PIZZOLATO

ORGANIC WINE

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

anno 2020

organic wine since 1991

/ Indice

Lettera agli Stakeholder 8
Il Gruppo Pizzolato 11
L'Agenda 2030 12
Chi siamo: il 2020 in numeri 15
Una cantina dalle radici bio 16
La vision 19
La mission 19
La storia aziendale 23
Dove siamo: Prosecco DOC e denominazioni 27
La Cantina Pizzolato SRL - Gli organi sociali 30
L'Azienda agricola Pizzolato e i vigneti biologici 32
Il dialogo con gli Stakeholder 39
Mappa degli stakeholder 40
La matrice di materialità 42
I dipendenti 43
I fornitori 46
Banche 50
L'impatto ambientale 53
La sostenibilità in vigneto 57
La sostenibilità in cantina 67
La sostenibilità nei vini 75
L'impatto sociale e territoriale 81
I progetti per il sociale 82
Welfare territoriale 87
L'impatto economico e governance 91
Il Rendiconto Economico 92
La Pandemia da Covid-19 99
Il boom del vino biologico durante la pandemia 100
L'attività commerciale Pizzolato in era Covid 101
Successi e riconoscimenti dei vini 104
Gli eventi in era Covid 111

Lettera agli Stakeholder

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 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, collaboratori, ambiente e la nostra società, abbiamo redatto insieme questo bilancio sociale: un impegno annuale a cui teniamo fede ormai dal 2017. 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 sono "dietro le quinte". L'anno 2020 è stato un anno di cui non credo serva ricordarne l'unicità. Un avvenimento straordinario, improvviso, che ha portato ognuno di noi ad adattare la propria quotidianità a qualcosa a cui non eravamo assolutamente abituati.

Il cambiamento è dovuto entrare altrettanto rapidamente all'interno della nostra azienda chiedendo a tutti noi e a tutti i nostri collaboratori un elevato spirito di adattamento per adeguarsi ai nuovi protocolli e alle regole di convivenza con questo nemico sconosciuto sbarcato sul nostro pianeta. Abbiamo assistito ad uno sforzo enorme da parte di tutti, specialmente considerando che i nostri settori sono stati e sono tutt'ora quella parte di Italia produttiva che non ha mai smesso di lavorare.

Ci siamo reinventati e Voi con noi, abbiamo concretizzato progetti in un modo completamente diverso rispetto a quello prefissato a inizio anno, ci siamo incontrati in altri luoghi, abbiamo imparato a guardare le cose da altri punti di vista. La nostra casa, il luogo dove i pensieri di lavoro rimanevano fuori dalla porta, è diventato per molti l'unico posto dove potersi collegare. Comodamente seduti sulla nostra sedia abbiamo fatto il giro del mondo, Tokyo, San Francisco, passando per Stoccolma e poi ancora Singapore e Varsavia, cambiando solo gli sfondi di Zoom.

Un modo di contatto che ci ha permesso di accorciare le distanze ma al quale non ci abitueremo mai. Abbiamo tutti bisogno di incontrarci, di confrontarci: il nostro cassetto è pieno zeppo di nuovi progetti, di visioni da condividere e vorremmo tornare presto a raccontarvele seduti allo stesso tavolo, degustando insieme il risultato del nostro lavoro, alzando il calice per brindare ad un successo raggiunto.

Un anno difficilissimo per tutti quello del 2020 ma che fortunatamente ha avuto un segno + nel nostro bilancio. Siamo ***immensamente grati*** per il risultato positivo di quest'anno: ringrazio di cuore tutti i miei collaboratori, i

miei clienti, tutti i fornitori e le associazioni che operano con noi e a fianco di noi con impegno e passione anche in anni come questi, dove non è sempre facile trovare la forza e lo stimolo giusto per poter andare avanti. Il nostro settore, legato alla GDO, è stato ed è tutt'ora quella parte di Italia che non ha mai smesso di lavorare. Questo stato privilegiato ci ha permesso di supportare i nostri partner che invece sono stati costretti a chiudere le proprie attività. A loro va il nostro pensiero oggi.

Ci auguriamo che tutto quello che abbiamo passato ci lasci dentro un segno indelebile, perché ogni cambiamento possa portare a delle nuove opportunità ed è nostra responsabilità saperle cogliere e elaborarle al meglio.

