoltre sostenuto nel novembre 2018 la **"Novello in Gravel"**, una pedalata off-road adatto a biciclette gravel, MTB e ciclocross, organizzata da C.G. Aquile Fontane. Un percorso che si è snodato per i vigneti della cantina e le stradine di campagna, le strade sterrate, il fiume Piave e qualche breve salita sul Montello.

Lo sport è per la cantina inteso anche come portatore di benefici psico-fisici e di benessere: a tale scopo nel corso del 2018 è stato organizzato un incontro legato alla lezioni di **YOGA** con Vera Bettiol, insegnante di yoga, nella piazzetta esterna della cantina.



I "Live in Piazzetta" culturali

Nell'estate 2018, la cantina è stata promotrice di eventi culturali nella sua

Piazzetta accostando il tema centrale del vino ad altre tematiche interessanti, creando binomi che hanno suscitato parecchio interesse tra il pubblico. La cantina ha ospitato la presentazione del libro "Prosecco Connection" di Fulvio Luna Romero, l'abbinamento sensoriale e gustativo tra cioccolato e vino con la Mâtre Chocolatier Maela Bettini ed infine la suggestiva degustazione e abbinamento tra sigari e distillati biologici seguita dal Fummelier Marco Prato.

Da citare anche la annuale collaborazione con il premio letterario S.Paolo sostenendo l'evento culturale e diventando la location ufficiale della presentazione ufficiale della stagione organizzata dallo Sci club Villorba.

Educational Stampa 2018

In occasione dell'inserimento del progetto cantina all'interno della Biennale di architettura di Venezia 2018, la



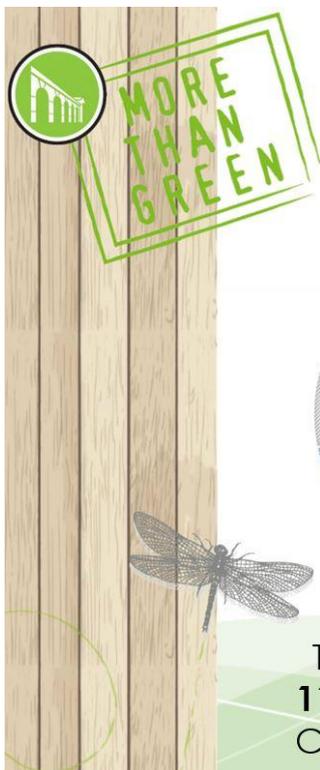
cantina ha organizzato un educational di stampa con sei giornalisti nazionali del settore vinicolo e del life style. L'incontro ha voluto raccontare la filosofia aziendale e il nuovo progetto strutturale della cantina: i due giorni hanno visto organizzare una visita

aziendale assieme agli architetti di Made Associati e poi una visita alla Biennale di Venezia. Il traid'union del tour nell'isola è stato quello di raccontare i progetti architettonici sostenibili e green legati al tema centrale della Biennale 2018, il freespace, selezionando i paesi di esportazione della cantina,

tra cui Svezia, Norvegia e Germania. La visita è terminata poi all'Arcipelago Italia e dell'illustrazione del pannello delle Alpi Orientali che illustrava la selezione della cantina. L'educational è poi terminato il giorno seguente con una visita aziendale e ai vitigni resistenti della cantina, altro aspetto considerato significativo nell'educational.



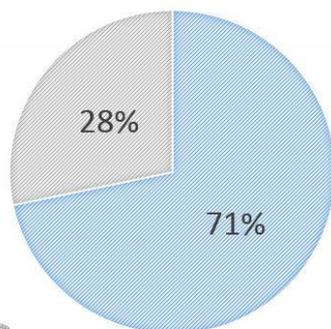
Visite guidate: i Bio Tour



VISITE GUIDATE

2017

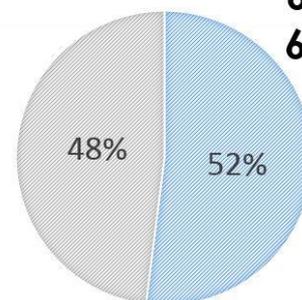
■ visitatori esteri ■ visitatori italia



TOT VISITATORI:
1176 PERSONE DI
CUI **248** STUDENTI

2018

■ visitatori esteri ■ visitatori italia



681 ESTERI
640 ITALIA

TOT VISITATORI:
1321 PERSONE DI
CUI **251** STUDENTI



Una delle importanti innovazioni introdotte nell'azienda, da quando la nuova cantina è stata inaugurata, è stata sicuramente l'aumento della qualità del servizio di hospitality e di tour in cantina. L'intero staff concepisce l'idea di una cantina aperta, vedendo in essa non solo il luogo per la produzione di vino ma anche e soprattutto un punto di riferimento

