



PIZZOLATO

Organic Wine

BILANCIO SOCIALE 2019

La cantina dalle RADICI BIO

Sommario

INTRODUZIONE	1
CHI SIAMO	3
La vision	3
La storia aziendale	4
L'anno in corso	4
Un passo indietro.....	4
La mission	6
Dove siamo: territorio, vigneti e azienda agricola.....	7
I vigneti biologici	8
La Cantina Pizzolato SRL - Gli organi sociali.....	10
Il consiglio di amministrazione.....	10
Il collegio sindacale.....	10
L'organigramma La Cantina Pizzolato SRL.....	11
L'organigramma Azienda Agricola Pizzolato Settimo	12
L'azienda nella sua totalità	12
I controlli interni ed esterni: il sistema di rintracciabilità	14
COME OPERIAMO	14
Piano dei controlli	14
Il sistema di rintracciabilità	15
Attività e controlli in imbottigliamento	16
Controllo da remoto delle operazioni di cantina.....	17
Nuovo software gestionale: JGALILEO.....	18
Hyperlab in laboratorio analisi	18
L'importanza della Privacy.....	19
Le certificazioni dei vini a garanzia del consumatore	19
Il frutto del lavoro di un team.....	23
COSA FACCIAMO	27
Agenda 2030: è tempo di obiettivi sostenibili	27
Gli stakeholder	30
I dipendenti	31
Il numero di dipendenti e l'età media dell'organigramma	31
Formazione dipendenti.....	32
Il Codice BSCI	35
L'alternanza scuola-lavoro e il rapporto con le scuole	35
I clienti	36
L'attività commerciale e il Customer care	37
Ciclo di vita del prodotto	39
I fornitori.....	39
La formazione con i fornitori d'uva	43

Banche.....	44
Il rating di legalità	44
Ambiente	44
Enti di controllo.....	45
La sostenibilità in vigna	46
Ricerca e sviluppo nei vitigni resistenti	46
L'adesione al progetto MI.DI.FEN.DO	48
La sostenibilità nei vini	50
L'intera linea senza solfiti aggiunti con etichetta in carta riciclata da vinacce.....	50
Design, vino e sostenibilità: il 2019 è l'anno di "M-Use"	50
Il primo vino da vitigni resistenti: benvenuto Novello 2019.....	56
Vendemmia 2019: dal riuso dei vinaccioli nasce un olio alimentare 100% biologico	58
Linea "So easy": sleeve riciclabili e tappi colorati naturali	59
Il progetto ETICO	60
Cycle4green: il recupero della carta siliconata delle etichette	60
Uno sguardo "verde": nasce la linea Sunny Farm	61
La sostenibilità nella struttura	63
I Pannelli solari	63
Il trasporto su ferrovia	66
Il depuratore biologico	66
La collaborazione con Consorzio Nazionale Imballaggi (Conai).....	68
L'Eco stampante negli uffici.....	68
La cantina dalle radici Bio	69
Il progetto Made Associati.....	69
I materiali: una cantina in Faggio del Cansiglio	69
Menzioni 2019: selezione del progetto alla mostra di Atsuko Ueda di Tokyo	71
Welfare territoriale	73
Istituzioni ed associazioni	73
I progetti culturali e solidali.....	74
Hospitality in cantina	79
Bio Tour e collaborazioni	82
Fiere ed eventi.....	84
I successi dei vini Pizzolato.....	85
CON QUALI RISORSE	87
Rendiconto Economico.....	87
CONCLUSIONI E RINGRAZIAMENTI.....	88

*“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.

Con l'obiettivo di rendere conto, con estrema trasparenza, dell'impatto dell'attività aziendale, nella sua totalità, nel contesto sociale e ambientale, illustrandone filosofie, politiche e impegni verso clienti, dipendenti, ambiente e la nostra società, abbiamo insieme redatto questo bilancio sociale, un impegno annuale a cui teniamo fede da ormai tre anni. Vorremo che tramite questo strumento chi scegliesse una bottiglia del nostro vino capisse fino in fondo tutte le scelte, i progetti e le convinzioni che ci stanno dietro. Il 2019 è stato un anno emozionante sebbene molto impegnativo: abbiamo raggiunto una produzione che ha superato le 5.000.000 di bottiglie con un ampliamento degli stati esteri. È sempre bello vedere nelle tavole internazionali la nostra bottiglia partita dalla piccola Villorba. 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 e al nostro fianco con impegno e passione ogni anno, verso un mondo più sostenibile.

Settimo Pizzolato
Legale rappresentante



La 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

La storia aziendale

Settimo Pizzolato, l'attuale 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 con uve cresciute in un ambiente incontaminato, senza l'uso di prodotti chimici o di origine animale, che incontrino le aspettative dei consumatori particolarmente attenti alla propria salute.

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, sulle attività di imbottigliamento, del packaging e della successiva distribuzione.



L'anno in corso

L'inizio di una nuova Era: il tempo dei vini PIWI. I concetti di innovazione, sostenibilità e design sono profondamente coltivati durante l'anno 2019, caratterizzato da un ulteriore incremento delle vendite di bottiglie rispetto al 2018. Dopo un paio di anni di ricerca e sviluppo in vigna e di lavorazioni e sperimentazioni in cantina, per la prima volta viene ufficialmente presentato **il primo vino PIWI, da vitigni resistenti: il Novello 2019**. Questo prodotto rappresenta un grande risultato per la cantina sia in termini qualitativi che di sostenibilità.

Nasce inoltre una nuova linea di vini denominata "M-use", composta da 2 spumanti: un Rosè Extra Dry e un Pinot Grigio Extra Dry. Bollicine eleganti contraddistinte da una bottiglia di design realizzata non più come un semplice contenitore di vino ma come un prodotto esclusivo che potrà assumere una seconda vita, dopo averne goduto del contenuto.

Numero di bottiglie prodotte: sulle 650.000 di vino fermo, sulle 4.600.000 di vino frizzante/spumante.
Numero di collaboratori: 26

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.

2018

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 micro vinificazioni 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

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.

La 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, vigneti e azienda agricola

La Cantina Pizzolato si trova a Villorba, comune situato nella zona centrale della provincia di Treviso; l'azienda è composta nel 2019, oltre che dallo stabilimento di trasformazione, da 65 ha di proprietà dell'azienda agricola, principale fornitore d'uva della SRL, a cui si aggiungono i lavorati dei 40 fornitori d'uva per un totale di più di 300 ettari lavorati. 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 sperimenta 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. Nel 2019 sono stati ulteriormente installati 2.5 ha di vitigni resistenti di varietà a bacca rossa.

L'azienda agricola ha avuto un incremento anche dal punto di vista degli strumenti e dei macchinari di lavorazione introdotti per rendere più agevole e pratico il lavoro svolto dai suoi dipendenti e per

permettere loro di ottimizzare le loro capacità in campagna. Sono stati infatti acquistati un ulteriore atomizzatore a recupero, un trincia erba, una spollonatrice e uno scalzatore.

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) con una conseguente ottimizzazione dei costi per ettaro nella gestione totale del vigneto fino alla sua vendemmia, anch'essa meccanica per il 90% della produzione.

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 DOC Piave.



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 la distribuzione dell'utile 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.

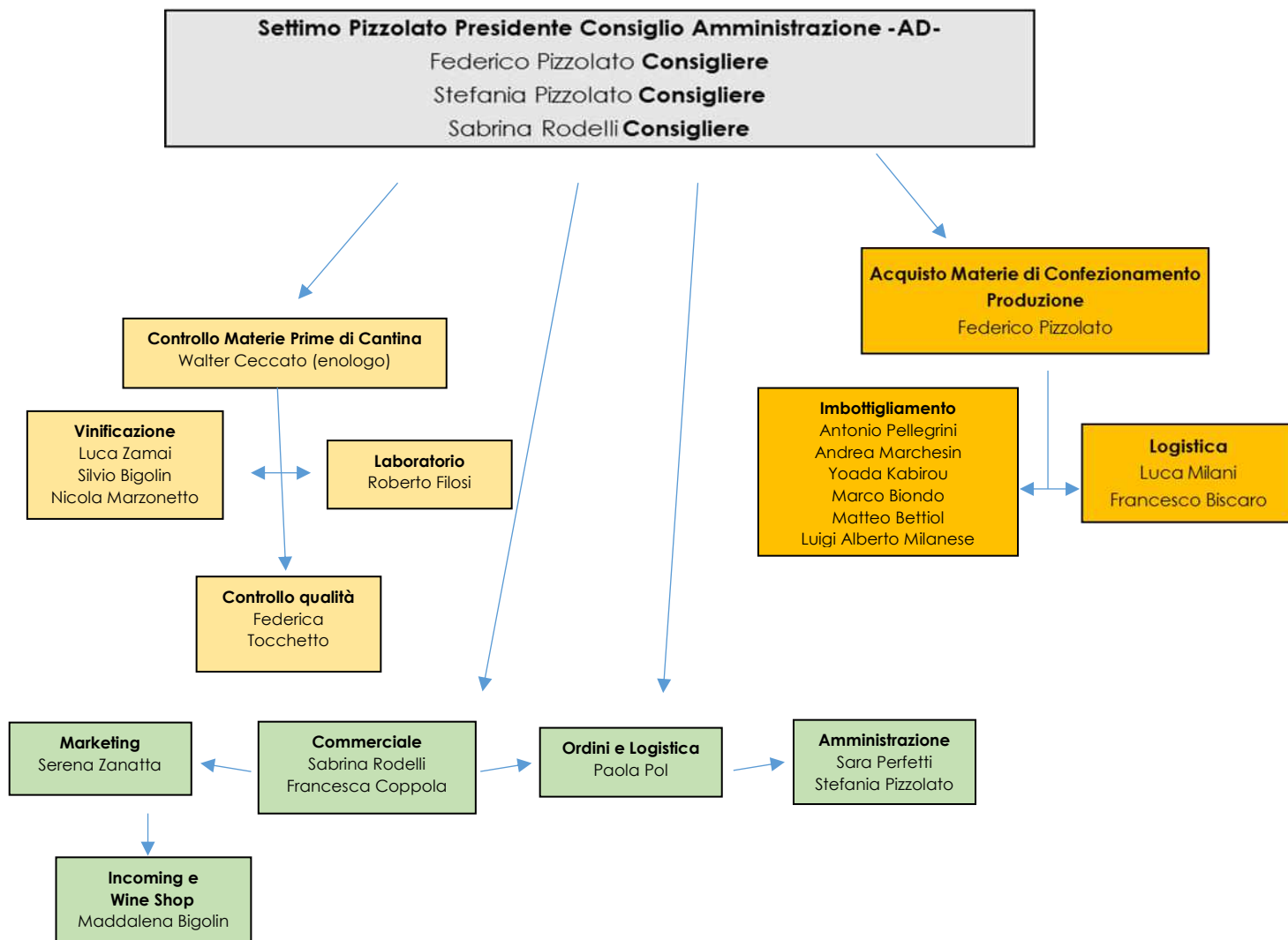
I MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE	SETTIMO PIZZOLATO
CONSIGLIERI	FEDERICO PIZZOLATO
	STEFANIA PIZZOLATO
	RODELLI SABRINA

I MEMBRI DEL COLLEGIO SINDACALE

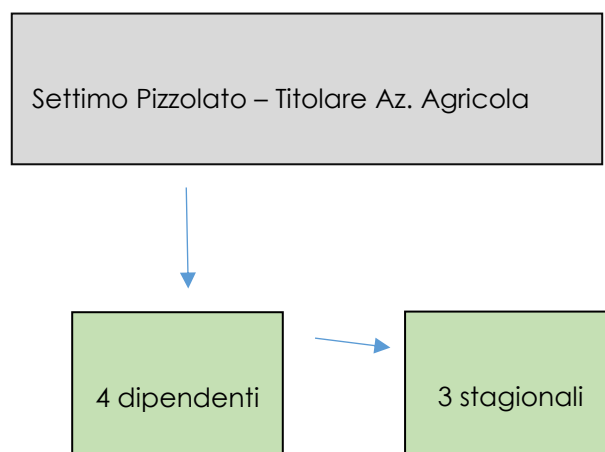
PRESIDENTE	AVV. SEMINI ANTONIO
SINDACI EFFETTIVI	DOTT.SSA FURLANI ALESSANDRA
	DOTT.SSA FATTORINI BARBARA

L'organigramma La Cantina Pizzolato SRL



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 nel 2019 da 4 dipendenti e 3 con contratto stagionale, 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.

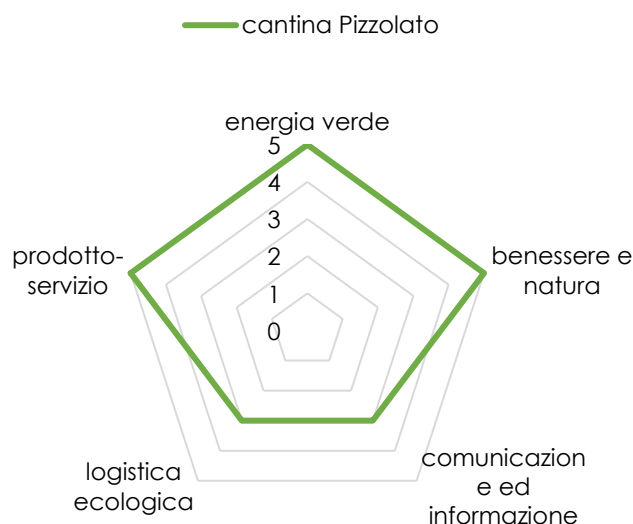


L'azienda nella sua totalità

Il grafico, in basso, 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 2019: 13.900.000

(+0.3%)

Ettari biologici (azienda agricola): 65 ha

Di cui ettari di vitigni resistenti: 4.5 ha (vendemmia 2019)

Conferitori di uva biologica: 40

Produzione raggiunta: **5.412.000** bottiglie

Export estero: **91%**



I controlli interni ed esterni: il sistema di rintracciabilità

Piano dei controlli

La Cantina Pizzolato continua a porre alla base della buona qualità dei propri vini un'attività di controllo preventivo, che non ha come direttiva il controllo del prodotto finito ma bensì quello di tutta la filiera. Assieme al laboratorio interno, dotato dei dispositivi necessari per eseguire le analisi sui vini, viene introdotta da novembre 2019 una nuova figura interna addetta al controllo qualità di tutto il processo produttivo, nonché al monitoraggio della linea di imbottigliamento.

Oltre ai controlli interni, l'azienda si avvale poi di più laboratori esterni certificati "Accredia" per analisi enologiche più specifiche sia per quanto riguarda i vini sia utili per l'esportazione.

I clienti qualora avessero necessità, possono ottenere le analisi dei vini, che vengono attentamente archiviate assieme alla scheda prodotto, completa di distinta base e rapporto di lavoro.

Qui di seguito, è schematizzato il piano di analisi e di controllo:

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 Timbro bolla
		Ad ogni consegna				
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 Tartacheck	Vedi manuale autocontrollo	Interno	Ogni autoclave	RE - RLAB
		Esecuzione analisi : Pressione (g/Lt C02)	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

La Cantina Pizzolato mantiene implementata la procedura interna di identificazione e rintracciabilità dei prodotti oltre a garantire durevolmente la loro sicurezza lungo tutta la filiera produttiva, così come normato rispettivamente dal Regolamento CE n.178/2002 e Regolamento CE n.852/2004, integrati nel manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. Per tracciare ogni fase della produzione dei vini, viene apposto un numero di partita di produzione (Lotto), che identifica i prodotti dalla materia prima fino al prodotto finito. Durante il periodo della vendemmia, l'uva ricevuta nell'arco dell'intera giornata andrà a costituire una massa di vino che viene identificata dagli enologi con il lotto giornaliero e la vasca di partenza. Ad ogni fornitore viene prelevato un campione d'uva, che dopo essere stato pigiato, ottenendo il mosto, è analizzato e conservato nel reparto dedicato alle campionature. Da qui in poi, grazie all'aiuto di una completa modulistica, viene tenuta traccia di ogni singola lavorazione a cui vanno incontro le masse di vino, compresi travasi e aggiunte di altri ingredienti, fino al momento dell'imbottigliamento. Il lotto dei prodotti finiti è indicato come anno di produzione seguito dal numero progressivo del giorno di lavorazione (ad esempio L.19077 dove 19 è l'anno e 077 il giorno di imbottigliamento che in questo caso è il 18 Marzo 2019).

I vini sfusi in entrata sono invece identificati tramite il numero di MVV/DOCO presente nel documento di accompagnamento. Ogni lotto dei vini della cantina, viene attentamente conservato nel reparto di campionatura. Grazie a queste procedure interne, qualora la Cantina Pizzolato andasse incontro a contestazioni sollevate da clienti e Non Conformità, è possibile ripercorrere facilmente a ritroso ogni processo della fase di lavorazione e individuare la causa del problema, dando quindi una risposta celere ai clienti.