Voglio concludere questa mia lettera condividendo con tutti voi una meravigliosa poesia che non ci fa dimenticare mai quanto la nostra terra sia fondamentale al vero senso del nostro vivere.

> "*Ci siamo addormentati in un mondo, e ci siamo svegliati in un altro. Improvvisamente Disney è fuori dalla magia, Parigi non è più romantica, New York non si alza più in piedi, il muro cinese non è più una fortezza, e la Mecca è vuota. Abbracci e baci diventano improvvisamente armi, e non visitare genitori e amici diventa un atto d'amore. Improvvisamente ti rendi conto che il potere, la bellezza e il denaro non hanno valore e non riescono a prenderti l'ossigeno per cui stai combattendo. Il mondo continua la sua vita ed è bellissimo. Mette solo gli esseri umani in gabbie. Penso che ci stia inviando un messaggio: "Non sei necessario. L'aria, la terra, l'acqua e il cielo senza di te stanno bene. Quando tornate, ricordate che siete miei ospiti. Non i miei padroni* ".

Settimo Pizzolato

Legale rappresentante

Il Gruppo Pizzolato

L'Agenda 2030

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione rivolto alle persone, al pianeta e alla 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 ampio programma d'azione per un totale di 169 traguardi. L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile è 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 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.

Tempo di obiettivi sostenibili

Nel corso del 2020 La Cantina Pizzolato continua il suo programma "agenda 2030", incrementandolo con l'attiva partecipazione al progetto "Sostenibilità d'impresa" di Assindustria Veneto centro. 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.

SDGS	AGENDA 2030: OBIETTIVI DELLA SOSTENIBILITÀ	AZIONI E ATTIVITÀ DELLA CANTINA
	• 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	• 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 condividendo il know how acquisito sulla viticoltura biologica. • Investimenti in campo agricolo e nuovi macchinari di ultima generazione
	• Ridurre l'inquinamento da sostanze chimiche pericolose e dell'aria, delle acque e del suolo	• Promuovere e incentivare l'agricoltura biologica e il divieto assoluto di utilizzare sostanze chimiche di sintesi, pesticidi ed erbicidi • Utilizzare un depuratore per immettere nel sottosuolo acque depurate partendo da quelle reflue di lavorazione
	• Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle scorie pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminanti promuovendo il reimpiego sicuro	• 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% • Irrigazione interrata nei nuovi impianti e climatizzazione del sistema.
	• Aumentare le energie rinnovabili e il miglioramento dell'efficienza energetica • Promuovere gli investimenti nelle tecnologie dell'energia pulita	• Installazione di 570 pannelli solari con riduzione delle emissioni di Co2 • Revamping del vecchio sistema fotovoltaico

	• Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti comprese quelle regionali e transfrontaliere per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui	• Realizzazione di una cantina sostenibile che rispecchi la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali a Km0. • Realizzazione del Padiglione "Cantina"
	• 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	• Promuovere la comunicazione e la trasparenza informando gli stakeholder attraverso canali web, comunicazioni specifiche e pubblicazioni. • Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo e promozione di attività di riciclaggio e successivo riutilizzo • Tour guidati per la valorizzazione della cultura del vino e della conoscenza dei vitigni autoctoni. • Sviluppo di nuovi prodotti che si basano sul concetto di economia cisrcolare.
	• Promuovere una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, arrestare la deforestazione, ripristinare le foreste degradate	• Utilizzo degli scarti di Faggio della foresta del Consiglio per la costruzione della cantina (progetto Veneto Agricoltura). • Utilizzo di carta FSC in diversi ambiti produttivi e/o carta riciclata con diversa percentuale di materia vergine. • La scelta dell'agricoltura biologica che rispetta l'intero ecosistema.

Chi siamo: il 2020 in numeri

ACTIVITY: Production and Commerce of Organic&Vegan Wines.

ANNUAL PRODUCTION IN 2020: >7.000.000 Bottles.

DIRECTOR: Mr. Settimo Pizzolato

EXPORT MANAGER: Mrs. Sabrina Rodelli.

SPOKEN LANGUAGES: Italian - English – French – German – Spanish.