per la comunità trevigiana, un luogo di condivisione, di calore e di confronto. Lo staff ha consolidato ancora più nel corso del 2018 veri e propri "BIO tour", esperienze che vogliono dare ai visitatori l'imprinting verso la comprensione di ciò che significa biologico terminandoli con una degustazione dei vini locali dell'azienda. Nel 2018 i tour già presenti sono stati integrati da esperienze più sensoriali e pratiche e sono aumentate le attività legate al mondo del vino. Infine vi è stato l'avvio anche di un percorso per gli amanti della bici. Un "Bio Tour Bici" a disposizione nei mesi tra maggio e settembre lungo 4 km con tappe fisse e illustrative tra i vigneti biologici dell'azienda. Come si può notare dagli schemi qui sotto, il numero di visitatori è aumentato del 12.3%, numero da considerarsi importante poiché non sostenuto da concreti e significativi investimenti nel settore dell'enoturismo.

Valore aggiunto è dato anche dalla collaborazione con le principali università e scuole del territorio, continuata e consolidata anche nell'anno 2018, raggiungendo 251 studenti, con lo scopo di promuovere la cultura del vino tra le nuove generazioni. La maggior parte delle visite scolastiche ha mirato alla valorizzazione rapporto scuola-azienda attraverso precise attività volte a coinvolgere l'allievo nella conoscenza diretta del mondo del lavoro e del biologico, verso il rispetto per l'ambiente e verso concetti di sostenibilità.

Fiere ed eventi

La promozione del prodotto e la valorizzazione del lavoro dell'uomo, legata all'attenzione verso l'ambiente, conduce l'azienda a partecipare annualmente ad appuntamenti fieristici locali, italiani e europei.

Nel 2018 la cantina Pizzolato ha partecipato alle seguenti manifestazioni:

- Millesime Bio (Montpellier – 29/31 gennaio);
- Prowein (Düsseldorf – 18/20 marzo);

- Vinitaly (Verona – 15/18 aprile);
- Sana (Bologna – 07/10 settembre);
- Fiori d'inverno – Rassegna Radicchio di Treviso (07/09 dicembre).

Lo staff logistico ha partecipato al **"Supplier Day"** di uno dei più storici clienti tedeschi della cantina: l'incontro di due giorni è servito a formare l'intera parte logistica dei principali stakeholder della ditta e illustrare le principali problematiche e le possibili soluzioni nella logistica del carico e del viaggio del prodotto, il vino in questo caso.



Rendiconto Economico

PRINCIPALI GRANDEZZE ECONOMICHE E DI BILANCIO

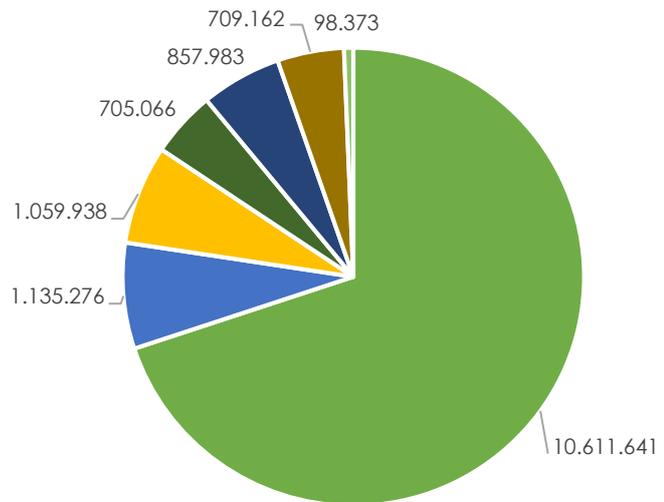
Per rendere conto dei dati economici in maniera più chiara e comprensibile rispetto al bilancio tradizionale, occorre mettere in evidenza il rapporto tra risorse utilizzate e stakeholder (e relativi ambiti di rendicontazione). A questo fine, si effettua la riclassificazione del bilancio per destinazione.