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
FEDERICA TOCCHETTO	CQ RHACCP
FILOSI ROBERTO	RLAB
RODELLI SABRINA	RCOMM
PELLEGRINI ANTONIO	RIMB
PIZZOLATO FEDERICO	RIMB

Attività e controlli 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



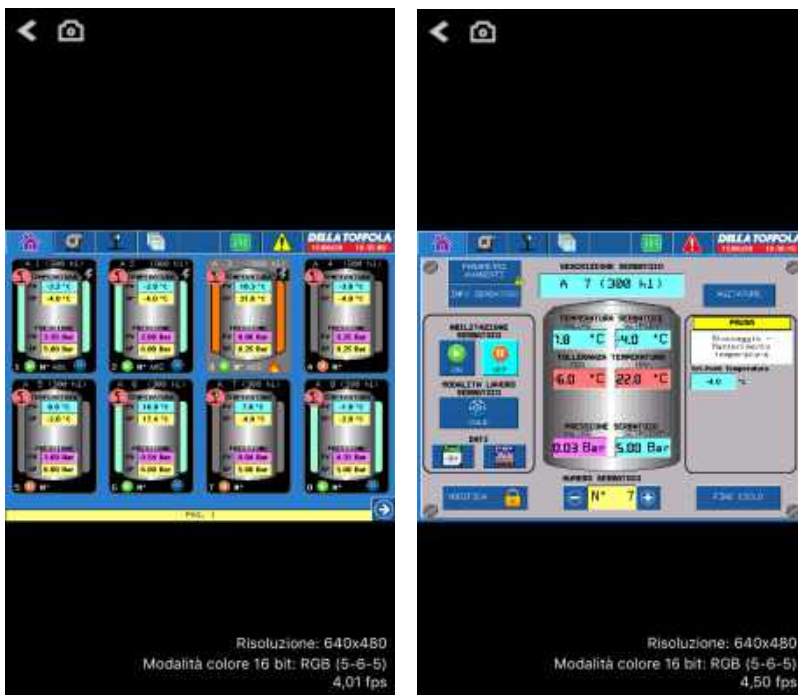
bottiglie/ora di vino fermo e 4000 bottiglie/ora di vino spumante. Dotata di una riempitrice a 40 rubinetti, il complesso viene gestito da un sistema software che permette un automatismo in sinergia con la microfiltrazione e garantisce un passaggio fondamentale per la perfetta qualità del vino e la sua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

Tutti i macchinari sono made in Italy.



Controllo da remoto delle operazioni di cantina

Nel 2019 La Cantina Pizzolato si è dotata di un sistema di controllo da remoto delle operazioni di cantina attraverso un'applicazione chiamata VIJEO DESIGN AIR.

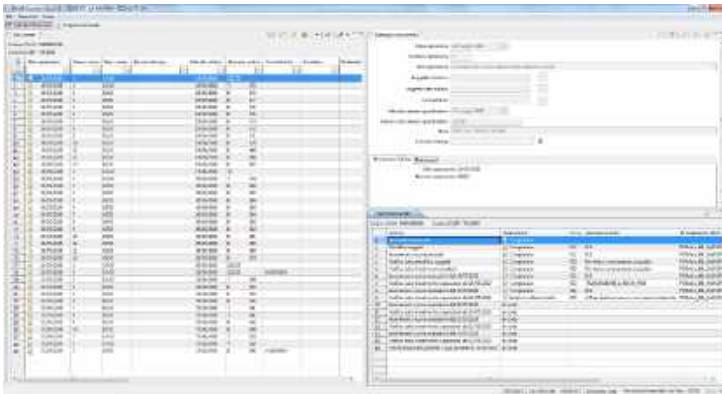
Partendo dalla necessità di gestire una delle fasi più importanti e delicate, ovvero la fermentazione, si è provveduto allo sviluppo di un software personalizzato che raccogliesse i dati dal PLC di cantina e permettesse di controllare da remoto la temperatura e la pressione

dei serbatoi, anche quelli in cui avviene lo stoccaggio dei vini, monitorandone costantemente il corretto funzionamento nel corso del tempo.

Nonostante alcune operazioni di cantina vengano svolte manualmente dagli enologi, l'automazione offre un valido supporto nel controllo del processo. Qualora i parametri stabili superino i range preimpostati, si riceve una notifica di allarme e collegandosi al software è possibile intervenire off site per riportare il valore nell'intervallo prestabilito. Si ha dunque la possibilità di un intervento correttivo tempestivo, completamente da remoto, senza bisogno della presenza fisica in cantina. L'applicazione consente inoltre, con le medesime modalità, di gestire un filtro tangenziale, consentendone l'utilizzo sempre in assenza di personale.

Nuovo software gestionale: JGALILEO

A seguito dell'ampliamento dell'azienda e delle nuove dinamiche di mercato, nel 2019 per la



Cantina Pizzolato diventa indispensabile avvalersi di un software gestionale che consenta di monitorare e governare i flussi aziendali in maniera semplice ed efficace. La scelta di JGalileo comporta infatti una vera e propria svolta per la gestione e l'efficienza di tutta la filiera produttiva, riuscendo ad ottimizzare e snellire il ciclo aziendale (ordini, produzione, acquisti

ecc), tenere sotto controllo la gestione dei costi e garantire in modo più sicuro la rintracciabilità dei prodotti.

Inoltre, il software mette a disposizione degli strumenti specifici per gli adempimenti normativi previsti per le aziende del settore vitivinicolo, grazie all'invio telematico dei documenti richiesti dal MIPAAF, dall'agenzia delle dogane e dall'agenzia delle entrate. I dati necessari vengono velocemente reperiti dalle anagrafiche e dalle movimentazioni di magazzino presenti nel sistema e, dopo le opportune verifiche ed eventuali modifiche vengono trasmessi.



Hyperlab in laboratorio analisi

Nel 2019 continua l'impegno verso l'accrescimento dei macchinari anche all'interno delle zone d'ufficio e di laboratorio. Quest'ultimo 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.

L'importanza della Privacy

Ci sono state notevoli cambiamenti anche in materia di protezione dei dati personali. Dopo l'ingresso nel 2018 del Regolamento UE 2016/679 del D.Lgs. 101/2018, il decreto italiano di adeguamento al GDPR ha integrato il precedente Codice Privacy con le nuove regole stabilite dall'Unione Europea. L'obiettivo del Codice della privacy è di **riordinare la normativa in tema di trattamento dei dati personali** riunendo in un unico contesto la legge 675/1996 e tutti gli altri decreti legislativi, regolamenti e codici deontologici che si sono succeduti in questi ultimi anni. Nel corso del precedente anno così come quello preso in considerazione in questo bilancio, la Cantina Pizzolato ha individuato all'interno del suo staff il **Responsabile Protezione Dati** con i seguenti compiti:

- assicurare la confidenzialità dei dati (dati accessibili solo a chi è autorizzato a trattarli)
- mantenere l'integrità delle informazioni
- rendere disponibili le informazioni

Attraverso un ampio piano formativo anche rivolto ai responsabili aziendali per il trattamento dei dati, nel 2019 è stato poi eseguito un adeguamento di tutti i moduli privacy seguiti e controllati dall'organo Obiettivo Salute e Sicurezza.

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

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.

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).



Piwi International

L'azienda nel 2019 entra a far parte di PIWI International, un gruppo di lavoro internazionale per la promozione di vitigni resistenti ai funghi. L'associazione ha l'obiettivo di sviluppare **conoscenze scientifiche e pratiche nel settore dei vitigni resistenti ai funghi** attraverso scambi a livello nazionale e internazionale. Secondo la filosofia dell'associazione i

professionisti che lavorano con queste varietà dovrebbero essere supportati e incoraggiati così per acquisirne di nuovi. Tra l'altro, periodicamente per questo scopo, si realizzano **conferenze o gruppi di lavoro regionali**, che si rivolgono principalmente alla pratica della viticoltura ma anche alla consulenza, alla scienza e al confronto tra produttori. Negli ultimi anni, numerosi vitigni resistenti ai

funghi si sono messi in pratica, alcuni solo su base sperimentale. Vi è una grande necessità da parte degli enologi di ottenere informazioni complete su questi vitigni. Ciò include descrizioni dettagliate delle loro proprietà, istruzioni per una vinificazione ottimale, degustazioni, discussione di domande di marketing e informazioni per i consumatori.

Il frutto del lavoro di un team

La Cantina Pizzolato raccoglie e trasforma più di 10 varietà di uva, che vengono destinate all'esclusiva vendita in bottiglia e/o in bag in box da 3 e 20 lt. Non viene effettuata alcuna trasformazione di uva destinata alla vendita di vino sfuso. 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 2019, le 4.786.133 bottiglie con una produzione di **5.412.000 di bottiglie biologiche**.

Il vino imbottigliato e confezionato in pallet viene trasportato nel magazzino logistico che ha sede a

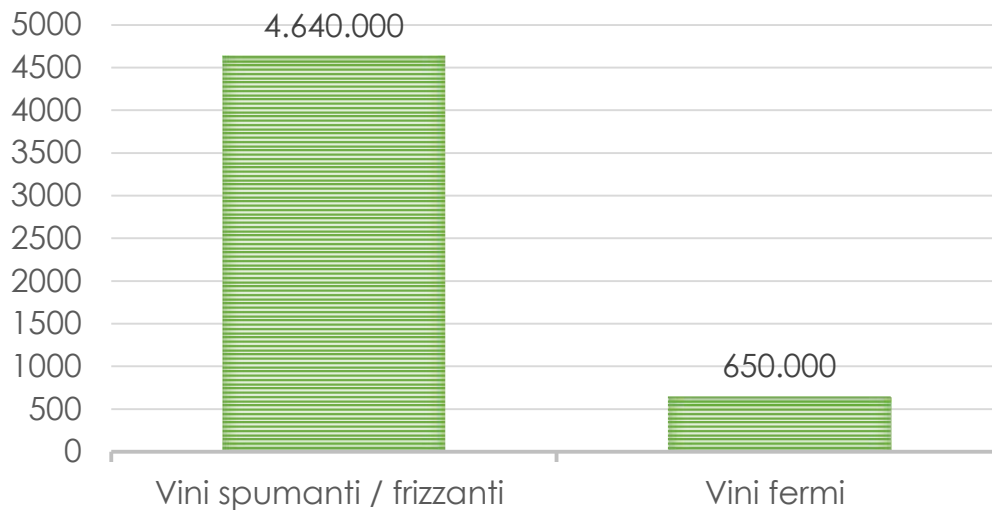


Giavera del Montello, a 2 km dalla sede produttiva. Anche in questo caso, i viaggi logistici sono monitorati e organizzati in modo tale da ridurre l'inquinamento e gli spostamenti in camion non necessari. Il magazzino, di 2500 mq, ha una capacità di stoccaggio di circa 1000 bancali con tre porte di carico 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 impegna 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.

Considerando le due categorie principali di vini prodotti, nel 2019 sono state così distribuite:





PIZZOLATO
METODO CLASSICO
Vino Biologico





AGENDA 2030



Agenda 2030: è tempo di obiettivi sostenibili



Nel corso del 2019 La Cantina Pizzolato partecipando ai vari incontri con Assindustria Venetocentro seguendo il progetto di Sostenibilità d'impresa viene a conoscenza del programma "agenda 2030".

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target' o traguardi. L'avvio ufficiale degli

Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030.






Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals). 'Obiettivi comuni' significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità. Anche la Cantina Pizzolato si sente in dovere di fare la differenza per poter raggiungere questi obiettivi comuni, in cui nessuno si deve sentire escluso.

Gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile portano dentro di sé innumerevoli traguardi che ogni azienda può raggiungere: di seguito saranno riportati i destinatari e le finalità che guidano l'agire della cantina nel corso degli anni. In seguito ogni punto e traguardo in parte soddisfatto verrà segnalato con lo stesso colore e lo stesso numero rappresentati nell'immagine sottostante.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



SDGS	AGENDA 2030: OBIETTIVI DELLA SOSTENIBILITÀ	AZIONI E ATTIVITÀ DELLA CANTINA
 <p>2 SCONFIGGERE LA FAME</p>	<ul style="list-style-type: none"> Promuovere l'agricoltura sostenibile Implementare le pratiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo Sostenere uno sviluppo rurale centrato sulle persone e proteggendo l'ambiente allo stesso tempo Aumentare gli investimenti a favore della ricerca e della formazione agricola 	<ul style="list-style-type: none"> Ricerca e sviluppo sui vitigni resistenti PIWI Promozione dell'agricoltura biologica e vegan attraverso la lotta integrata Formazione dei fornitori d'uva e dei collaboratori sostenuta da tecnici agronomi Investimenti in campo agricolo
 <p>3 SALUTE E BENESSERE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ridurre l'inquinamento da sostanze chimiche pericolose e dell'aria, delle acque e del suolo 	<ul style="list-style-type: none"> Promuovere e incentivare l'agricoltura biologica e il divieto assoluto di utilizzare sostanze chimiche di sintesi Utilizzare un depuratore per immettere nel sottosuolo acque depurate partendo da quelle reflue di lavorazione
 <p>4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> Educazione ambientale e promozione di stili di vita sostenibili 	<ul style="list-style-type: none"> Potenziamento delle attività di sensibilizzazione e formazione per acquisire competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso vari progetti con scuole e università. Promozione di un Distretto Biologico con Comune di Villorba
 <p>6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle scorie pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminanti promuovendo il reimpiego sicuro 	<ul style="list-style-type: none"> Installazione di un depuratore biologico delle acque reflue che permette di rimettere in suolo acque purificate e filtrate che ne consentano il riuso al 100%
 <p>7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aumentare le energie rinnovabili e il miglioramento dell'efficienza energetica Promuovere gli investimenti nelle tecnologie dell'energia pulita 	<ul style="list-style-type: none"> Installazione di 570 pannelli solari con riduzione delle emissioni di CO2 Revamping del vecchio sistema fotovoltaico
 <p>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori Garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità 	<ul style="list-style-type: none"> Corsi di formazione su salute e sicurezza in ambienti di lavoro Corsi di lingua volti all'integrazione Imprenditorialità giovanile Controllo e gestione della sicurezza di tutti gli ambienti di lavoro

 <p>9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti comprese quelle regionali e transfrontaliere per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui 	<ul style="list-style-type: none"> Progettazione di una cantina sostenibile che rispecchi la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali a Km0
 <p>11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI</p>	<ul style="list-style-type: none"> Promozione e sviluppo del territorio con accesso alle aree verdi 	<ul style="list-style-type: none"> Promozione della cantina come area ricettiva e organizzazione di eventi per la valorizzazione degli spazi verdi incontaminati
 <p>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p>	<ul style="list-style-type: none"> Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo Diffusione delle informazioni rilevanti la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura Implementare strumenti per monitorare gli impatti dello sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e i prodotti locali 	<ul style="list-style-type: none"> Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo e promozione di attività di riciclaggio e successivo riutilizzo Promuovere la comunicazione e la trasparenza informando gli stakeholder attraverso canali web, social e pubblicazioni Tour guidati per la valorizzazione della cultura del vino e della conoscenza dei vitigni autoctoni
 <p>13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO₂ 	<ul style="list-style-type: none"> Installazione pannelli solari Trasporto su ferrovia nei mercati esteri di riferimento
 <p>15 LA VITA SULLA TERRA</p>	<ul style="list-style-type: none"> Promuovere una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, arrestare la deforestazione, ripristinare le foreste degradate 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo degli scarti di Faggio della foresta del Consiglio per la costruzione della cantina (progetto Veneto Agricoltura)

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

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

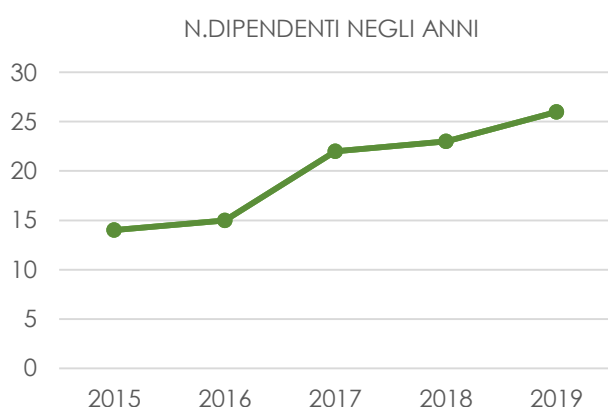
I dipendenti

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 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 di produzione e logistica: 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.

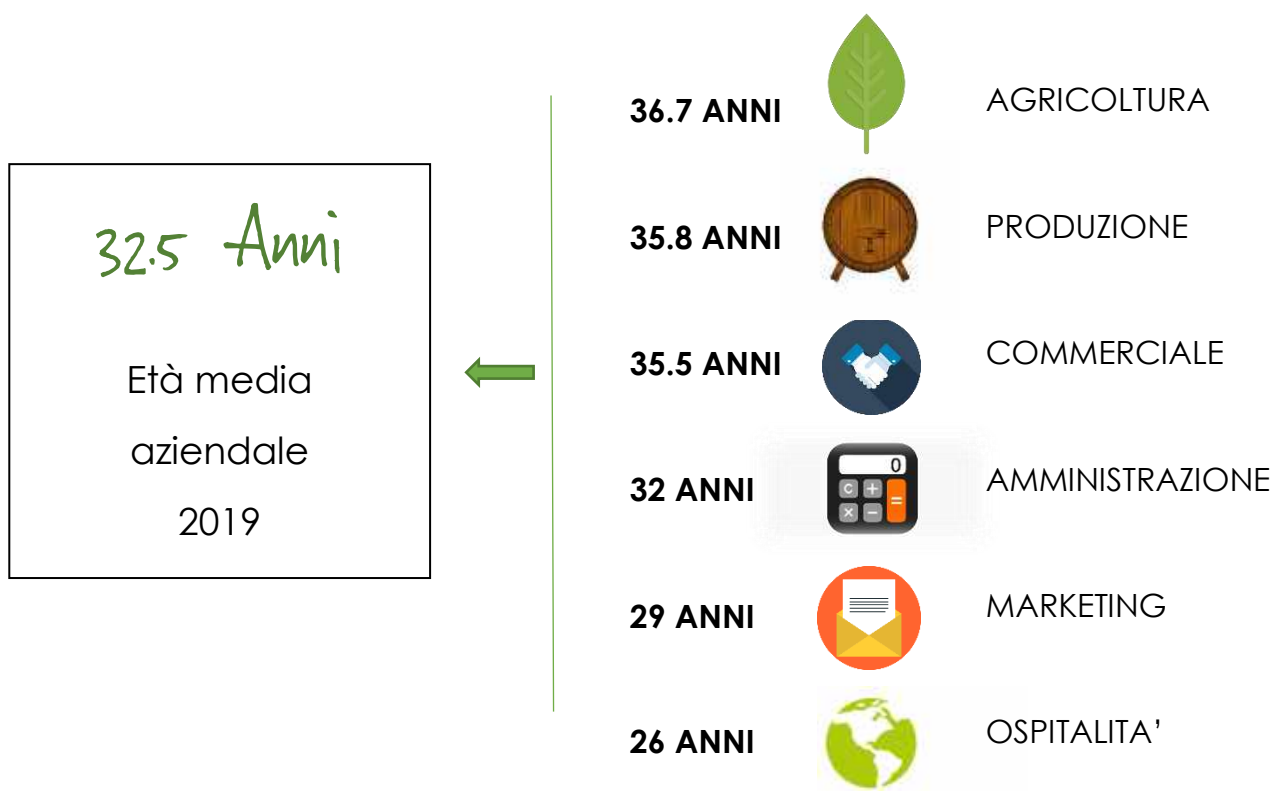
Con la crescita del fatturato è stato invece adeguato il personale amministrativo e logistico in uguale percentuale, per concludere con una parte dedicata a specializzazioni nella vendita diretta e nella parte di hospitality e marketing. Il 2019 ha visto un investimento molto significativo nel settore laboratorio e controllo qualità con l'introduzione di una nuova figura. L'annata è terminata inoltre con la consegna del premio produzione a tutti i dipendenti e di alcune convenzioni ed opportunità di sconto in collaborazione con Assindustria Venetocentro.