EXPORT SALES (%): 93%

NUMBER OF COWORKERS: 30

TURNOVER 2020: >18.000.000 €

APPELLATION: DOC, DOCG and IGT.

SURFACE AREA: 85 ha.

NUMBER OF CERTIFIED SUPPLIERS: >40 organic certified grapes suppliers.

GRAPE VARIETY (ORGANIC AND RESISTANT VINEYARDS):

Glera (Prosecco), Pinot Grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero and Raboso

Piwi grapes: Cabernet Cortis, Merlot Khorus, Prior N, Bronner, Johanniter

GEOGRAPHIC LOCATION: Villorba – Treviso - Veneto

AVERAGE WINE AGE: 10 years.

HARVESTING: Manual and Mechanic Labour.

BOTTLE SIZES AVAILABLE: Lt. 0,200 – 0,375 – 0,75 – 1,5 | BIB bag in box 3 lt & 20 lt

BRAND: Pizzolato brand and multiple branding.

Una cantina dalle radici bio

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.

Il legno utilizzato nell'intero progetto è il **faggio**. Questo legno è certificato Pefc, e proviene perciò solamente dalla **Foresta controllata del Cansigio**, 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.

Nel 2020 tra le 30 cantine più belle d'Italia

Il 2020 ha visto arrivare un'incredibile menzione che ha classificato La cantina Pizzolato tra le 30 cantine più belle d'Italia secondo SkyTG 24.

"[…] Le nuove 'cattedrali del vino', firmate dai grandi nomi dell'architettura internazionale, sono vere e proprie attrazioni turistiche dove convergono estetica e design, tecnologia e funzionalità". È così che inizia l'articolo di Costanza Ruggeri per SkyTG 24 che decreta tra vino e architettura le più belle cantine di design d'Italia! L'intera cantina è orgogliosa di essere stata inserita in questa speciale e importante classifica, che converte il mondo del vino in quello del design, con una visione moderna e sostenibile di questi piccole "case gioiello". L'articolo completo si può visualizzare su www.tg24.sky.it con il titolo "Vino e architettura, le 30 cantine di design più belle d'Italia".

IL PROGETTO
THE PROJECT

Project featured among Italy's 30 most beautiful wineries edited by Costanza Ruggeri of Sky TG24

MENZIONI
> Menzione tra le 30 cantine più belle d'Italia a cura di Costanza Ruggeri di Sky TG24
> Selezione del progetto all'interno della mostra itinerante di Atsuko Ueda 2019 di Tokyo
> Eccellenza del paesaggio a Vinitaly 2018
> Progetto inserito alla Biennale di Architettura 2018 – Padiglione Italia di Mario Cucinella
> Menzione al Mies Van Der Rohe Award di Barcellona 2017

ACHIEVEMENTS
> *Project featured among Italy's 30 most beautiful wineries edited by Costanza Ruggeri of Sky TG24*
> *Project featured in Atsuko Ueda 2019 touring exhibition in Tokyo*
> *"landscape excellence" at vinitaly 2018*
> *Project featured in the International Architecture Exhibition 'Biennale di Architettura 2018' – Italian Pavilion curated by architect Mario Cucinella*
> *Mies Van Der Rohe Award Barcelona 2017*

CANTINA ALL' AVANGUARDIA
Controllo da remoto delle operazioni di cantina. Tecniche vitivinicole che rispettano l'espressione di ogni grappolo.

STATE OF THE ART WINERY
Remote monitoring and controlling of winery operations. Vineyard and winemaking practices aimed at retaining the inherent qualities of each bunch.

RICICLO DELL'ACQUA
Utilizzo di un depuratore biologico con possibilità di riuso dell'acqua.

WATER RECYCLING
Employment of a water purification system allowing for water reuse.

ENERGIA FOTOVOLTAICA
570 pannelli che ricoprono il tetto della cantina; 89 tonnellate di co2 risparmiata ogni anno.

PHOTOVOLTAIC (PV) ENERGY
570 panels cover the winery's roof; 89 tons of CO2 emissions are saved annually.

IMBOTTIGLIAMENTO
Macchinari di ultima generazione e all'avanguardia. Riciclo dei liner di carta – Progetto "Cycle4Green".