CONTO ECONOMICO

>>> Conto economico	
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	13.963.634,00
2) Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	- 75.993,00
3) Variazione dei lavori in corso su ordinazione	
4) Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	
5) Altri ricavi e proventi	78.507,00
TOTALE (A) VALORE DELLA PRODUZIONE	13.966.148,00
B) COSTI DELLA PRODUZIONE	
6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	10.611.641,00
7) Per servizi	1.135.276,00
8) Per godimento di beni di terzi	1.059.938,00
9) Per il personale	705.066,00
a) Salari e stipendi	496.367,00
b) Oneri sociali	146.647,00
c) Trattamento di fine rapporto	34.645,00
d) Trattamento di quiescenza e simili	
e) Altri costi	27.407,00
10) Ammortamenti e svalutazioni	857.983,00
a) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	692.687,00
b) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	158.063,00
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	
d) Svalutazioni di crediti compresi nell'attivo circolante	7.233,00
11) Variazione delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	- 709.162,00
12) Accantonamenti per rischi	
13) Altri accantonamenti	
14) Oneri diversi di gestione	98.373,00
TOTALE (B) COSTI DELLA PRODUZIONE	13.759.115,00
DIFFERENZA TRA VALORI E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	207.033,00
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	
15) Proventi da partecipazioni	
16) Altri proventi finanziari	40,00
a) da crediti iscritti nelle immobilizzazioni	
b) da titoli iscritti nelle immobilizzazioni che non costituiscono partecipazioni	
c) da titoli iscritti nell'attivo circolante che non costituiscono partecipazioni	17,00
d) proventi diversi dai precedenti, con separata indicazione di quelli da imprese controllate e collegate e di quelli da controllanti	23,00
17) Interessi e altri oneri finanziari	106.615,00
17 BIS) Utili e perdite su cambi	
TOTALE (C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	- 106.575,00
D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITA' FINANZIARIE	
18) Rivalutazioni di attività finanziarie	-
a) di partecipazioni	
b) di immobilizzazioni finanziarie che non costituiscono partecipazioni	
c) di titoli iscritti nell'attivo circolante che non costituiscono partecipazioni	
19) Svalutazioni di attività finanziarie	-
a) di partecipazioni	
b) di immobilizzazioni finanziarie che non costituiscono partecipazioni	
c) di titoli iscritti nell'attivo circolante che non costituiscono partecipazioni	
TOTALE (D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITA' FINANZIARIE	-
E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI	
20) Proventi, con separata indicazione delle plusvalenze da alienazioni	
21) Oneri, con separata indicazione delle minusvalenze da alienazioni e delle imposte relative a esercizi precedenti	
TOTALE (E) PARTITE STRAORDINARIE	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B+C+D+E)	100.458,00
D) RETTIFICHE	
22) Imposte sul reddito di esercizio	7.676,00
UTILE / PERDITA DELL'ESERCIZIO	92.782,00

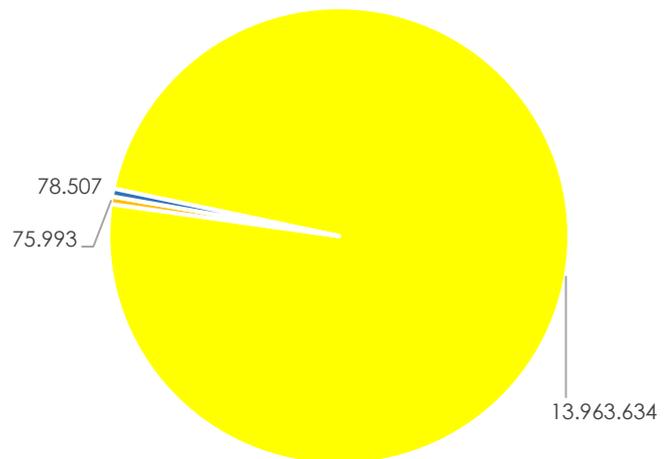
Breakdown dei costi (B) costi della produzione)

- Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci
- Per servizi
- Per godimento di beni di terzi
- Per il personale
- Ammortamenti e svalutazioni
- Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci
- Oneri diversi di gestione



Breakdown dei ricavi (A) valore della produzione)

- Ricavi delle vendite e delle prestazioni
- Variazioni delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti
- Altri ricavi e proventi



PRODUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

		2018
	Ricavi delle vendite e delle prestazioni (al netto delle rettifiche di ricavo)	13.963.634,00
	Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	- 75.993,00
	Variazione dei lavori in corso su ordinazione	-
	Altri ricavi e proventi	78.507,00
	Ricavi attività tipica	13.966.148,00
	Ricavi della produzione atipica (lavori in economia)	-
VGP	VALORE GLOBALE DELLA PRODUZIONE	13.966.148,00
CO.INT	COSTI INTERMEDI DELLA PRODUZIONE	12.170.869,40
VACL	VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO	1.795.278,60
	Ricavi accessori	40,00
	Costi accessori	7.233,00
Ris.G.ACC.	Saldo gestione accessoria	- 7.193,00
	Ricavi straordinari	-
	Costi straordinari	25.196,60
CO.S	Saldo gestione straordinaria	- 25.196,60
VAGL	VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	1.762.889,00
Amm	Ammortamenti	850.750,00
VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	912.139,00

DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

		2018
	Personale non dipendente	-
	Personale dipendente	705.066,00
	> Remunerazioni dirette	558.419,00
	> Remunerazioni indirette	146.647,00
	> Eventuali quote di riparto del reddito	-
A	REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	705.066,00
	Imposte dirette	7.676,00
	Imposte indirette	-
B	REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	7.676,00
	Oneri per capitali a breve termine	-
	Oneri per capitali a lungo termine	106.615,00
C	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	106.615,00
	Dividendi (Utili distribuiti alla proprietà)	-
D	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	-
E	REMUNERAZIONE DELL'AZIENDA	92.782,00
F	LIBERALITA' ESTERNE	-
VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	912.139,00

Il Valore aggiunto misura la ricchezza prodotta dall'azienda nell'esercizio, con riferimento agli interlocutori (stakeholder) che partecipano alla sua distribuzione. Il prospetto di determinazione del Valore aggiunto viene individuato dalla contrapposizione dei ricavi e dei costi intermedi. Il personale viene inteso in 2 sottoinsiemi fondamentali: personale dipendente (con contratto di lavoro a tempo indeterminato o determinato); personale non dipendente.

Le remunerazioni del personale possono essere scisse in tre classi:

- > remunerazioni dirette;
- > remunerazioni indirette;
- > eventuali quote di riparto del reddito.

L'aggregato della remunerazione della Pubblica amministrazione rappresenta il beneficio economico acquisito dalla Pubblica amministrazione, in termini diretti, per effetto dell'operare dell'azienda (nei limiti dei dati risultanti dal bilancio di esercizio). L'aggregato può essere anche dettagliato per tipologia di istituzione pubblica.

L'aggregato del Capitale di credito include i fornitori di capitale a interesse esplicito: di funzionamento o di finanziamento; di breve o di lungo termine.

La remunerazione del Capitale di rischio è l'ammontare dei dividendi o degli utili distribuiti alla proprietà. Tale ammontare può risultare superiore o inferiore al reddito conseguito. L'aggregato può essere ulteriormente dettagliato in ragione dell'assetto proprietario.

La remunerazione dell'azienda comprende soltanto gli accantonamenti a riserva nel caso in cui si consideri il Valore aggiunto netto, ovvero anche gli ammortamenti ove si consideri il Valore aggiunto lordo. Le quote di Valore aggiunto riguardanti le liberalità esterne non hanno natura di remunerazione ma costituiscono vere e proprie distribuzioni.

Conclusioni e ringraziamenti

Un progetto che nasce con l'ammissione della cantina al bando per **“l'adozione del bilancio sociale e per l'utilizzo dello storytelling aziendale”** organizzato dalla **Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Treviso – Belluno**. Si ringraziano quindi i dott. Caino e Spina per la professionalità e la chiarezza espositiva durante le ore di formazione alle aziende.

Alla luce del progetto qui presentato, un ringraziamento speciale va all'ufficio marketing e amministrativo per aver redatto il bilancio sociale 2018 e allo staff Pizzolato che ha contribuito alla ricerca dati, oltre che ai nostri stakeholder.

Con lo sguardo volto verso il futuro e con un'attenzione sempre crescente alle attività sostenibili in ogni parte della filiera produttiva, anche nel 2019 si rinnova l'impegno aziendale alla stesura del bilancio sociale, come strumento di trasparenza oltre che di comunicazione, certi che il consolidamento dei rapporti lavoratori con i nostri portatori d'interesse e il nostro territorio ci valorizzi di suggerimenti e spunti per arricchire ulteriormente il documento che ne risulterà.







PIZZOLATO
Organic Wine since 1991

BILANCIO SOCIALE 2018 – REDATTO A NOVEMBRE 2019

LA CANTINA PIZZOLATO SRL
VIA IV NOVEMBRE, 12 – 31020 VILLORBA (TV) - ITALY
T: +39 0422 928166 – F: +39 0422 629343
welcome@lacantinapizzolato.com
www.lacantinapizzolato.com