Il numero di dipendenti e l'età media dell'organigramma



LA CANTINA PIZZOLATO SRL	19 DIPENDENTI
13 UOMINI	6 DONNE
UNDER 35 UOMINI: 7	UNDER 35 DONNE: 5
AZ.AGR.SETTIMO PIZZOLATO	7 DIPENDENTI
7 UOMINI	0 DONNE
UNDER 35 UOMINI: 4	

All'interno dello schema seguente sono considerate anche le età dei soci della cantina:



Formazione dipendenti

La Cantina Pizzolato considera le sue risorse umane come una vera e propria ricchezza e 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 2019 la formazione obbligatoria è stata così suddivisa:

- formazione e corso antincendio
- corso primo soccorso
- corso di formazione in ambienti confinati o sospetti di inquinamento
- formazione e corso per addetti alla conduzione di carrelli industriali elevatori semoventi con conducente a bordo

L'azienda ha inoltre seguito alcuni corsi organizzati da Unindustria Treviso per l'illustrazione della fatturazione elettronica e dei corrispettivi telematici. Inoltre il nuovo gestionale interno e informatico ha fatto cominciare nel 2019 molte ore di formazione che sono durate per l'intero corso dell'anno.

In vista dello sviluppo del decreto legislativo sull'enoturismo del 12 marzo 2019, disciplinato dalla legge 205 del 27 dicembre 2017, lo staff ha partecipato a corsi di formazione per gestire le attività di accoglienza secondo decreto. La cantina era comunque già organizzata dal punto di vista del personale, delle prenotazioni on line e delle degustazione in loco e l'adattamento a molte delle linee guide del decreto è stato immediato e veloce. Nel corso dell'anno si sono sviluppati,



inoltre, incontri tecnici formativi con enologi ed agronomi, meeting annuali 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 uscite e cene aziendali. In particolare, nel periodo natalizio, è stata organizzata un'uscita di Natale dove l'intero staff Pizzolato ha partecipato ad una visita guidata di una cantina nella zona del Collio per poi riunirsi nel pranzo di fine anno. Durante questa occasione, è stato regalato loro la **borraccia aziendale** personalizzata per incentivarne l'uso durante le ore di lavoro evitando il consumo di plastica.





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.



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. Il numero di stagisti totali nel corso dell'anno 2019 considerando sia stage universitari che progetti alternanza scuola-lavoro sono stati:

N. STAGISTI anno 2019: 5

in collaborazione con

Liceo Cerletti di Conegliano, Università di Venezia, Verona e Conegliano

I clienti

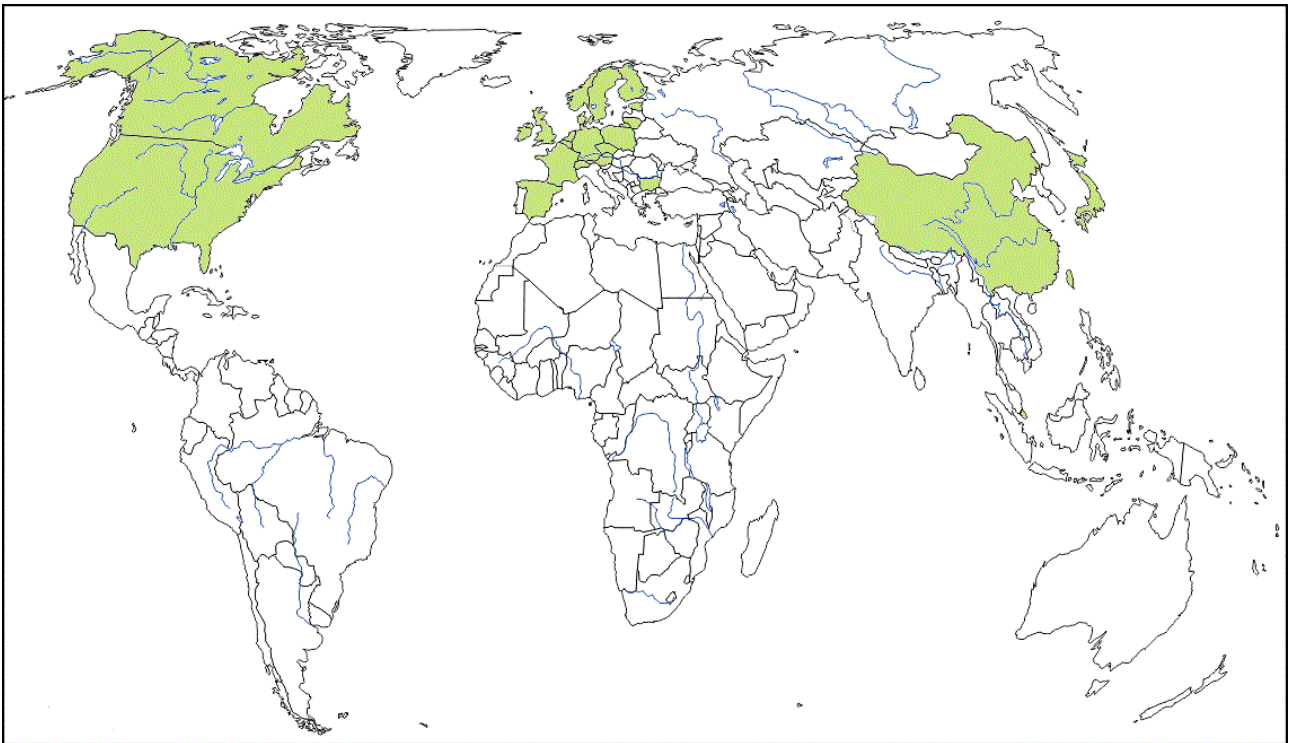
La distribuzione del prodotto della Cantina Pizzolato è per lo più indiretta e si basa su rapporti consolidati, a vari livelli, di intermediari quali, importatori, distributori, grossisti e rivenditori finali.

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 negli Stati Uniti e in Inghilterra, MARQT in Olanda. Partner che condividono la stessa filosofia riconoscendo il giusto valore aggiunto ad un prodotto certificato biologico che altrimenti nel settore convenzionale dovrebbe scontrarsi con un numero di competitors molto più ampio e agguerrito.

Ciò nonostante il progetto M-use, di cui si parlerà nelle pagine successive, ha aperto le porte della distribuzione convenzionale al marchio Pizzolato che si propone come prodotto di qualità biologica dal packaging accattivante e unico che colpisce anche un target non necessariamente ancora approcciato al biologico. È in questo senso che si ampliano le opportunità di distribuzione dei prodotti e che si permette una diversificazione in un periodo temporale sicuramente più breve.

Attualmente il 64% della produzione viene spedita nei 3 paesi scandinavi dove Pizzolato è nelle prime posizioni dei vini italiani più venduti in bottiglia. I tre paesi hanno un regime di monopolio per la vendita del vino che garantisce l'affidabilità del cliente sia in termini di solvenza che di presenza capillare sul territorio. Per il mercato nazionale, invece, il cliente più importante risulta essere Ecor NaturaSì, leader nella distribuzione di prodotti biologici, con 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.

Nel presente anno la Cantina Pizzolato ha cominciato ad approcciare anche il mondo dei giornalisti del vino per fare i primi passi verso uno sviluppo nel canale HORECA.



Il planisfero illustra la distribuzione del brand Pizzolato nel corso del 2019.

L'attività commerciale e il Customer care

La centralità del cliente è sempre il focus delle politiche commerciali della Cantina Pizzolato che nel corso del 2019, anche grazie a nuovi strumenti di marketing, comunicazione e promozione, ha visto concretizzarsi alcuni importanti progetti e raggiungere rilevanti traguardi commerciali.

La Cantina Pizzolato oltre ad assicurare e garantire alti standard qualitativi per i propri prodotti e a ricercare per i propri clienti sempre la massima soddisfazione, dimostrando dinamicità e flessibilità, intende trasferire valore aggiunto ai propri clienti, offrendo loro costantemente idee innovative e creative e nuovi packaging per la valorizzazione dei suoi vini biologici e vegani.

Nel corso del 2019, ne è stato un esempio il lancio ufficiale del nuovo packaging della linea Spumanti So Easy: le fiere internazionali di settore - Millésime Bio a Montpellier (F), ProWein a Düsseldorf (DE) e Vinitaly a Verona (IT) in particolare - dove sono stati creati eventi e campagne social ad hoc - si sono rivelate particolarmente proficue in virtù dell'impatto incredibile di questa linea su clienti consolidati e soprattutto su nuovi contatti.

Come ogni anno, oltre alle selezionate fiere internazionali, la forza commerciale ha inoltre partecipato ad eventi realizzati dal Consorzio Tutela DOC Prosecco come il tour in Giappone o eventi organizzati dai propri clienti ad Amsterdam, Zurigo, Helsinki, Tallin, Barcellona, Londra e Varsavia, ha affiancato la forza vendita di alcuni distributori statunitensi nelle *mission* in Florida, Texas, Illinois, California, Colorado e Louisiana, lavorando a stretto contatto anche con l'importatore americano e con la sua rete vendita.

I viaggi e la partecipazione attiva a fiere del settore o ad eventi organizzati dai clienti della Cantina Pizzolato, ricoprono nel 2019 infatti un ruolo sempre più rilevante tra le attività commerciali. Assistere il cliente durante importanti e strategiche trattative, affiancare e supportare i venditori direttamente sul mercato e poter raccontare l'azienda ad eventi e meeting, sono azioni fondamentali



finalizzate alla promozione della realtà aziendale, al consolidamento del marchio e allo sviluppo di nuove opportunità in nuovi mercati.

Tra i progetti di promozione all'estero, l'adesione al progetto OCM *Vino* ha sicuramente dato un'altra importante spinta alle attività commerciali del 2019 svolte dalla Cantina, permettendole così di consolidare il brand in alcuni mercati in cui era già presente una regolare distribuzione dei suoi prodotti (es. Stati Uniti) e anche di approcciarsi anche a più o meno nuovi mercati (es. Sud Est Asiatico).

E' importante sottolineare come, negli ultimi anni, alla luce della crescente sensibilità per i prodotti biologici anche sul territorio nazionale, la Cantina Pizzolato, che da sempre ha concentrato il business principalmente all'estero, ha assistito ad un importante e crescente aumento del fatturato in Italia. In particolare, considerando il ruolo leader dei Paesi Scandinavi che nel 2019 hanno trainato il fatturato export realizzato dalla Cantina, la crescente percentuale di fatturato nel mercato italiano (9%) denota una maggiore sensibilità dei consumatori nazionali e locali a vini con forte legame con la tradizione e con il territorio, vini di qualità e allo stesso tempo eco-sostenibili.

La condivisione della filosofia biologica e l'approccio sostenibile, restano alla base infatti delle relazioni commerciali intraprese dalla Cantina Pizzolato. Alla luce dell'esperienza maturata, con minime attenzioni quotidiane nell'operato di tutti i settori produttivi e sempre praticando scelte responsabili, la Cantina intende sempre garantire ai propri clienti prodotti di alta qualità nel rispetto della salute dei consumatori finali e dell'ambiente. **Il futuro è green.**

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 lo spumante rosato M-USE, bottiglia nata nel 2019.



I fornitori

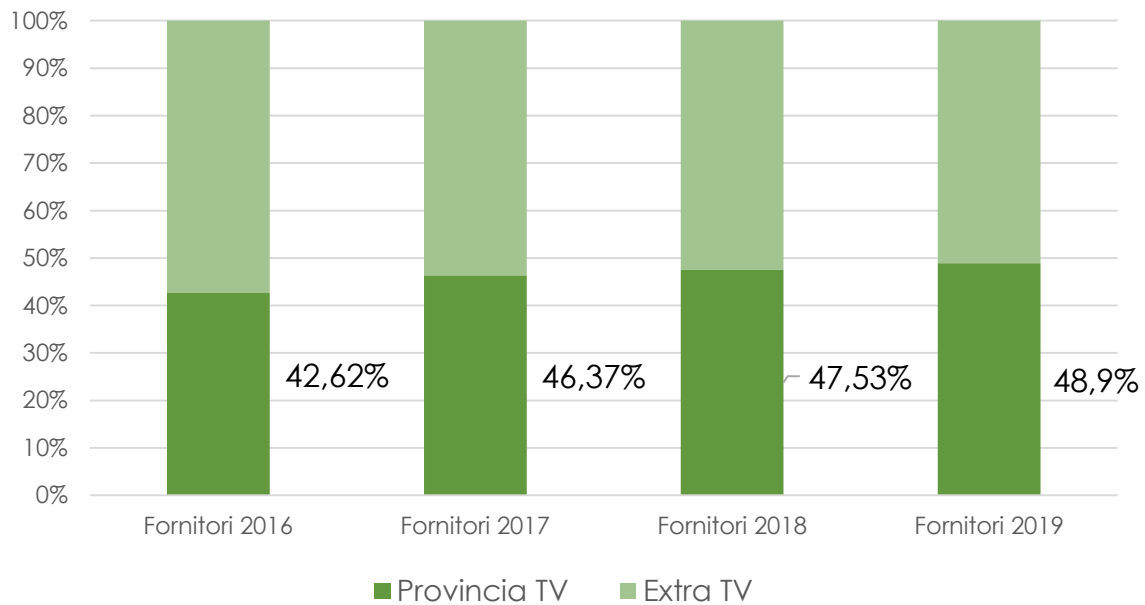
Sebbene la Cantina Pizzolato abbia visto il suo marchio affermarsi nei più strategici mercati esteri, non è mai venuto meno lo sguardo verso il proprio territorio. Per tale motivo, l'azienda, ponendo molta attenzione, seleziona con criterio i soggetti, partner e fornitori che collaborano con essa.

In quest'ottica di lavoro, per l'acquisto di materie prime, semilavorati, materiali per il packaging e per i prodotti alimentari utilizzati per l'hospitality, vengono promossi fornitori locali, provenienti per la maggior parte dalla provincia di Treviso.

Considerevoli sono anche le collaborazioni sviluppate nel settore amministrativo/contabile, sia per la specificità del settore considerato sia per la migliore qualità dovuta alla conoscenza della zona.

Nel grafico che segue, considerando la lista completa dei fornitori Italia per cui l'azienda ha prodotto acquisti nel corso dell'anno 2019, se ne deduce che i rapporti con i fornitori locali è del 48,9%, rilevando un aumento dall'anno precedente del 1,37% e del 2,53% rispetto al 2017.

Numero di fornitori locali sul totale dei fornitori



Qui di seguito riportiamo alcune testimonianze delle relazioni intercorse nel 2019 con alcuni dei fornitori della cantina:

"Nel corso dell'anno 2019 i rapporti commerciali tra le nostre aziende ha visto un ulteriore incremento, pari al 4,3% rispetto all'anno precedente. Neanche quest'anno si sono verificate difformità sui prodotti venduti, questo perché, continua la nostra prudenza negli acquisti, rivolti esclusivamente a vetrerie di primo ordine, con alti livelli qualitativi e un servizio efficiente di assistenza tecnica, privilegiando, nel caso degli spumanti, il prodotto con un peso minimo sufficiente a garantire una elevata tenuta alla pressione anche in condizioni termiche sfavorevoli.

La principale tipologia di bottiglia venduta alla vostra azienda è lo Spumante Y 75cl tc29 in colore uva, del peso di 720gr, che rappresenta il 62,8% sul totale venduto. Nelle nostre produzioni, viene utilizzato una percentuale variabile tra il 60% e il 70% di vetro rottamato. In riferimento ai vostri consumi, su 2.309 tonnellate di prodotto finito, 1.500 tonnellate sono di materiale riciclato utilizzato per la produzione del prodotto sopra indicato.