BOTTLING
State-of-the-art machines and equipment. Recycling of release liner base papers – "Cycle4Green" project.

LABORATORIO ANALISI
Con sistema analitico robotizzato multi parametrico.

ANALYSIS LABORATORY
Equipped with a robotic multi-parameter analysis system.

La vision

Cinque generazioni di storia e di tradizione, un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della natura 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 inizia più di trentacinque anni fa quando, nel 1981, Settimo Pizzolato entra in azienda affiancando il padre Gino 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."

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,** i suoi tralci, 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 migliore qualità dei vini.***

"Ci predisponiamo ad 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, gestite e trattate 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 le coltivazioni e per proteggere l'uva si devono conoscere i sistemi naturali lavorando in maniera preventiva.
È un cammino impegnativo ma per fortuna oggi la tecnologia ci permette 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 sul 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 si rivolge a 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 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.

Il codice Etico

Il 2020 ha visto la stesura del codice etico aziendale, che da prima era solamente diviso in alcuni documenti. Il codice etico aziendale, detto anche codice di condotta, è un documento contenente una serie di regole sociali e morali redatte dall'azienda e alle quali tutti i membri della società devono attenersi. È la carta dei diritti e dei doveri fondamentali dove vengono definite le responsabilità etico-sociali (sia verso l'interno, che verso l'esterno) dell'impresa e i valori che abbraccia. Il suo scopo è quello di ricordare, a tutti e sempre, lo spirito che anima l'azienda e il motivo per il quale è stata creata.

La necessità di dotare l'azienda di un codice etico nasce da un problema di fondo di tutti i contratti collettivi nazionali. Questi, infatti, disciplinano molti aspetti della vita aziendale, ma ne trascurano altri. Come, appunto, le norme di comportamento morale ed etico - sia individuale che collettivo - all'interno di un organismo impresa. I valori, la mission e la vision aziendale, i punti di riferimento e la spinta verso il futuro: sono questi gli elementi fondanti del codice di condotta. In una dimensione più ampia, il codice etico dell'azienda definisce qualità e competitività in quanto catalizzatore di crescita.

Di norma, la carta dei diritti e dei doveri fondamentali di un'impresa ha come punti di riferimento i seguenti principi: uguaglianza, equità, riservatezza, tutela della persona e dell'ambiente, onestà, imparzialità e trasparenza.

Fin dalla sua costituzione La Cantina Pizzolato si è impegnata a fondare la propria attività sui valori umani e solidi principi.

Per questo ha una forte identità alla cui base c'è da sempre uno «stile» umano e professionale fatto di correttezza nei comportamenti, di equilibrio tra il rispetto per le persone e l'interesse per l'azienda. Cambiano le pratiche e gli scenari, ma la coerenza con questi valori resta la base delle scelte ordinarie e straordinarie della realtà aziendale. Lo «stile» di La Cantina Pizzolato, inteso come un reciproco arricchimento umano e professionale delle persone che vi lavorano, resterà immutato se tutti coloro che operano nel gruppo continueranno a rispettare i basilari valori e princìpi di riferimento.

1. EQUITA'

I collaboratori sono tenuti al rispetto del principio di equità, inteso come assolvimento delle proprie funzioni, del proprio ruolo e del proprio incarico, intervenendo in tutte quelle situazioni che evidenziano ingiustizia.

La Cantina Pizzolato si impegna ad agire nei confronti dei propri collaboratori salvaguardando il loro valore e trattando ciascun membro con correttezza e senza distinzioni.

2. DIGNITA' DELLA PERSONA

I collaboratori sono tenuti al rispetto della dignità, principio etico nella quale la persona umana non deve essere trattata come un mezzo, cioè strumentalizzata, ma essa è fine in sé stessa. Inoltre, ogni collaboratore è tenuto al rispetto della salute, della libertà personale, della libertà di pensiero, libertà di religione, libertà sindacale e ad adempiere ai doveri di solidarietà personale e sociale. Sono infine tenuti al rispetto per ciascun individuo, a valorizzarne le capacità ed i meriti e a svilupparne il senso di responsabilità, adottando e tenendo condotte idonee e adeguate.

3. ONESTA' E TRASPARENZA

I destinatari sono tenuti al rispetto dei principi dell'onestà e della trasparenza.