Infine, oltre questa tipologia di bottiglia, nel 2019 sono stati venduti alla vostra azienda altri 22 diversi modelli."

di VETRO COMMERCIALE, SAN POLO DI PIAVE (TV)

Spedito Scatolificio per Cliente-Imballo												
Parametri di Elaborazione												
Da data	a Data										Cod. Operatore	
Da nr Bolla	a nr Bolla										Cod Imballo	
Cliente	Rag.Soc	Imballo	Rif.Cliente	Composizione	Art.	Formato Cartone	Scatole	M.Q. Tot	PERCENTUALE	KG. Tot		
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	10	TRAMEZZE 725X1137	LWW 122 R	9612	725X1137	5.752	4.648	100%	4.648	1.449	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	11	44000085 6 BORDOLESI H	KBWWVL 22221 X	9637	456X984	12.295	4.407	77%	3.393	2.447	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	12	44000087 SPUM CELESTE H	KBWWVL 22221 X	9637	606X1384	4.113	3.405	77%	2.622	1.904	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	14	44000078	CART LPWWWTB 42223 X	9637	534X1058	8.579	3.643	58%	2.113	2.217	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	15	44000044 (DX) CART PER	KWWVK 22222 X	9637	606X1384	140.201	115.296	58%	66.837	65.473	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	16	44000060 (DX) CART PER	KWWVK 22222 X	9637	606X1384	57.330	55.341	58%	32.098	31.645	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	20	44000080 CLIVE CLOSE G	KBWWVK 22222 X	9637	497X910	1.660	736	57%	420	520	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	22	44000082 8 BOTT FUNNY F	KBWWVL 22221 X	9637	456X984	4.945	1.400	77%	1.117	505	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	23	44000083 CART X12 MUSI	KWWVK 22222 X	9637	614X1418	26.446	24.271	58%	14.077	13.000	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	25	44000059 CARTONE X 6 3	LPWWWTB 42223 X	9637	516X1032	9.677	5.050	100%	5.050	3.078	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	26	44000093 CARTONE X 12	LPWWWTB 42223 X	9637	614X1428	2.536	2.523	100%	2.523	943	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	28	44000094 CART X12 SO E	KBWWVK 22222 X	9637	606X1384	3.648	3.020	57%	1.721	1.704	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	29	TRAMEZZE 798*1206	LWW 122 R	9612	798X1206	852	792	100%	792	247	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	50	44000046 CART PRES X E	LPWWWTB 42223 X	9637	456X984	6.686	2.691	100%	2.691	1.641	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	52	44000093 4 COLDI-VERI	LPWWWTB 42223 X	9637	509X984	19.370	8.117	100%	8.117	4.527	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	53	44000086 CART PRES X8	LPWWWTB 42223 X	9637	456X984	10.524	4.983	100%	4.983	3.220	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	54	44000040 CART. COLLIO	FPWWWTB 42223 X	9637	493X984	11.514	5.028	10%	503	3.263	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	55	44000077 CART PRES X 8	LPWWWTB 42223 X	9637	509X984	1.518	731	100%	731	456	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	56	44000082 6X0788 BORG D	LPWWWTB 42223 X	9637	497X984	11.691	4.954	100%	4.954	2.992	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	57	44000074 CART PRES X8	LPWWWTB 42223 X	9637	509X984	43.662	21.543	100%	21.543	13.140	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	58	44000095 CART X 6 BIPE	KBWWVL 22221 X	9637	456X984	3.305	1.430	77%	1.101	810	
R1587	LA CANTINA PIZZOLATO S.R.L.	59	44000086 CART X 12 DIA	KWWVK 22222 X	9637	614X1418	7.510	6.493	58%	3.766	3.724	
Totale:							400.321	281111			185967	155505
											Totale percentuale riciclato utilizzato	56%

Nell' anno preso in considerazione non sono state rilevate Non Conformità



Private & Confidential © DS Smith - www.dsmith.com
DS Smith - INTERNAL

“Nell'anno 2019, come vi riportiamo nella tabella qui sopra, il totale di materiali prodotti/scatole per la Cantina Pizzolato sono state 400.321, per un totale di 281.111 mq di cartone lavorato presso la nostra sede.

Come si può notare, il dato 185.967 mq indica il materiale riciclato e utilizzato per la produzione degli articoli. La totale di percentuale riciclato è pari al 66%. I progetti avviati con la cantina sono 15, con un impegno complessivo di 1.846 minuti pari a poco più di 30h. Di questi 15 nuovi progetti, 12 si sono concretizzati in veri e propri ordini. Inoltre, non sono state rilevate non conformità del prodotto fornitovi, nell'arco del 2019.”

di DS SMITH PACKAGING ITALIA, ROSA' (VI)

Nel blog M_USE, di Avery Denninson, si trova un approfondimento relativo all'utilizzo in carta riciclata per la linea dei senza solfiti, etichetta introdotta per tutto il corso del 2019:

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.

"Siamo giunti ormai al 10° anno di collaborazione con LA CANTINA DI PIZZOLATO, una collaborazione che si sta via via consolidando sempre ogni anno di più. Due aziende che hanno sposato e condiviso la sostenibilità dei propri prodotti, il rispetto dell'ambiente e dell'intero ecosistema".

di PORTOCORK ITALIA SRL, MILANO

La formazione con i fornitori d'uva

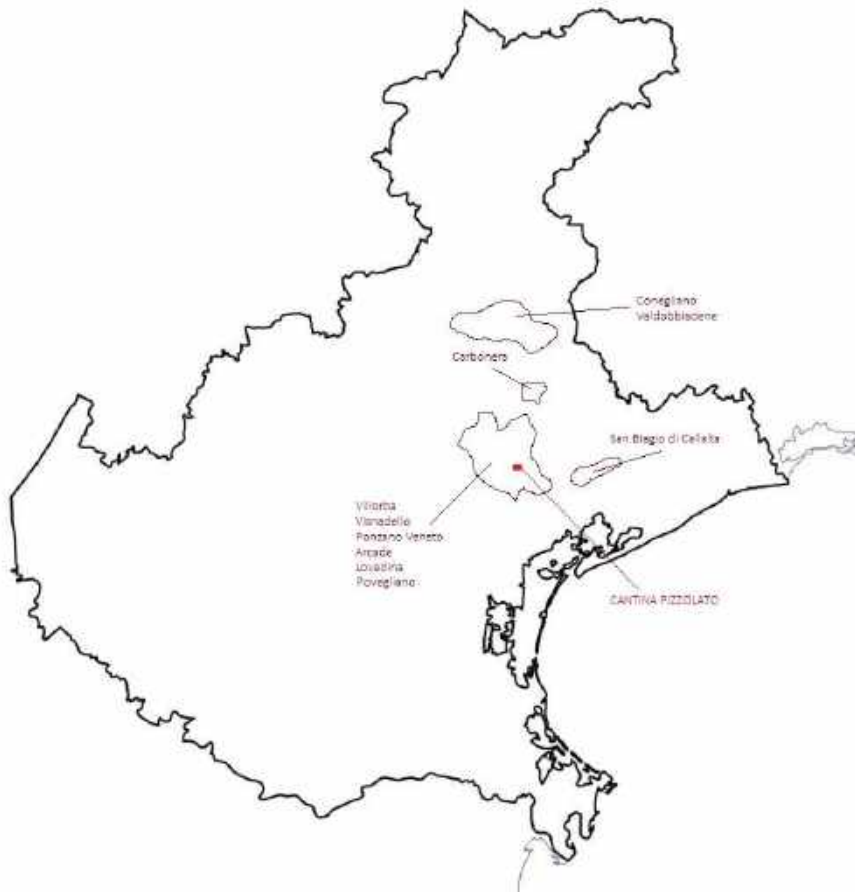
Come gli anni passati, anche nel 2019 La Cantina Pizzolato continua il suo impegno verso la formazione dei fornitori di uva.

Oltre a quelle di proprietà, le uve vinificate interessano 40 fornitori selezionati, che provengono per la maggior parte dalla provincia di Treviso, con vigneti che si estendono dalle zone collinari, caratterizzati da terreni calcarei marnosi, fino alle zone della pianura trevigiana, contraddistinti da

terreni alluvionali ricchi di sostanze nutritive, solcati dal fiume Piave.

La continua attenzione e importanza che la cantina dà alla provenienza dei fornitori, fa ottenere un ottimo impatto sulla sostenibilità e sulla riduzione delle emissioni di CO2 e inoltre permette di ottenere un vino 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 2019, mettendo a disposizione i suoi agronomi per confrontarsi sull'andamento della stagione, per consigliare nuove pratiche e suggerire interventi. In particolare un incontro dell'anno in questione prevedeva la formazione sull'ultima normativa europea collegata ai nuovi trattamenti e prodotti ammessi, il tutto tassativamente prima degli inizi dei trattamenti. 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.

Il rating di legalità

A gennaio 2019 La Cantina Pizzolato richiede alla AGCM (AUTORITA' GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO) l'attribuzione del rating di legalità. L'acquisizione del rating di legalità può essere ottenuta se si soddisfano



cumulativamente i seguenti requisiti:

- sede operativa in Italia;
- fatturato minimo di due milioni di euro nell'esercizio chiuso nell'anno precedente a quello della domanda;
- iscrizione nel registro delle imprese da almeno due anni alla data della domanda;
- rispetto degli altri requisiti sostanziali richiesti dal Regolamento.

Il punteggio è compreso tra un minimo di una stella e un massimo di tre e La Cantina Pizzolato ha totalizzato due stelle, dimostrando come essa rispetti ulteriori requisiti (volontari) oltre a quelli dettati dagli obblighi di legge. Questo riconoscimento, di validità biennale, permette alle aziende in generale di farsi conoscere per operare nel territorio secondo i principi della legalità, trasparenza e responsabilità sociale.

Ambiente

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.

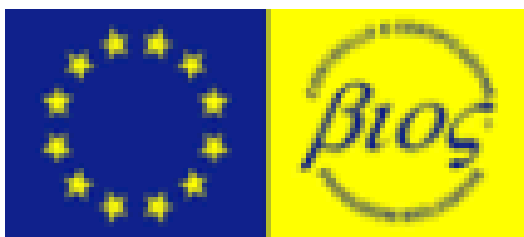
Enti di controllo



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 sostenibilità in vigna

Ricerca e sviluppo nei vitigni resistenti

Nel corso del 2019 è continuata l'esperienza di vinificazione delle uve da vitigni resistenti facendo tesoro dei risultati ottenuti nella precedente annata 2018 e che sono consultabili nel bilancio sociale precedente.

Illustrando le tappe della vendemmia 2019, si conferma l'epoca di raccolta leggermente anticipata, per alcune delle varietà resistenti, rispetto al resto della produzione: il 22 agosto la prima varietà



vendemmata è stata lo Johanniter, le cui uve sono state raccolte a mano, il processo di vinificazione è stato il medesimo dell'anno scorso. L'uva dopo esser stata diraspata e pigiata, ha subito il processo di pressatura soffice in pressa di tipo chiuso; il mosto ottenuto, dopo esser stato raffreddato e

decantato è pronto per fermentare. Dopo la precedente esperienza e dopo le degustazioni in team di questo vino nelle sue varie fasi evolutive, gli enologi hanno potuto decidere quale sarebbe stata la sua destinazione: un vino frizzante rifermentato in bottiglia con lieviti.

La varietà Bronner invece è stata lavorata con vinificazione in bianco tradizionale, tranne che per una parte del prodotto, che al momento della fermentazione ha svolto questa fase in barrique nuove di rovere francese. I vini ottenuti sono stati assemblati successivamente dopo attenta analisi. L'ambizione degli enologi portava alla produzione di un vino fermo bianco.

Infine parlando di varietà resistenti a bacca rossa, l'azienda ha sperimentato le micro vinificazioni su Merlot Khorus, Cabernet Cortis e Prior, con due diverse modalità di lavorazione:

- Nel primo caso seguendo una vinificazione in rosso senza solfiti aggiunti. Partendo da uva raccolta a mano si è provveduto alla sua diraspatura e pigiatura seguita poi dalla

fermentazione avviata con lieviti selezionati bassi produttori di solforosa. La macerazione ha avuto una durata di 5 giorni, in seguito sono state pressate. Le lavorazioni e i risultati ottenuti hanno portato all'idea di produrre un vino rosso fermo.

- Nel secondo caso, con una parte delle uve di Merlot khorus e Cabernet cortis, è stata intrapresa una particolare tecnica di vinificazione: la macerazione carbonica. Il processo prevedeva che le uve intere venissero poste in serbatoi ermetici saturati con anidride carbonica, per eliminare l'ossigeno, facendo avvenire una fermentazione all'interno degli acini ad una temperatura di circa 25 °C. Dopo 5-6 giorni l'uva è stata diraspata, e pressata, terminando poi la fermentazione alcolica in serbatoio tradizionale. Il vino ottenuto con questa tecnica è il novello, che nel 2019 è stato caratterizzato da un colore intenso e vivace, ricco di aromi fruttati e floreali, un vino leggero e non adatto all' invecchiamento. Da qui, il primo grande traguardo per l'azienda: nasce infatti il PRIMO VINO PIWI SENZA SOLFITI AGGIUNTI, immesso in mercato nel novembre 2019.

L'azienda ha ottenuto dopo le varie fasi di ricerca e sviluppo dei vitigni resistenti un credito d'imposta statale per aver portato a termine nello specifico "attività di Sviluppo Sperimentale di nuove soluzioni tecniche per la realizzazione di una innovativa linea di vini di tipo BIO/Vegan provenienti da varietà di vitigni naturalmente resistenti alle malattie fungine (PIWI)". La relazione che ne è uscita riportava i nomi e il numero di ore dei dipendenti coinvolti nel progetto, le competenze degli enologi della cantina, gli obiettivi del progetto PIWi e i risultati ottenuti, Nel 2019, come già descritto sopra, l'attività si è indirizzata alla migliore caratterizzazione e selezione delle uve e dei trattamenti volti ad ottenere un risultato adatto alle esigenze tecnico/tecnologiche e di mercato; essa ha portato a micro vinificare le uve dei vitigni selezionati.

Gli obiettivi di questa fase progettuale sono stati la progettazione di nuovi prodotti, quali i 4 nuovi vini PIWI nel rispetto delle specifiche bio/vegan, degustative, di durata, valorizzando al massimo le caratteristiche organolettiche di affezione, e la completa definizione delle specifiche enologiche relative alle uve e alle lavorazioni, per la successiva realizzazione di campioni, attentamente monitorata. Hanno partecipato in modo particolare alle attività della fase: Capo Enologo, Enologo, Tecnici di Cantina.

Dettaglio attività di fase:

- Acquisizione di conoscenze volte a generare nuove soluzioni enologiche di macro-vinificazione.
- Analisi delle criticità.
- Individuazione e valutazione delle soluzioni tecniche implementabili.
- Definizione dei requisiti applicativi.
- Definizione delle soluzioni.

- Studio, analisi, caratterizzazione, valutazione, selezione di lieviti, additivi
- Ricerca, caratterizzazione, valutazione e selezione di trattamenti in grado di soddisfare al meglio gli obiettivi prestazionali.
- Sviluppo delle metodologie di esecuzione, di controllo e di validazione delle prove su campioni e monitoraggio della fase sperimentale e preindustriale.

A fronte dell'esigenza espressa dalla Direzione per la sistematicità dell'attività di sviluppo, condotta peraltro a rischio di impresa e di risultato, è stato svolto attento monitoraggio di attività e di risultati intermedi interni alla fase e rivolto anche alla successiva fase di natura spiccatamente sperimentale; sono state effettuate registrazioni delle attività svolte dai soggetti predetti e conservate le più significative evidenze oggettive dei risultati ottenuti durante e al termine delle attività svolte. Nonostante la presenza di fattori di incertezza previsti nella fase a causa della natura stessa del progetto, il tempo richiesto è risultato sostanzialmente congruo con quello pianificato e gli obiettivi di fase sono stati raggiunti.

L'adesione al progetto MI.DI.FEN.DO

mi.di.fen.do



microrganismi nella difesa della vite
contro la flavescenza dorata

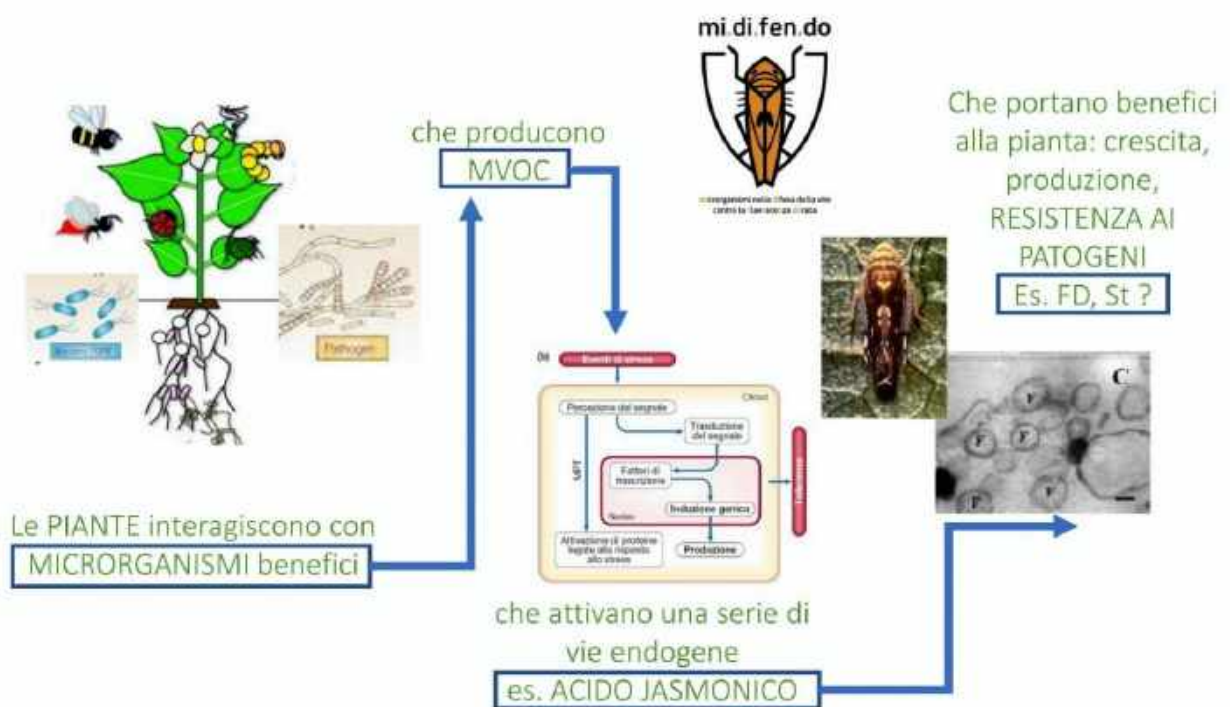
Nel 2019 La Cantina Pizzolato ha aderito al progetto Mi.Di.Fen.Do., nato con l'obiettivo di trovare un metodo preventivo di lotta alla Flavescenza dorata (FD), malattia che provoca gravi danni alla viticoltura, in particolare alle aziende a conduzione biologica. Il metodo utilizza conoscenze recenti sulle vie di difesa naturali della vite contro questa malattia.

I principali risultati attesi sono:

- L'individuazione di composti organici volatili (MVOCs) in grado di attivare nella vite le vie di difesa contro la FD;
- L'individuazione di microrganismi in grado di produrli in maniera naturale.
- L'innovazione sta nello stimolare una specifica via di difesa che alcune varietà di vite già utilizzano contro la FD, cioè la via dello jasmonato; questo permetterà una maggiore probabilità di ottenere i risultati attesi.
- Il valore aggiunto sta nella maggiore sostenibilità economica (riduzione delle perdite di produzione) ed ambientale (sono composti naturali) e, quindi, una maggiore competitività aziendale
- Sono interessate tutte le aziende viticole, soprattutto quelle biologiche, che attualmente hanno mezzi di difesa contro la FD poco efficaci.

Le attività includeranno la sperimentazione di diversi MVOCs, l'individuazione tra essi dei migliori, in quanto ad efficacia, costo, biodegradabilità; parallelamente verranno individuati i microrganismi in grado di produrli.

Oltre alla Cantina Pizzolato, il progetto vede la collaborazione di diversi soggetti: Società Agricola Semplice Ai Boz, Azienda Agricola Pederiva di Martignago Annalisa, Agridinamica srl, Consorzio Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria Centro di ricerca viticoltura ed enologia e l'Università degli Studi di Verona - Dipartimento di Biotecnologie.





La sostenibilità nei vini

L'intera linea senza solfiti aggiunti 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 2019, dopo averla introdotta per il novello nel novembre dell'anno precedente, l'intera linea di vini senza solfiti aggiunti viene vestita con **un'etichetta prodotta in carta riciclata. Un progetto che realizza l'etichetta**



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 Denninson.

“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 villorinese, 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.**

Design, vino e sostenibilità: il 2019 è l'anno di “M-Use”

Il progetto più sentito del 2019 è stato quello che ha portato alla creazione della bottiglia “M-Use”, una bottiglia in un vetro speciale, decorato e diamantato, che diventa oggetto di design grazie ai suoi poliedri in rilievo e la sua etichetta ricca di luce e di glitter. “M-Use” è il frutto dell'unione tra arte e bellezza, sposando il tema della sostenibilità ambientale e della green economy.

Nel corso dell'anno, infatti, l'azienda si è impegnata in un costante miglioramento di questo rosato di Glera e Raboso, potenziando la sua caratteristica biologica e nello stesso tempo ha trasformato

la sua veste seguendo i gusti e le tendenze del mercato nella quale veniva proposto. In passato il rosato Pizzolato infatti era vestito di una bottiglia liscia e dal mercato svedese si notava un aumento delle personalizzazioni di bottiglie e una ridefinizione del packaging. L'intero progetto è quindi il risultato di attente analisi per dimostrare l'orientamento verso un prodotto sempre più ricercato che va incontro alle nuove esigenze dei mercati ma soprattutto dei consumatori, sempre più attenti alla qualità e alla bellezza. La Cantina Pizzolato ha voluto così mettersi in gioco, ricrearsi: "M-Use" è il messaggio per dire che "BIOLOGICO è BELLO".

La bottiglia del RI-USO

Un vetro leggero quello di "M-use" che nasce per essere riutilizzato come oggetto di design capace di assumere nuova vita, reiventandosi in modi diversi: La bottiglia M-Use esce dalla concezione di "vuoto a perdere" ed inaugura quella di "vuoto a guadagnare", in linea con la sensibilità per un futuro sostenibile e green.

Il progetto ha visto poi la realizzazione di alcuni scatti che rappresentassero i svariati modi in cui

L'IDEA DELLA CANTINA PIZZOLATO

Mu-se, la bottiglia eco di rosè per la Svezia Riciclabile in abat-jour, arredo, portafiori

VILLORBA. Stelo per abat jour, ma anche porta candela; vaso da fiori, e nell'occasione contenitore di spezie; espositore per gioielli e, perché no, "svocata-sche". Sono le tante forme ma soprattutto i tanti usi di "Mu-se", bottiglia di vino rosè vocata alla green economy e concepita dalla cantina Pizzolato di Villorba per il mercato svedese. La ditta trevigiana, leader nella vendita di Prosecco in Svezia, paese particolarmente

attento alla sostenibilità ambientale, specie da quando Greta Thunberg è diventata paladina ecologista a livello planetario. «Abbiamo studiato nei social il target del rosè in Svezia», spiega la sales manager Sabrina Rodelli, «scoprendo che le donne postavano foto di bottiglie di vino come status symbol: di qui l'ispirazione di un'etica femminile e un'etica ambientale».

Il green packaging sta diventando prioritario anche nel settore vinicolo: nel mondo girano annualmente 700 milioni di bottiglie solo di spumanti, di cui 2,5 milioni prodotte da Pizzolato.

«È una bottiglia ispirata alle boccette di profumo», svela la designer Dina Vecchiato, «con sbalzi a goccia sulla superficie, che la rendono luminosa alla luce, ma soprattutto con un vetro sottile che può essere facilmente tagliato per far vivere alle bottiglia nuove funzioni». Il

Elena Grassi



La bottiglia Mu-se riciclata in abat-jour in Svezia è status symbol

questa bottiglia potesse venire riutilizzata, una volta goduto del suo contenuto. Le idee del team Pizzolato hanno fatto rivivere M-use come "la classica bottiglia dell'acqua", come porta spezie o portagioie, come porta candele conferendo la possibilità di dare un tocco di eleganza in più alla casa o come abat-jour per la propria camera. Molti blog, giornali e siti hanno riportato vari e più svariati riutilizzi. Gli scatti della Cantina Pizzolato sono stati poi rappresentati in un bindello che ad oggi viene venduto assieme alla bottiglia, ulteriormente impreziosita dal suo sacchettino rosa.



VINO BIOLOGICO
PIZZOLATO
Spumante di Valle
ROSE



L'evento di presentazione e l'esposizione al museo bailo

"M-use" è un nome che racchiude dentro di sé svariati significati: nato dalla straordinaria unione di idee tutte al femminile, identifica, nella bottiglia, sia la musa ispiratrice, donna per eccellenza, sia il MULTI-USO che ne può derivare dopo il suo primo utilizzo. Una bottiglia che ha da subito avuto grande successo e che in anteprima è stata per la prima volta esposta in veste di partner ufficiale durante l'evento Slow+Fashion+Design, svoltosi presso il Museo Bailo di Treviso in occasione del Festival dello Sviluppo Sostenibile promosso da ASviS – Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile.

Il 13 settembre 2019 la Cantina Pizzolato, in collaborazione con Edesign Festival, ha organizzato l'evento di lancio della bottiglia e la conferenza stampa che ne ha illustrato il



processo creativo, raccontando come è nato il progetto, le particolarità della bottiglia e la combinazione vincente: quella del design con il vino. Gli interventi hanno visto protagonisti Sabrina Rodelli, responsabile commerciale dell'azienda, Dina Vecchiato, wine designer, Luciano Setten, architetto e direttore artistico di EDesign Festival e Bjorn Wittmark, senior partner di un'azienda importatrice leader nel mercato svedese. Durante la conferenza, sono stati numerosi gli spunti di riflessione offerti dagli ospiti, uno dei quali ci è stato offerto dalla commerciale Sabrina Rodelli che ha spiegato come è nato il progetto: *"M-Use è l'insieme delle idee, dei pensieri e delle ispirazioni nate osservando il mondo del vino, specialmente quello delle bollicine, volendo regalare ai nostri clienti qualcosa di nuovo in una tipologia di bottiglia spumante, dove ogni poliedro sprigiona un raggio di luce riflessa"*.

Durante la conferenza, è stato inoltre illustrato come è nata la ridefinizione del vestito della bottiglia, creato anche in collaborazione con Dina Vecchiata, designer del vino. Per esaltare la forma unica della bottiglia è stato ideato un vestito glamour dal sapore rock e un'etichetta glitter e scintillante che riflettesse la luce. Ecco ciò che la graphic designer ha riportato: *“Per realizzare M-Use è stato di grande ispirazione, per me donna, il mondo dei profumi e delle loro boccette, molto lavorate e di foggia preziosa per essere loro stesse oggetto di desiderio. Ho lavorato a fondo sull'etichetta per trovare l'impostazione più consona al progetto, attraverso precise analisi e valutazioni che hanno portato alla scelta del GLITTER come supporto per il restyling, materiale indubbiamente insolito per il settore enologico, che rimanda agli anni 80, al mondo delle sfilate e allo sfavillio delle serate mondane. Anche la capsula in glitter si presenta come assoluta novità. Lo studio sui materiali, sui colori e sulle forme ha portato alla creazione della bottiglia “M-USE”, una bottiglia/gioiello per dare allo spumante rosè Pizzolato un involucro prezioso quanto il contenuto”.*



In occasione della presentazione ufficiale la contaminazione tra aziende del territorio, fortemente sostenuta dalla Cantina Pizzolato, si è fatta molto sentire. Dai rapporti consolidati con Silvia Muller e

Luciano Setten di Edesign Festival al prezioso contributo di alcuni negozi delle vie di Treviso, come Favaro Ottico, Roger Style Cashmere Experience e Home Design Treviso che hanno accettato di esporre in anteprima nelle loro vetrine la bottiglia di rosè.

Il cartone 100% riciclato

Ciò che contraddistingue questo progetto è l'attenzione verso l'intero packaging della linea, dal vetro al cartone ed è proprio quest'ultimo che merita una particolare menzione. Una componente preziosa di questa linea è infatti il cartone “M-Use”. Il box, graficamente ricoperto di eleganti bollicine dorate, è prodotto con il 100% di carta riciclata, in un'ottica di sostenibilità a 360° così come voleva essere lo stesso progetto. Un cartone che, nel dettaglio, l'azienda fornitrice DS



DS Smith Packaging Italia S.p.A.
Via F. Testi, 113
00127 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06259511 Fax +39 062591190
E-Mail: ds.smith@ds.smith.it

Spett.le Pizzolato S.r.l.

Con la presente si dichiara che l'imballo riferimento * 444000059 cartone 100% riciclato in cartone ondulato a voi fornito, è prodotto tutto con carte provenienti da riciclo.



Compositore cartone: LPMMWFB40203 EB

- L.P. linee prodotte riciclate
- W. riciclabili riciclate
- T.R. riciclabili riciclate

*La presente dichiarazione è valida per un anno dalla data indicata nel presente documento.

DS Smith Packaging Italia S.p.A.
10027 Amerigo (MI) Via F. Testi 113
06259511
Pizzolato S.r.l. - Via F. Testi, 113
Pisa 051321420210 - C.F. 0640540154

The Power of Less

DS Smith Packaging Italia S.p.A.
Via F. Testi, 113 - 00127 Roma (RM) - Italia - Tel. +39 06259511 Fax +39 062591190
E-Mail: ds.smith@ds.smith.it
Società a partecipazione paritetica tra DS Smith e Pizzolato S.r.l.

INTERNATIONAL ONLY

Smith, certificata UNI EN ISO 9001, dichiara e certifica essere un imballo a cartone ondulato realizzato con carte proveniente da riciclo la cui composizione dettagliata è:

- **LP – liner patinato riciclato**
- **W – wellenstoff riciclato**
- **TB – test bianco riciclato**

Tutti elementi dalle proprietà testate: dalla resistenza allo scoppio, alla rigidità, alla flessibilità alla resistenza alla compressione.

Il primo vino da vitigni resistenti: benvenuto Novello 2019

Per la cantina la salvaguardia dell'ambiente è importante tanto quanto la qualità del vino biologico che produce: il 2019 è stato un anno di grandi risultati poiché ha visto nascere **il primo vino Pizzolato da uve resistenti PIWI, il Novello PIWI 2019**. Un vino che richiama alla storia, alla tradizione e alla convivialità popolare, voluto fortemente dall'intera azienda Pizzolato. Un vino che ad oggi si valorizza con una marcia in più e la cui qualità si innalza verso sapori e profumi nuovi. Il novello



Pizzolato nel 2019 viene prodotto con uve resistenti a bacca rossa e tramite *macerazione carbonica*: i grappoli d'uva appena colti e non diraspatis vengono rovesciati in un serbatoio ermetico che viene saturato con anidride carbonica, dove lo schiacciamento dei grappoli si compie naturalmente grazie all' uva sovrastante, questo produce la formazione di mosto che, per mezzo degli enzimi, dà inizio alla fase di *fermentazione malolattica* generando alcool e ulteriore anidride carbonica. Il risultato è un vino dal sapore morbido e fruttato che all'olfatto risulta intenso, caratterizzato dal suo tipico colore rosso rubino. Il tutto è contenuto in una bottiglia nuova, dal grande impatto

estetico grazie all'etichetta, in perfetto stile jungle, dove la nuova ERA, quella dei vini Piwi, è pronta per essere raccontata. Nuovi gusti e nuovi profumi sì ma anche nuove forme grafiche e motivi floreali. Anche la libellula, simbolo che da anni contraddistingue l'azienda, è cambiata e le sue ali, assumono tinte intense e vibranti pronta a fare entrare il consumatore in questo nuovo mondo.

La presentazione del Novello PIWI 2019 è avvenuta il giorno 9 Novembre 2019 attraverso l'evento "Novello Experience", dove il prodotto è stato presentato a 360°, con tanto di abbinamenti culinari, in particolare con i piatti tipici della stagione autunnale. Durante l'evento è stata inoltre organizzata, con gli enologi, una degustazione guidata da vasca degli altri vini Piwi in lavorazione per far conoscere al pubblico presente le ricerche e i risultati che l'azienda stava ottenendo.



Vendemmia 2019: dal riuso dei vinaccioli nasce un olio alimentare 100% biologico

Il mondo vitivinicolo, legato a doppio filo ai ritmi della natura, non è dedito alla fretta e tantomeno agli sprechi. E questo la cantina Pizzolato lo tiene bene a mente visto che negli ultimi anni sta portando avanti un'importante percorso legato al concetto di "riuso".



Da questa nuova visione ispirata alla "parsimonia", nasce l'intuizione di poter riutilizzare i vinaccioli per la produzione di olio alimentare. L'azienda ha voluto in qualche modo trasformare in risorsa ciò che da molti è considerato uno scarto, "distillando" il residuo della lavorazione dell'uva in un prodotto davvero unico e sempre più apprezzato in campo alimentare. La vendemmia 2019 ha portato anche a questa innovazione. Il processo di lavorazione richiede un lavoro molto accurato ed è per questo che l'azienda ha affidato alla ditta mantovana Vegoil SRL circa 2000 quintali di vinacce, sia rosse che bianche.

Vegoil dal 2014 si occupa infatti della spremitura di semi di vinacciolo mediante la lavorazione a freddo e a bassi giri, metodo che permette di ottenere un olio vergine di alta qualità.

Le vinacce vengono quindi prima essiccate ad una temperatura di 90 °C e mediante uno sparisemi i vinaccioli vengono separati dalla buccia e portati nell'impianto di spremitura a freddo. Grazie a questa lavorazione si ottiene così un olio molto magro, con pochissimo acido oleico (18%) e ricco di acido linoleico.

Un olio, chiamato VinacciOlio, dal sapore delicato che non copre ma esalta gli alimenti che accompagna. Il restante 93% del prodotto viene poi utilizzato per i tronchetti usati come combustibili naturali: **nulla quindi viene scartato massimizzando così il riuso del prodotto al 100%**. Un progetto questo che è riuscito a tradurre i concetti di rispetto e salvaguarda per l'ambiente in azione concreta portando in tavola un prodotto sano, gustoso, proveniente dalle uve Pizzolato prodotte da agricoltura biologica e vegan.

Linea "So easy": sleeve riciclabili e tappi colorati naturali



L'edizione Vinitaly 2019 è stata la passerella d'eccellenza della nuova linea "So Easy", rivisitata nel packaging e nell'offerta dei vini rispetto al primo lancio del 2014.

Un motivo floreale che si ripete su una tela colorata, il fiore di loto che, come un kimono, avvolge e stringe la bottiglia rendendola unica e riconoscibile.

Il progetto, ispirato dopo un viaggio in Giappone, prevedeva la realizzazione di quattro vini con quattro differenti outfit: la giacca di pelle nera "ribelle", il calzino verde "naïf", il tubino bianco "minimal", e il dettaglio rosa "glamour". Quattro vesti che raccontano delle precise personalità nella quale il consumatore può riconoscersi.

Un unico denominatore per tutti: la qualità biologica che in questa nuova linea diventa assolutamente fashion, ritornando dunque al concetto di "biologico è bello".

Riproporre un restyling dei vini del 2014 sarebbe stato sufficiente ma i gusti cambiano, si evolvono e i consumatori di vino sono curiosi e attenti alle nuove proposte, per questo la cantina ha per questa



linea deciso di immettere nel mercato un MOSCATO SPUMANTE DOLCE e uno SPUMANTE ROSE' extra dry, già presenti nel passato, per concludere con 2 novità: uno SPUMANTE PINOT GRIGIO EXTRA BRUT e un PROSECCO SPUMANTE "ICE" demi sec.

L'intera linea è rivestita di materiali sostenibili: sono state scelte sleeve completamente rimovibili con un semplice gesto che la dividono dal vetro della bottiglia e quattro tipologie di tappi colorati interamente in sughero naturale per la cui realizzazione vengono impiegati prodotti idonei al contatto alimentare.