Onestà intesa come impegno a non compiere atti illeciti, illegittimi o immorali nello svolgimento delle proprie funzioni, del proprio ruolo e nei confronti di altre persone. I destinatari devono essere pienamente consapevoli del significato etico e morale della propria condotta e dei propri atti.

Trasparenza intesa come principio di chiarezza, pertinenza e tracciabilità sia delle informazioni che del proprio operato. I destinatari sono tenuti ad operare in modo da assicurare una fedele, puntuale e tempestiva comunicazione delle informazioni sociali, della normativa sulla privacy e sulla riservatezza.

4. IMPARZIALITA'

Il dipendente opera con imparzialità evitando trattamenti di favore e disparità, si astiene dal creare o fruire di situazioni di privilegio.

La cantina Pizzolato rifiuta ogni forma di discriminazione in base all'età, al sesso, all'orientamento sessuale, allo stato di salute, alla razza, alla nazionalità, alle opinioni politiche e alle credenze religiose quando deve prendere decisioni riguardanti le relazioni con i suoi stakeholders.

5. VALORE RISORSE UMANE

Dipendenti, collaboratori ed operatori aziendali costituiscono un fattore indispensabile per il successo dell'azienda. Per questo motivo, La Cantina Pizzolato tutela e promuove il valore delle risorse umane.

Il riconoscimento dei risultati raggiunti, le potenzialità professionali e le competenze espresse costituiscono momenti centrali dello sviluppo del personale.

La selezione, la formazione, la gestione e lo sviluppo delle risorse vengono dunque effettuate senza discriminazione alcuna, secondo criteri di merito, di competenza e di professionalità.

La Cantina Pizzolato offre inoltre al personale adeguati strumenti ed opportunità di crescita. Essa considera l'apprendimento e la formazione un modello di acquisizione permanente, per mezzo del quale è possibile raggiungere conoscenza, comprendere ed interpretare efficacemente il cambiamento, acquisire nuove idee, migliorare la produttività, maturare una crescita individuale e complessiva dell'azienda.

Inoltre, pone al centro delle proprie attività l'innovazione, ritenendo che quest'ultima necessiti a livello organizzativo di un elevato dinamismo e attenzione per tutti coloro che collaborano con l'azienda.

6. CORRETTEZZA

I collaboratori sono tenuti al rispetto del principio della correttezza, inteso sia come dovere di lealtà e sia come dovere di precisione nello svolgimento delle proprie funzioni, del proprio ruolo e del proprio incarico. Durante le attività aziendali è necessario evitare situazioni in cui si generino conflitti di interesse, ovvero che non venga perseguito l'interesse esclusivo dell'azienda o diverso dalla missione d'impresa e dal bilanciamento degli interessi degli stakeholders, oppure che miri ad un interesse personale.

7. RISERVATEZZA

I collaboratori sono tenuti al rispetto del principio di riservatezza, inteso sia come tutela della segretezza del patrimonio aziendale e di un qualunque dato o informazione aziendale e sia come tutela della segretezza dei dati delle persone. I dipendenti sono tenuti a non divulgare o comunicare o comunque diffondere in qualsiasi modo e con qualunque mezzo dati e informazioni aziendali, di qualsiasi natura, da essi conosciuta in ragione dei rapporti con la Cantina Pizzolato srl.

La Cantina Pizzolato si impegna infine a garantire il rispetto della privacy, specie in merito alle informazioni attinenti alla sfera privata e le opinioni di ciascuno dei propri dipendenti e, più in generale, di quanti con essa interagiscono. I dati personali sono trattati nel rispetto della normativa sulla privacy e comunque della normativa vigente.

8. TUTELA AMBIENTALE

I destinatari sono tenuti al rispetto del principio della tutela dell'ambiente, intesa come salvaguardia dell'ambiente naturale e di tutti gli elementi che lo compongono. Sono altresì tenuti a condotte che non offendano il comune senso dell'educazione ambientale ma al contrario che lo rispettino, lo salvaguardino e a tenere comportamenti che attuino le disposizioni in tema di raccolta differenziata dei rifiuti e di riciclaggio dei materiali, che mirino alla riduzione di ogni forma di inquinamento, di qualunque genere e natura, e comunque di spreco ingiustificato.