Il progetto ETICO

La Cantina Pizzolato prosegue anche nel 2019 l'impegno nel recuperare i tappi di sughero che vengono scartati durante il processo di imbottigliamento e derivanti dalla stappatura delle bottiglie. Essendo a conoscenza dell'importanza di questa materia prima, riciclabile al 100% in numerose applicazioni, dalla bioedilizia all'abbigliamento, dall'arredamento al settore meccanico e aerospaziale, oltre che al settore artistico, si è reso necessario contribuire alla tutela e alla conservazione delle foreste di sughero e per il pianeta stesso. Così nasce **ETICO**, un progetto di uno dei principali fornitori dell'azienda, Amorim Cork e al quale la cantina aderisce dal 2017. Grazie al box Etico in dotazione, vi è la possibilità di recuperare il sughero scartato e di far parte di questo circolo virtuoso di ecosostenibilità e solidarietà. "Il nostro obiettivo – afferma Carlos Santos, A.D. Amorim Cork Italia e ideatore dell'iniziativa – è che in ogni città d'Italia venga avviata la raccolta differenziata del sughero al fine di offrire una nuova vita a questa materia prima straordinaria, troppo preziosa per essere gettata nell'immondizia".



Cycle4green: il recupero della carta siliconata delle etichette

Nel novembre 2019, la Cantina Pizzolato aderisce ad un progetto proposto dal **gruppo Avery Dennison** e dal loro partner **Cycle4green**, che consente il riciclo della carta siliconata scartata durante il processo di etichettatura delle bottiglie.

Fondata nel 2009 in Finlandia Cycle4green ha nello specifico:

- una specializzazione in tecnologie di riciclo di materiali in carta siliconata
- il C4G Servizio di Riciclo Liner totalmente focalizzato al riciclo di carte siliconate
- il C4G Servizio di Riciclo Liner che copre tutte le nazioni EU con circa 200 indirizzi di raccolta
- una collaborazione con Lenzing Papier GmbH dal 2010

Un progetto che tiene in considerazione le seguenti affermazioni:

- Si stima un risparmio di emissioni di CO2 pari a 2,02 tonnellate per ogni tonnellata di rifiuto di liner riciclato.
- Riciclando i rifiuti in carta si riduce il consumo di acqua di 37 m3 / ton (comparato a materiali provenienti da fibra vergine)

- La maggior parte delle emissioni di CO2 provengono da discariche e incenerimento (85%). Le emissioni dei trasporti sono il 15% delle emissioni totali.



- C4G Servizio di Riciclo Liner è una soluzione Europea e non prevede spedizioni oltreoceano.
- Il Riciclo di carte comuni è del 74% (2015) mentre quello delle carte siliconate che è stimato tra il 10-15%

Gli scarti raccolti all'interno dei box di recupero, forniti dall'azienda promotrice del progetto, vengono trasformati in una nuova bobina di carta patinata utilizzata per la stampa. In questo modo, le tecnologie hanno permesso di reinventare in maniera differente l'utilizzo delle risorse e così facendo contribuiscono, con un impatto assai

positivo, alla salvaguardia del pianeta; ciò si riflette in una riduzione delle emissioni di CO2 nell'ambiente, dei rifiuti, di energia elettrica, oltre ad un risparmio di acqua.

Uno sguardo "verde": nasce la linea Sunny Farm

Sunny Farm

Nel corso del 2019, la Cantina Pizzolato produce una nuova linea di vini italiani biologici e vegani portatrice di un messaggio importante volto a sensibilizzare la salvaguardia dell'ambiente. Una linea di sette vini con un'etichetta raffigurante un

animale, diverso per ogni bottiglia, che indossa delle lenti verdi, le stesse con cui dovremmo guardare al mondo. Il messaggio comunicato è stato il seguente: "Cosa succederebbe se indossassimo degli occhiali verdi e guardassimo il mondo? Tutto si illuminerebbe: più rispetto per l'ambiente e più attenzione alle scelte sostenibili. Bisognerebbe fare come gli animali che non



procurano danno al pianeta ma preservano le risorse preziose che esso ci offre. Gli occhiali verdi sono la possibilità di vedere un mondo migliore, ci regalano una percezione di quello che potrebbe essere; è quello che facciamo ogni giorno che renderà il pianeta un posto REALE E MIGLIORE. Gli occhiali verdi stimolano la nostra immaginazione offrendo una fotografia della "sunny farm" ovvero un posto dove tutto quello in cui crediamo diventa possibile:

"Se tutti gli umani scomparissero dalla terra, entro cinque anni tutte le forme di vita rinascerebbero. Se venissero sterminati tutti gli insetti dalla terra, entro cinque anni tutta la vita sulla terra verrebbe cancellata. "

È in programma di implementare la linea con un packaging completamente riciclato: etichette da carta riciclata o carta cotone e da tappi e capsule da fibre ricavate dal mais.



La sostenibilità nella struttura 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.

Il fotovoltaico, com'è noto, è il processo di conversione della radiazione solare in energia elettrica, che sfrutta le proprietà fisiche di alcuni materiali semiconduttori come il silicio ed è composto da diversi elementi:

- **La cella**, elemento base, è formata da un sottile strato di materiale semiconduttore, in genere silicio policristallino, di dimensioni circa cm 10x10, opportunamente trattato, che converte la radiazione solare in elettricità. A seconda del sistema di produzione, possono essere in silicio

policristallino o monocristallino. Su quest'ultimo, più performante, è ricaduta la scelta della cantina.

- **Il modulo** (o pannello). Le celle vengono assemblate nei moduli e collegate in superficie con una griglia che conduce gli elettroni. Ogni cella viene connessa alle altre mediante nastri metallici, in modo da formare opportune serie elettriche. Sono collegate in serie e imprigionate in una struttura a sandwich in doppio vetro, incorniciata in profili metallici.

Durante gli anni è stato compiuto un radicale revamping del vecchio impianto fotovoltaico, che in passato 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. L'impianto è 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 una parte del fabbisogno dell'attività produttiva.

Per ottimizzare la produzione sugli spazi a disposizione della cantina, sono stati scelti pannelli di alta qualità e produttività, in silicio monocristallino, oltre ad inverter (le apparecchiature che trasformano l'energia prodotta da corrente continua in alternata) del produttore internazionale più qualificato. Nel 2019 è stato inoltre installato un sistema di monitoraggio che permette di verificare in tempo reale il funzionamento dell'impianto e di tenere sotto controllo la quantità di energia prodotta ed eventuali malfunzionamenti che richiedono una risoluzione. Grazie all'utilizzo di materiali di prim'ordine, al monitoraggio continuo dell'impianto e all'assistenza di tecnici qualificati, nel 2019 l'azienda è riuscita a produrre ben 254.542 kW/h per **un risparmio totale di 111 tonnellate di CO2 non emesse in atmosfera contro le 106 del 2018**. Sebbene nel 2019 vi siano state meno ore di sole rispetto al 2018, tramite il lavaggio di alcuni dei pannelli si è riusciti ad ottimizzare la produzione con un aumento di ben il 7,2% rispetto all'anno precedente.

Di seguito le tabelle che rappresentano il consumo energetico nel corso dell'anno, suddiviso per mesi, e i valori dei contatori di cessione che identificano il quantitativo di energia non necessaria e perciò ridata in rete.

I numeri sono:

2018 annui

Impianto 1 = 101.342 kW/h

Impianto 2 = 105.469

Impianto 3 = 36.884

Totale = 243.695 kW/h = (x fattore di conversione 0,435) Kg CO2 non prodotti in atmosfera = 106.007 (106 tons.)

2019 annui

Impianto 1 = 94.400,93 kW/h

Impianto 2 = 124.544,52

Impianto 3 = 35.597,00

Totale = 254.542,45 kW/h = (x fattore di conversione 0,435) Kg CO2 non prodotti in atmosfera = 110.726 (111 tons.)

PRODUZIONE MENSILE ED ANNUALE IMPIANTO FV PIZZOLATO (TR)
Anno 2018

Sezione 1 - 80,021 kWh Consumo Zebra di produzione - Letture da contratto di produzione

Mese 2018	Mese ENEL [kWh/mese]	Mese UR [kWh/mese]	Produzione [kWh/mese]	Ore equivalenti	Scostamento ENEL %	Scostamento UR %	R. Salire [kWh/mese]	Temp. Media	Temp. Minima	Temp. Massima	Giorni Pioggia	G. Neve o Grandine	Giorni Temporali	Note
Gennaio	3.546,21	=	8013,05	7.486,03	21,40	-57,88%	-34,51%	41,82	2,8 °C	-1,1 °C	7,7 °C	0	1	0
Febbraio	5.523,83	=	8895,43	7.103,00	51,30	+37,00%	+4,14%	58,71	6,8 °C	1,8 °C	12,8 °C	5	0	0
Marzo	8.650,80	=	8177,71	10.853,00	107,50	+23,14%	+30,77%	121,41	10,5 °C	4,7 °C	16,8 °C	5	0	1
Aprile	11.060,10	=	10344,40	13.801,00	29,76	-10,63%	-4,40%	110,81	13,8 °C	8,7 °C	18,2 °C	17	0	5
Maggio	13.537,09	=	13805,81	16.754,47	106,53	-20,57%	-20,96%	126,69	16,3 °C	11,1 °C	19,3 °C	20	0	4
Giugno	13.184,51	=	13350,35	13.033,48	139,59	-2,98%	-9,56%	161,40	20,5 °C	16,6 °C	20,5 °C	10	0	4
Luglio	13.073,69	=	10411,30	14.901,00	130,80	-1,18%	-8,21%	161,71	25,3 °C	20,5 °C	30,3 °C	22	0	10
Agosto	11.838,38	=	14017,18	15.180,00	103,78	-20,64%	-28,17%	130,84	25,5 °C	20,7 °C	30,2 °C	10	0	7
Settembre	8.495,77	=	9018,28	11.553,00	91,79	-1,20%	-8,40%	115,93	20 °C	15,5 °C	25 °C	8	0	4
Ottobre	3.186,37	=	6516,49	5.550,00	56,41	-77,00%	-74,27%	69,04	15,9 °C	11,7 °C	20,3 °C	14	0	0
Novembre	3.692,02	=	3164,93	3.863,00	19,81	+6,03%	-27,97%	26,63	11,1 °C	8,1 °C	15,9 °C	20	0	1
Dicembre														
Totale	103.994,00		105.694,48	94.400,93	950,77	-9,47%	-20,64%	1.233,11				136	1	36

Sezione 2 - 158,323 kWh Consumo Zebra di produzione - Letture da contratto di produzione

Mese 2018	Mese ENEL [kWh/mese]	Mese UR [kWh/mese]	Produzione [kWh/mese]	Ore equivalenti	Scostamento ENEL %	Scostamento UR %	R. Salire [kWh/mese]	Temp. Media	Temp. Minima	Temp. Massima	Giorni Pioggia	G. Neve o Grandine	Giorni Temporali	Note
Gennaio	4.573,44	=	8.250,19	3.517,00	18,20	-46,13%	-41,33%	41,82	2,8 °C	-1,1 °C	7,7 °C	0	1	0
Febbraio	3.735,04	=	8.838,32	3.788,00	47,89	-56,70%	-23,03%	68,71	6,8 °C	1,8 °C	12,8 °C	5	0	0
Marzo	11.079,00	=	11.619,41	14.168,00	103,77	+7,11%	+23,51%	121,41	10,5 °C	4,7 °C	16,8 °C	5	0	1
Aprile	13.440,34	=	34.041,25	11.150,00	29,07	-34,30%	-8,53%	110,81	13,8 °C	8,7 °C	18,2 °C	17	0	5
Maggio	13.869,50	=	34.933,13	14.950,00	103,45	-24,38%	-24,70%	126,69	16,3 °C	11,1 °C	19,3 °C	20	0	4
Giugno	13.860,13	=	21.429,73	11.908,00	128,75	-30,07%	-36,90%	161,40	20,5 °C	16,6 °C	20,5 °C	10	0	4
Luglio	15.640,67	=	32.930,35	14.850,00	142,11	-6,57%	-24,20%	161,71	25,3 °C	20,5 °C	30,3 °C	22	0	10
Agosto	11.975,00	=	28.701,31	14.120,00	116,04	-28,86%	-27,50%	130,84	25,5 °C	20,7 °C	30,2 °C	10	0	7
Settembre	11.183,76	=	21.869,34	11.949,00	87,11	-28,26%	-13,07%	115,93	20 °C	15,5 °C	25 °C	8	0	4
Ottobre	4.170,84	=	8.007,74	4.177,00	48,10	-72,73%	-29,91%	69,04	15,9 °C	11,7 °C	20,3 °C	14	0	0
Novembre	3.154,20	=	4.417,84	3.330,00	10,84	-51,79%	-47,20%	26,63	11,1 °C	8,1 °C	15,9 °C	20	0	1
Dicembre														
Totale	141.524,53		147.484,88	124.348,52	906,40	-13,07%	-25,55%	1.233,11				136	1	36

Sezione 3 - 56,233 kWh Consumo Zebra di produzione - Letture da contratto di produzione

Mese 2018	Mese ENEL [kWh/mese]	Mese UR [kWh/mese]	Produzione [kWh/mese]	Ore equivalenti	Scostamento ENEL %	Scostamento UR %	R. Salire [kWh/mese]	Temp. Media	Temp. Minima	Temp. Massima	Giorni Pioggia	G. Neve o Grandine	Giorni Temporali	Note
Gennaio	1.690,81	=	1.781,41	1.340,00	23,47	-30,76%	-24,26%	41,82	2,8 °C	-1,1 °C	7,7 °C	0	1	0
Febbraio	2.433,24	=	2.807,51	1.780,00	13,80	-30,04%	-22,64%	68,71	6,8 °C	1,8 °C	12,8 °C	5	0	0
Marzo	5.084,04	=	4.779,84	1.200,00	139,94	-36,27%	-34,80%	121,41	10,5 °C	4,7 °C	16,8 °C	5	0	1
Aprile	5.490,91	=	8.070,91	12.725,00	45,26	-58,02%	-55,11%	110,81	13,8 °C	8,7 °C	18,2 °C	17	0	5
Maggio	1.764,40	=	8.005,84	1.870,00	31,17	-78,40%	-76,50%	126,69	16,3 °C	11,1 °C	19,3 °C	19	0	4
Giugno	4.113,67	=	4.040,22	1.470,00	67,79	-28,38%	-41,64%	161,40	20,5 °C	16,6 °C	20,5 °C	10	0	4
Luglio	8.070,31	=	8.004,72	1.500,00	126,04	-34,99%	-21,47%	161,71	25,3 °C	20,5 °C	30,3 °C	22	0	10
Agosto	7.535,00	=	8.224,00	1.040,00	118,54	-4,53%	-23,54%	130,84	25,5 °C	20,7 °C	30,2 °C	10	0	7
Settembre	5.569,01	=	5.838,73	4.007,00	70,80	-17,61%	-17,26%	115,93	20 °C	15,5 °C	25 °C	8	0	4
Ottobre	3.543,83	=	3.795,68	3.125,00	51,91	-30,06%	-17,67%	69,04	15,9 °C	11,7 °C	20,3 °C	14	0	0
Novembre	2.144,31	=	1.837,88	1.481,00	24,61	-40,10%	-28,42%	26,63	11,1 °C	8,1 °C	15,9 °C	20	0	1
Dicembre														
Totale	60.482,56		63.498,72	55.597,00	593,33	-41,11%	-42,54%	1.233,11				136	1	36



Il trasporto su ferrovia

Anche nella linea dei trasporti, legata all'export del vino, la cantina si propone in continua ricerca verso migliori 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, l'azienda riduce 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

Il depuratore installato nel 2018 e funzionante nel corso del 2019 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, è stato 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 degli elevati picchi organici e di portata, che si verificano normalmente nel periodo di vendemmia. Il sistema consente di modulare la capacità di trattamento ed 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.



Il 2019 ha visto inoltre l'inizio dei lavori per l'ampliamento del depuratore che termineranno nel 2020, assieme all'azienda AgriDep che 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.



La collaborazione con Consorzio Nazionale Imballaggi (Conai)

Sostenibilità, trasparenza e tutela dell'ambiente sono temi di grande attenzione e interesse per l'azienda la quale, già da molti anni, fa parte di una grande realtà consortile, ovvero CONAI, promotore di un'economia fondata sull'avvio dei rifiuti al riciclo oltre che della loro valorizzazione.

Questo consorzio di imprese opera nel territorio europeo, per far sì che i produttori nonché gli utilizzatori di imballaggi garantiscano il raggiungimento degli obiettivi di recupero e riciclo dei rifiuti.



Allo stesso modo la cantina è consapevole dell'importanza di questo tema e contribuisce

con impegno alla separazione e al recupero degli scarti di produzione.



L'Eco stampante negli uffici

Nel 2019 gli uffici utilizzano carta unicamente e totalmente riciclata, certificata Ecolabel e Chlorine Frecarta e una stampante con inchiostro cancellabile. Questa 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.

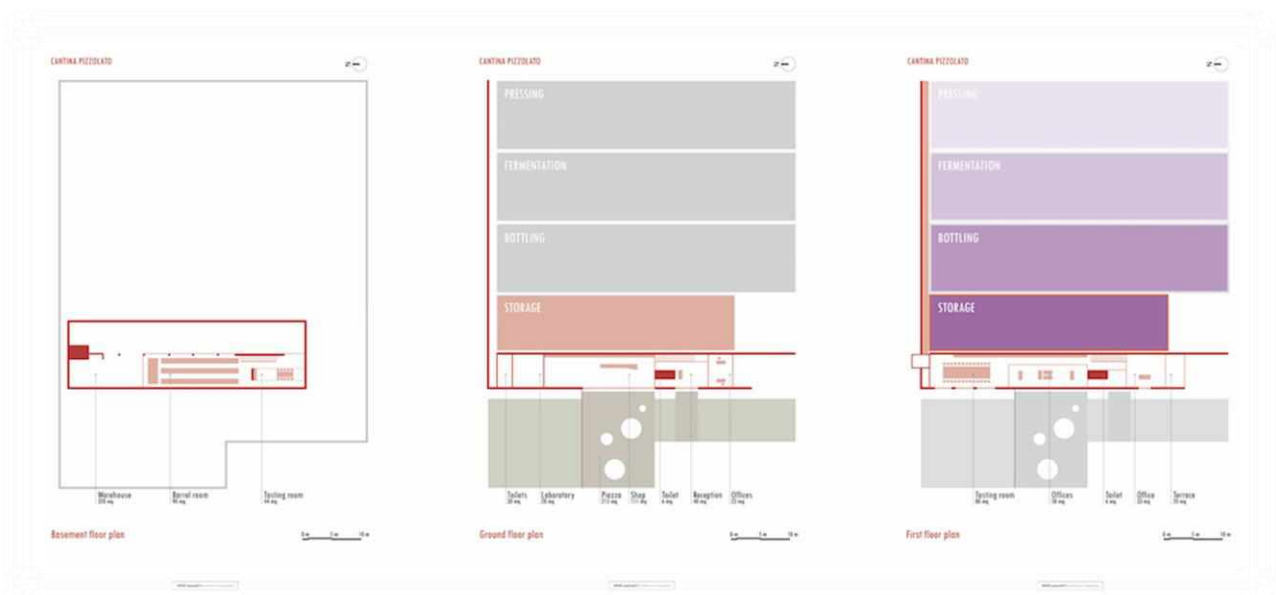


La cantina dalle radici Bio

Il 2019 è stato dal punto di vista della struttura un anno di consolidamento e accrescimento, dove le visite guidate e le degustazioni rivolte ai visitatori sono aumentate così come il diffondersi del progetto cantina che sempre ha suscitato interesse nei turisti. Un anno questo nel quale si ricorda il successo ottenuto lo scorso per l'inserimento del progetto all'interno della Biennale di architettura di Venezia e che nel 2019 si sottolinea con una menzione tutta internazionale.

Il progetto Made Associati

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: una cantina in Faggio del Cansiglio

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 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.

Menzioni 2019: selezione del progetto alla mostra di Atsuko Ueda di Tokyo



**BARBARA
CAPPOCHIN
FOUNDATION**

Da maggio del 2016 sono state davvero numerose le menzioni e i premi internazionali che il progetto sostenibile creato da Made Associati ha regalato allo staff della cantina e che si possono rileggere nei precedenti bilanci sociali o all'interno del sito aziendale.

Il 2019 ha visto sbarcare il progetto paesaggistico-aziendale in Giappone. Atsuko Ueda, dell'Architects Studio Japan Inc., è una ditta giapponese che prepara ogni anno una mostra itinerante del premio internazionale di Barbara Cappochin a Tokyo. Nel 2017 infatti è arrivata la notizia della selezione per il Premio Cappochin come "vincitori della sezione regionale", la cui menzione citava: "La giuria ha voluto premiare il forte radicamento del progetto nella cultura architettonica rurale del Veneto, dato dagli "interessanti volumi, chiaramente legati agli edifici tradizionali e l'uso di legno proveniente da una vicina foresta controllata".



第5回 | バルバラ・カポッキン国際建築ビエンナーレ | 日本巡回展
 開催会 | 2019年5月23日(木) - 6月3日(月) | ASJ TOKYO CELL (東京) | 11:00-18:00 | 入場無料
 講演会 | サステナブルな建築を考える | 講演者 | 栗原浩一、フルットワラワン
 2019年5月23日(木) | 会場 | 東京都千代田区九段南1-3-1 | 18:30-20:00 | 聴取 | 12:00-18:00 (入場料 500円/名)
 会場 | イタリア文化会館 | 〒100-0044 東京都千代田区千代田1-1-1 | Tel: 03-6206-2100 | Mail: info@itc.jp



QUINTA EDIZIONE DELLA
 ITINERANTE DELLA
 BIENNALE DI
 ARCHITETTURA

BARBARA CAPPOCHIN IN GIAPPONE



地域との関係を保ちながら
 美と機能と持続性を兼ね備えた
 優れた現代建築に贈られる賞



第5回 | バルバラ・カポッキン国際建築ビエンナーレ | 日本巡回展

QUINTA EDIZIONE MOSTRA ITINERANTE DELLA BIENNALE DI ARCHITETTURA BARBARA CAPPOCHIN IN GIAPPONE

EXHIBITION

講演会 | バルバラ・カポッキン国際建築ビエンナーレとは――

イタリアのバドゥワで毎年開催されている建築賞と建築イベントを含めた建築ビエンナーレです。このビエンナーレは、バルバラ・カポッキン財団、イタリア建築家協会が主催し、CIA(世界建築家連合)、C.N.A.A.P.C.(建築家・デザイナー・建築者専門団体)協賛し、ウルト用の後援を受けています。

バルバラ・カポッキン財団は、イタリア大学建築学部在学中に卒業したバルバラの生きた証を刊し、地域との関係を保ちながら美と機能と持続性を兼ね備えた優れた現代建築を推進することを目的として設立されました。2007年度を第1回とし、2017年には第5回の開催され、世界55か国の中から、300作品の応募が寄せられました。今回の展示では建築賞受賞、ウルト用建築賞の受賞作品を展示紹介します。



会期 | 2019年5月23日(木) - 6月3日(月) | 11:00-18:00
 オープニングレセプション | 5月23日(木) | 17:00-18:00
 会場 | ASJ TOKYO CELL
 東京都千代田区九段南1-3-1 観音石ビル
 Tel: 03-6206-2100
 主催 | イタリア文化会館/財団/イタリア建築家協会
 アーキテクトスタジオ シェワレ/株式会社
 イタリア文化会館
 後援 | C.N.A.A.P.C.、イタリア建築賞/ウルト用



LECTURE

講演会 | サステナブルな建築を考える

人間・社会・地球環境の持続可能な発展のために、サステナブルな建築を考える――これからの建築にとって不可欠な要素について賞に贈られる深い理解を基に講演し、2017年国際賞グランプリの受賞建築「フルットワラワン」式に受賞者について語っていただきます。会場にてイタリア主催者より2019年度の応募の関する案内も行います。皆様のご参加ください。

栗原浩一 | Keigo Kumi
 建築家、東京芸術大学建築学部長、東京大学助教授、2007年「ウルト」にて建築賞受賞、2008年建築賞
 フルットワラワン | ML MARLETH VAN WARWAN
 2017建築賞「ラングワラン」アーキテクト | 2017年建築賞グランプリ受賞



会期 | 2019年5月24日(金) | 18:30-20:00 (開場17:30)
 会場 | イタリア文化会館(東京) | アニエッリホール
 東京都千代田区九段南1-3-1 | Tel: 03-6206-4801 | 定員370名 | 入場無料 | 要事前申込
 申込 | 要事前申込
 申込先 | アーキテクトスタジオ シェワレ(株)
 https://cpool.asj-eet.com/barbara-capochin-2019
 Tel: 03-6206-2100
 Mail | info@itc.jp





Welfare territoriale

Istituzioni ed associazioni

La Cantina Pizzolato è un 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 2019 è stato il quinto anno di partecipazione dell'azienda ad un **progetto associativo**, organizzato da **Assindustria Venetocentro** con imprenditori di Padova e Treviso e condotto dal dott. Mario Paronetto, **dedicato allo sviluppo dei concetti di sostenibilità d'impresa**. Inizialmente partito con 10 imprese e terminato nel 2019 con 31 aziende, 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 narrando 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 stessa.

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; la CIA 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 2019 l'azienda continua orgogliosamente anche l'adesione all'associazione **BIO VENEZIA, 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 e solidali

Cinema in cantina con Sole Luna Festival

La cantina è stata una delle location selezionate dall'associazione "Sole Luna DOC Film Festival – Un ponte tra le culture" per la loro iniziativa di "Cinema In cantina" nell'estate 2019. 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 2019 ha visto la realizzazione di cinque serate speciali organizzate in cantina con proiezioni di film documentari con il tema "Italian Genio" selezionando ritratti di personaggi che hanno portato la creatività italiana nel mondo, dalla cucina all'architettura. Le proiezioni sono state accompagnate da degustazioni delle eccellenze enologiche delle aziende del Consorzio di Tutela del Prosecco Doc. La serata in Cantina Pizzolato si è tenuta il 5 settembre 2019 con la proiezione del film "Il paese dove gli alberi volano" di Davide Barletti e Jacopo Quadri. Un film dedicato a Eugenio Barba, rivoluzionario innovatore della scena teatrale internazionale, e all'Odin Teatret, compagnia teatrale e comunità cosmopolita attiva da 50 anni.

Il progetto "In Azienda": dialogo tra impresa e studente



percorso di conoscenza e dialogo con le imprese per aiutare i neolaureati e i neodiplomati ad inserirsi nel mondo del lavoro, attraverso un ciclo di incontri e visite guidate. A completare la visita guidata, è stata realizzata un'intervista a Settimo Pizzolato durante la quale sono stati toccati temi inerenti ai rapporti tra l'azienda e gli stakeholder, tra azienda e territorio, le modalità di selezione, inserimento e sviluppo del personale.

Qui a fianco il ringraziamento all'azienda per la partecipazione attiva al progetto.

Nel corso del 2019 la Cantina Pizzolato è stata selezionata per il progetto "In Azienda" promosso dalla cooperativa "La Esse". Lo scopo era quello di sostenere i giovani all'orientamento professionale attraverso un



Comune di Spresiano

Prot. n. 9523

Spresiano, il 10 maggio 2019

Spett.le
LA CANTINA PIZZOLATO SRL
VIA IV NOVEMBRE, 12
31020 VILLORBA

Il progetto *InAzienda* vuole dirvi **Grazie!**

Perché ci avete dato fiducia nella fase di avvio di un progetto sperimentale.

Perché avete scommesso con noi sull'obiettivo di coinvolgere le giovani generazioni nel credere e nell'investire in un'idea di lavoro che possa riconoscere il loro valore e la loro competenza.

Perché ci avete dato la possibilità di conoscervi e di poter entrare in realtà innovative che credono nella rete, che guardano al futuro, che credono nei giovani.

Da parte nostra l'impegno a tenere viva questa partnership, coinvolgendovi negli sviluppi di questa progettualità.

Il sindaco di Spresiano
Marco della Pietra



IO?BIO: incontri formativi per un distretto biologico nel comune di Villorba

Il 2019 è iniziato con un'importantissima collaborazione con il comune di Villorba, aderendo ad un prezioso progetto chiamato "IO?BIO" che prevedeva quattro incontri formativi e rivolti alla

cittadinanza per avvicinare e far conoscere il mondo del biologico da vicino e sostenere la lunga strada verso la creazione di un distretto biologico a Villorba. L'amministrazione Comunale assieme alle aziende aderenti ha voluto dare risalto al modello economico dell'agricoltura biologica condividendone i contenuti con cittadini ed imprese.

Quattro incontri a cui la Cantina Pizzolato ha partecipato attivamente che hanno approfondito varie tematiche del mondo BIO, con l'intento dichiarato di promuovere un approccio diverso e più rispettoso dell'ecosistema, per arrivare a costituire un Distretto BIO, nel quale il tessuto produttivo possa essere ben definito e distinto dalle realtà tradizionali.

Una scelta nata dalla consapevolezza che nel corso degli ultimi anni il mondo

dell'agricoltura che opera nel Comune di Villorba è stato capace di reagire agli stimoli interni ed esterni allo stesso settore per poter mantenere alta la competitività in un mercato sempre più complesso ed esigente.

Il sindaco Marco Serena ha descritto così l'iniziativa: "Sono convinto che la sinergia tra tutti i diversi soggetti che operano nello specifico settore sia fondamentale se si vogliono raggiungere traguardi lusinghieri e qualificanti, nonché maggiormente premianti rispetto a quanto sino ad oggi conseguito. Secondo una nostra prima indagine, con ciò già riconoscendo lo sforzo ai primi "pionieri" che ci seguiranno anche nella realizzazione del ciclo di incontri, i pilastri sui quali poggia l'innovazione del settore sono, da una parte la scelta delle aziende di lavorare e produrre puntando sulla qualità, dall'altra l'aver compreso perfettamente il loro importante ruolo per l'economia del territorio. Questi sforzi, per essere utili, devono portare alla certificazione dell'azienda e, confido nel prossimo futuro, di un sistema territoriale. Il nostro Paese già primeggia in Europa per il numero di aziende biologiche,



ma quelle che si occupano della trasformazione dei prodotti agricoli (Veneto ed Emilia Romagna sono le regioni leader) sono costrette a ricorrere all'importazione di materie prime da agricoltura biologica dall'estero, poiché la produzione nazionale risulta insufficiente, snaturando il concetto di biologico, inteso anche come "a minor impatto ambientale" ed espressione di "sovranità alimentare locale".

Il calendario completo degli incontri tenuti in Villa Giovannina prevedeva le seguenti dati:

- 31 gennaio, BIO e Bio 0: Bio come stile di vita per famiglie, cittadini ed imprese. Istruzioni per l'uso;
- 28 febbraio, BIO... SFERA: la filiera del Bio, quali opportunità: dalla coltivazione alla cura dei giardini, dall'allevamento al consumo consapevole, passando per il mercato;
- 28 marzo, BIO... LOGICA: La ratio che governa l'impresa a vocazione bio: quali gli strumenti, quali le professionalità che servono e quali ancora mancano, il trend di sviluppo all'estero e in Italia;
- 2 maggio, BIO... ZONA: Vero e falso, tra scienza e leggenda, le fake news riguardano anche il mondo del Bio. Cosa c'è da sapere.

Il sostegno ad AIL e alla Lega Italiana Fibrosi Cistica

Nel 2019 la Cantina Pizzolato ha sostenuto, con un contributo in vino, l'AIL di Treviso, l'associazione italiana contro le leucemie, linfomi e mieloma a favore di un momento di aggregazione per una



raccolta fondi da destinare alla ricerca scientifica per le malattie oncoematologiche.

Il periodo natalizio ha inoltre coinvolto l'azienda in una aperitivo solidale in rosa chiamato "Galleria En Rose" con una divertente lotteria, contribuendo con la donazione della bottiglia "M-Use" di rosé, a sostegno della lega italiana fibrosi

cistica – comitato Veneto - in collaborazione con altre aziende del trevigiano.





Hospitality in cantina

Gli eventi: la cena tra i filari e i “Live in Piazzetta”

Tra gli eventi del 2019, è doveroso menzionare la prima edizione de “La Cena tra i filari”, che ha avuto luogo a inizio agosto dando la possibilità agli ospiti di immergersi completamente nel polmone verde dell'azienda. Una serata suggestiva a lume di candela con una lunga tavolata avvolta in un'atmosfera magica in cui i filari della cantina hanno fatto da cornice. I vini sono stati i protagonisti della serata, con abbinamenti di qualità a km0 realizzati grazie alla collaborazione con G&G gastronomia.

L'estate 2019 si è contrassegnata poi per gli “aperitivi in piazzetta”, un ciclo di tre appuntamenti nei quali gli ospiti della cantina hanno avuto la possibilità di degustare diversi vini con abbinamenti ricercati, capaci di esaltare ulteriormente le note e le caratteristiche qualitative dei vini in mescolta. Gli appuntamenti hanno visto realizzarsi ricercati ma fantasiosi abbinamenti: vini senza solfiti e tipologie di pizze gourmet con farine biologiche, lo yoga e gli estratti di frutta e spumante ed infine il Pinot grigio spumante extra brut abbinato al sushi, in collaborazione con ZUSHI Treviso.

La collaborazione con SlowFashionDesign

La contaminazione tra aziende è da sempre un ramo importante dell'albero della vision aziendale.



Nel corso dell'annata 2019 nasce un'importante collaborazione con SlowFashionDesign ed Edesign Festival, aziende e piattaforme trevigiane nate dalla volontà di condividere uno stile di vita e di business soprattutto nella moda e nel design, con chi crede nell'etica, nelle filiere corte e nella sostenibilità, attraverso i valori del design etico, della responsabilità e della territorialità. La collaborazione si è consolidata sia per la presentazione ufficiale di settembre 2019 della bottiglia “M-Use” sia all'interno del Museo di S. Caterina, a Treviso, in occasione della mostra

d'arte di Roberto Pamio, dove la cantina è stata partner ufficiale. Tra il 26 e il 29 ottobre si è svolta inoltre a Treviso la convention annuale delle Camere di Commercio Italiane all'estero. In questa occasione, tutti i Presidenti e i Segretari Generali delle CCIE provenienti da ogni parte del mondo si

sono incontrati nella città storica. La Cantina è stata il luogo scelto per ospitarli: l'aperitivo e il meeting sono stati organizzati in collaborazione con Slowfashiondesign.com, ICMQ India e Cesare Saccani nella serata di venerdì 25 ottobre. Lo scopo era quello di creare un'occasione di incontro per conoscere alcuni dei presidenti, Ambassador di Get It Fair nel mondo, associazioni e imprese locali. All'evento è stata presentata in anteprima "Get It Fair Framework 2019" e il sito Slowfashiondesign.com.

Ecco la loro testimonianza: *"La collaborazione con la Cantina Pizzolato è stata immediata, istintiva, i medesimi valori, la stessa visione del business sostenibile e la gestione etica del lavoro, hanno portato subito progetti condivisi. Una location modernissima, dalle linee essenziali, custodisce al suo interno la passione per le tradizioni e l'antica arte della vinificazione, fatta nel rispetto dell'ambiente e dei prodotti. Queste peculiarità e la simpatia di Settimo, Sabrina e tutto il prezioso staff della cantina rendono perfette le collaborazioni con noi di Slow+-fashion+design"* - Silvia e Alessandro.

Gli eventi sportivi 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 2019 è stato un anno ricco di iniziative sportive aziendali: 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 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 prestandosi come luogo d'incontro per l'inizio della stagione calcistica per la presentazione ufficiale delle squadre. La cantina ha sostenuto con un nuovissimo rapporto di sponsorizzazione, per tutto il corso del 2019, anche il **Villorba Rugby**, realtà storica del paese. Ha promosso inoltre iniziative sportive in cantina e nei vigneti come la **3ª edizione della gara di Ciclocross TROPHY GS VILLORBA CYCLING CLUB nell'ottobre 2019**, una tappa-giro del Veneto e una prova per il campionato provinciale e la **"Novello in Gravel"**, una pedalata off-road adatto a biciclette gravel, MTB e ciclocross, organizzata da C.G. Aquile Fontane.





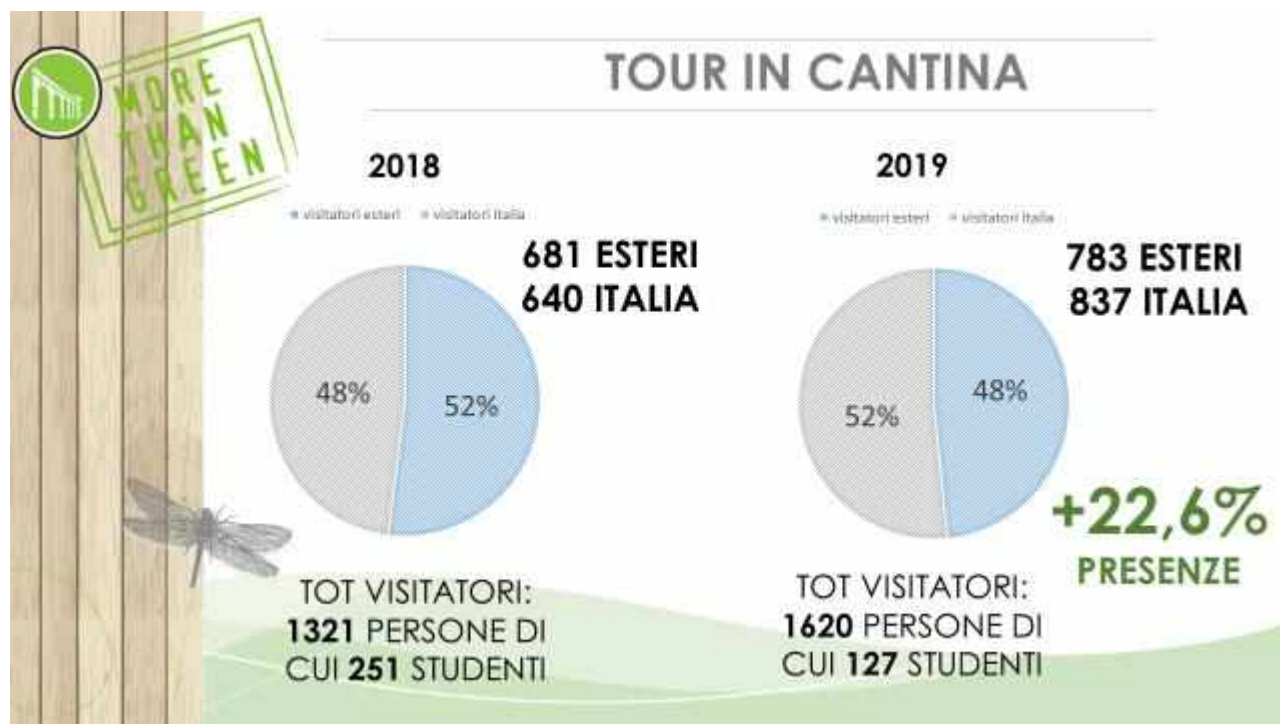
Un percorso quest'ultimo che si è snodato per i vigneti della cantina e le stradine di campagna, le strade sterrate, il fiume Piave e qualche breve salita sul Montello.

Lo sport è per la cantina inteso anche come portatore di benefici psico-fisici e di benessere: a tale scopo nel corso del 2019 è stato organizzato un incontro nella piazzetta della cantina legato ad una lezione di **Yoga** con Vera Bettiol, insegnante di yoga.



Bio Tour e collaborazioni

Una delle attività che l'azienda ha portato avanti con attenzione in questi anni da quando la nuova struttura è stata inaugurata è quella legata al servizio di hospitality e di tour in cantina, che ha visto una costante e progressiva crescita a livello qualitativo e quantitativo. 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, portatore di condivisione, calore, confronto e trasparenza.



Lo staff ha sviluppato ulteriormente nel corso del 2019 le esperienze dei "BIO tour", con l'obiettivo di dare ai visitatori un imprinting verso la comprensione di tutto quello che significa biologico, terminando l'esperienza con una degustazione guidata dei vini locali dell'azienda. Nel 2019 l'offerta è stata ampliata, con l'integrazione di due nuove possibilità per i visitatori, il *bio Tour Prosecco experience* e il *bio tour Raboso experience*. Il primo infatti introduce i visitatori nel mondo delle bollicine venete, scoprendone tutti i segreti e le curiosità; il secondo invece rappresenta per gli ospiti un'occasione per immergersi nelle origini antiche del Raboso, un vitigno autoctono del territorio che risale ad origini antichissime. Inoltre, sempre legato all'attività di hospitality, è stato consolidato il "Bio Tour Bici", un percorso lungo 4km per gli amanti della bicicletta a cui è possibile prendere parte nei mesi estivi, tra maggio e settembre. Il percorso è stato migliorato attraverso un'implementazione

maggiore delle tappe e delle relative spiegazioni illustrative tra i vigneti biologici dell'azienda. Come si evince dallo schema di cui sopra, **il numero dei visitatori è aumentato nel corso del 2019 del 22.6%**, un numero importante considerando che non ci sono stati concreti e significativi investimenti nel settore dell'enoturismo.

Un dato che vede anche la rinnovata partecipazione del mondo delle generazioni future attraverso le visite da parte di scuole e università come I.P.S.S.A.R. Massimo Alberini e I.T.T. Giuseppe Mazzotti. Nel corso dell'anno inoltre la cantina ha ospitato diversi gruppi di studenti provenienti da tutta Italia. Ad aprile alcuni studenti dell'Università di Padova della facoltà di ingegneria gestionale hanno fatto visita all'azienda per approfondire il tema dei vini PIWI. Alcuni studenti della facoltà di Ingegneria dell'Università di Lecce hanno invece voluto approfondire il tema della sostenibilità delle attività produttive nella provincia di Treviso.

A giugno 2019 la cantina è stata la cornice ideale per lo svolgimento dell'attività di team building del gruppo Salmoiraghi e Viganò dell'area nord-est Veneto e Friuli. Dopo il welcome coffee in wine shop, i partecipanti si sono spostati nella sala conferenza dove assieme ad una chef professionista, si sono divisi in gruppo per realizzare degli stuzzichini che hanno degustato, assieme ai vini Pizzolato. A seguire, gli ospiti hanno effettuato una visita guidata alla cantina con la degustazione dei vini della tradizione: Prosecco, Manzoni e Raboso.

Nel luglio 2019, l'associazione **"BIMBI COL CAMPER"** ha inserito la Cantina Pizzolato nel suo itinerario di tre giorni nella provincia di Treviso: muniti di bici, è stato organizzato il tour di 4 km tra i vigneti.

Gli sforzi e la dedizione sempre presenti nel lavoro di tutto lo staff sono stati sicuramente ripagati attraverso menzioni all'interno di siti e pagine prestigiose. Un esempio è sicuramente il sito "Veneto Secrets" che ha dedicato un articolo alla cantina, elogiando i valori e le qualità che la contraddistinguono.

Sempre in questo frangente, sono state avviate delle collaborazioni con alcuni importanti portali online dedicate all'enoturismo: *Wine tourism* e *Winedering*, con un range prevalentemente internazionale, in cui vi viene proposta una visita guidata assieme alla degustazione; *Smartbox*, indirizzato prevalentemente ad una clientela nazionale, esteso nei pacchetti "peccati di gola" e "cantine italiane".

In tutte e tre le collaborazioni si è deciso di proporre il *Bio Tour Tradizione* per valorizzare il territorio locale, andando oltre al Prosecco, vino per eccellenza con il quale si identifica il territorio trevigiano a livello mondiale. Infatti, la proposta degustativa prevede, oltre alle bollicine trevigiane, anche **il Manzoni Bianco DOC Piave, il Raboso DOC Piave e lo Spumante Metodo Classico Chardonnay/Manzoni bianco.**

Questo settore è stato inoltre adattato al nuovo decreto di marzo 2019 sull'enoturismo ed è stato implementato attraverso un catalogo di visite guidate ad hoc, contenente tutti i servizi offerti dalla cantina in tre lingue diverse.

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 2019 la cantina Pizzolato ha partecipato alle seguenti manifestazioni:

- Millesime Bio (Montpellier – 28/30 gennaio);
- Prowein (Düsseldorf – 17/19 marzo);
- Vinitaly (Verona – 07/10 aprile);
- TTG Rimini (Rimini – 09/11 ottobre)

I successi dei vini Pizzolato



Il 2019 è stato un anno ricco di emozioni poiché sia a livello internazionale sia a livello locale i vini biologici della cantina hanno ottenuto diversi premi e menzioni. Tra i riconoscimenti da citare ci sono sicuramente **le tre medaglie d'oro ottenute al Challenge Gilbert & Gaillard**, guida e riferimento essenziale per professionisti e amanti del vino, ottenute dallo spumante Prosecco DOC extra dry, lo spumante Conegliano-Valdobbiadene DOCG extra dry e lo spumante Pinot Grigio DOC delle Venezie extra brut. Quest'ultimo ha ottenuto inoltre una medaglia di bronzo al Decanter World Wine Awards assieme ad altre tre ugual medaglie per lo spumante Conegliano-Valdobbiadene DOCG extra dry, il Malanotte del Piave DOCG 2013 e il prosecco frizzante

Pizzolato Fields. Il Malanotte del Piave DOCG si riconferma un vino biologico di alta qualità ottenendo il bollino rosso al Merano Wine Festival 2019. Infine, un eccellente risultato è stato ottenuto alle rassegne di Wine Enthusiast 2019 all'interno delle quali il prosecco spumante Pizzolato Fields ha ottenuto 91/100 entrando nella classifica BEST BUY 2019. La versione frizzante invece ha acquisito 90/100.

A livello locale, importanti riconoscimenti sono giunti dalla rassegna dei vini di Camalò (Treviso) e dal concorso Enoconegliano nel quale lo **spumante Metodo Classico Pizzolato ha ottenuto il sigillo d'argento**.



Rendiconto Economico

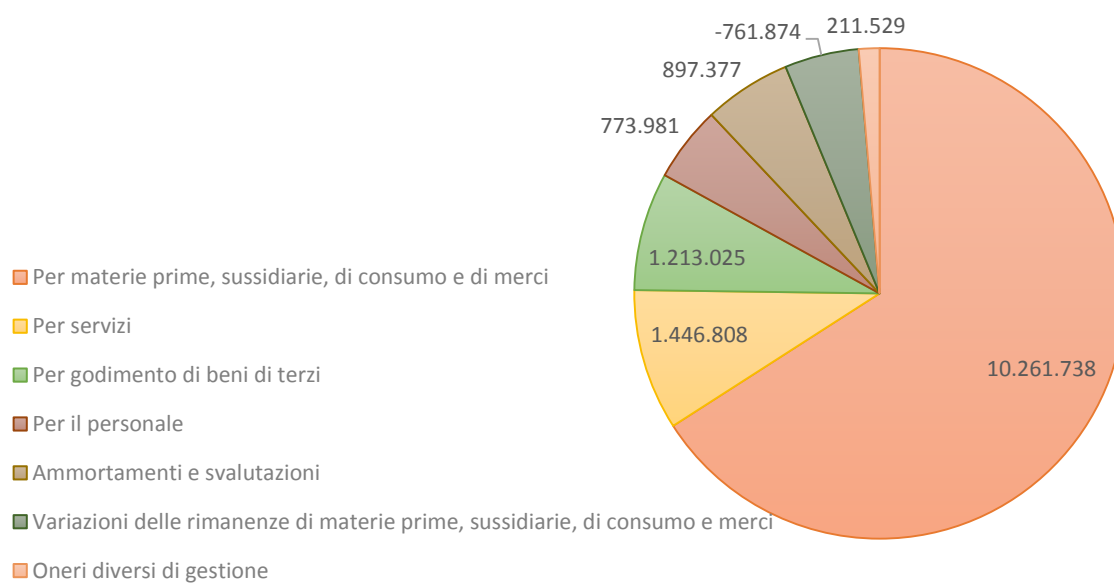
PRINCIPALI GRANDEZZE ECONOMICHE E DI BILANCIO

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.

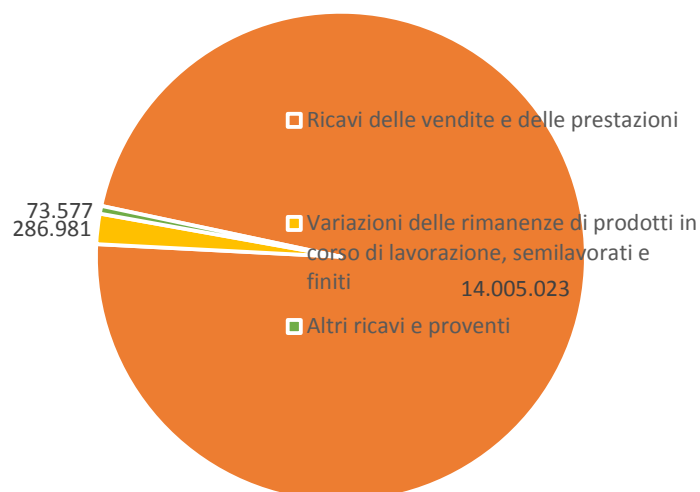
CONTO ECONOMICO

>>> Conto economico	
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	14.005.023,00
2) Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	286.981,00
3) Variazione dei lavori in corso su ordinazione	
4) Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	
5) Altri ricavi e proventi	73.577,00
TOTALE (A) VALORE DELLA PRODUZIONE	14.365.581,00
B) COSTI DELLA PRODUZIONE	
6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	10.261.738,00
7) Per servizi	1.446.808,00
8) Per godimento di beni di terzi	1.213.025,00
9) Per il personale	773.981,00
a) Salari e stipendi	558.867,00
b) Oneri sociali	162.631,00
c) Trattamento di fine rapporto	38.271,00
d) Trattamento di quiescenza e simili	
e) Altri costi	14.212,00
10) Ammortamenti e svalutazioni	897.377,00
a) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	703.715,00
b) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	183.276,00
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	
d) Svalutazioni di crediti compresi nell'attivo circolante	10.386,00
11) Variazione delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	- 761.874,00
12) Accantonamenti per rischi	
13) Altri accantonamenti	
14) Oneri diversi di gestione	211.529,00
TOTALE (B) COSTI DELLA PRODUZIONE	14.042.584,00
DIFFERENZA TRA VALORI E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	322.997,00
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	
15) Proventi da partecipazioni	
16) Altri proventi finanziari	2.990,00
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	28,00
d) proventi diversi dai precedenti, con separata indicazione di quelli da imprese controllate e collegate e di quelli da controllanti	2.962,00
17) Interessi e altri oneri finanziari	94.253,00
17 BIS) Utili e perdite su cambi	
TOTALE (C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	97.243,00
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)	231.734,00
D) RETTIFICHE	
22) Imposte sul reddito di esercizio	27.818,00
UTILE / PERDITA DELL'ESERCIZIO	203.916,00

Breakdown dei costi (B) costi della produzione)



Breakdown dei ricavi (A) valore della produzione)



PRODUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

Produzione Valore aggiunto

		2019
	Ricavi delle vendite e delle prestazioni (al netto delle rettifiche di ricavo)	14.005.023,00
	Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	286.981,00
	Variazione dei lavori in corso su ordinazione	-
	Altri ricavi e proventi	73.577,00
	Ricavi attività tipica	14.365.581,00
	Ricavi della produzione atipica (lavori in economia)	-
VGP	VALORE GLOBALE DELLA PRODUZIONE	14.365.581,00
CO.INT	COSTI INTERMEDI DELLA PRODUZIONE	12.346.029,40
VACL	VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO	2.019.551,60
	Ricavi accessori	2.990,00
	Costi accessori	10.386,00
Ris.G.ACC	Saldo gestione accessoria	- 7.396,00
	Ricavi straordinari	-
	Costi straordinari	25.196,60
CO.S	Saldo gestione straordinaria	- 25.196,60
VAGL	VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	1.986.959,00
Amm	Ammortamenti	886.991,00
VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	1.099.968,00

DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

Distribuzione Valore aggiunto

		2019
	Personale non dipendente	-
	Personale dipendente	773.981,00
	> Remunerazioni dirette	611.350,00
	> Remunerazioni indirette	162.631,00
	> Eventuali quote di riparto del reddito	-
A	REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	773.981,00
	Imposte dirette	27.818,00
	Imposte indirette	-
B	REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	27.818,00
	Oneri per capitali a breve termine	94.253,00
	Oneri per capitali a lungo termine	-
C	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	94.253,00
	Dividendi (Utili distribuiti alla proprietà)	-
D	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	-
E	REMUNERAZIONE DELL'AZIENDA	203.916,00
F	LIBERALITA' ESTERNE	-
VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	1.099.968,00

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.

*“La stesura di questo bilancio prende inizio da un progetto che nasce con l'ammissione nel 2017 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.*

Alla luce del progetto qui presentato, un ringraziamento speciale va all'ufficio marketing e all'ufficio controllo qualità e amministrativo per aver redatto il bilancio sociale 2019 e allo staff Pizzolato che ha contribuito alla ricerca dati, oltre che a tutti i 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 2020 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”.

Settimo Pizzolato



PIZZOLATO
Organic Wine since 1991

BILANCIO SOCIALE 2019 – REDATTO A LUGLIO 2020

Progetto grafico ed impaginazione: La Cantina Pizzolato Srl
Fotografie ed immagini: Archivio La Cantina Pizzolato Srl



Per la realizzazione di questo bilancio,
è stata utilizzata unicamente carta riciclata al 100%.

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