Tutela ambientale per l'azienda è Sostenibilità, cioè riflessione, attenzione e rispetto. Un valore fondante di La Cantina Pizzolato che la stimola a sviluppare criteri di rispetto e cura verso l'ambiente, con l'impegno di pensare al lungo periodo. Soddisfare le esigenze del presente senza compromettere le capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie: ecco il vero significato di lavorare in modo sostenibile.

Ogni destinatario è tenuto a perseguire quest'obiettivo portando, proponendo migliorie che riguardano il proprio ambito di lavoro.

La storia aziendale

Settimo Pizzolato, l'attuale presidente, è stato tra i primi produttori di vino in Italia a scegliere una gestione biologica, vegana 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, prendono 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

Pizzolato in oltre 35 paesi esteri. L'anno della pandemia da Covid-19 fa mutare alcuni progetti che vedono comunque la loro realizzazione: l'adattamento al cambiamento, il continuo rinnovarsi fanno sì che la cantina riesca a raggiungere obiettivi straordinari. La linea di vini **Piwi** viene integrata con altre 3 referenze e il settore di ricerca e sviluppo prende massimo avvio. L'anno viene chiuso con oltre 7 milioni di bottiglie prodotte riuscendo a distribuire **il marchio Pizzolato in oltre 35 paesi esteri**. I progetti futuri sono comunque numerosi, nonostante le difficoltà dell'anno, come l'avvio della nuova Enoteca Pizzolato.

Numero di bottiglie prodotte: all'incirca 720000 di vino fermo, all'incirca 6.500.000 di vino frizzante/spumante.

Numero di collaboratori: 30

LE TAPPE DELLA STORIA
HISTORY TIMELINE

1981

Nasce l'azienda agricola Pizzolato Settimo&Gino. Inizialmente l'attività è orientata all'allevamento del bestiame e alla coltivazione della frutta. L'uva e il vino sono prodotti d'eccellenza che vanno ad integrare l'offerta. È in questi anni che Settimo comincia a sperimentare la lotta guidata biologica e integrata.

The Farm Pizzolato Settimo & Gino was founded. At the beginning, the main activities were livestock and crop of fruit. Grape and Wine are the top products of the Farm. In these years, Settimo starts to run the Farm practicing controlled organic and integrated agriculture.

1987

Si decise di imbottigliare tutto il vino prodotto nell'azienda agricola, abbandonando la vendita di vino sfuso. La linea di imbottigliamento mobile viene posizionata davanti alla casa di Gino e Settimo. Le prime etichette di vino riportano, come le attuali, gli archi distintivi della villa, che poi diverranno il logo aziendale.

The Winery management decides to bottle all the produced wine. The mobile line for bottling was set in front of Gino and Settimo's house. Its distinctive arches were depicted in the first wine labels, as well as in the present ones. These are the arches that will be symbolized in Pizzolato Company logo.

1991

L'azienda agricola ottiene ufficialmente la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti, dai frutteti ai vigneti. La superficie aziendale dedicata a vigneto passa dai 2,5 ettari ai 7,5 ettari. La viticoltura biologica diventa l'elemento portante e caratterizzante dell'azienda.

The Farm officially obtained the organic certification for all its products. The Vineyards grow from 2,5 till 7,5 he in 1992. Organic viticulture finally becomes the main activity of the Company, the most distinctive one.

1994

Nascono i due spumanti Frederik e Stefany: il primo di Chardonnay, il secondo di Prosecco. Settimo sceglie di dedicare ai suoi figli le colonne portanti della propria produzione vinicola, che arriva a toccare le 2000 bottiglie per tipologia, intitolando a loro i due vini. L'azienda è ormai pronta a far conoscere all'estero il vino biologico italiano: Settimo e l'enologo Walter Ceccato, nel successivo anno 1995, presentano 12 vini al primo BIOFACH in Germania.

The two Spumante sparkling wines Frederick and Stefany are produced for the first time: the first is a Chardonnay spumante, the latter a Prosecco one. Settimo dedicated the names of those two remarkable wines to his children. These products are two of the pillars of the wine production that is reaching now the 2000 bottles per wine type. The Company wants to introduce its Italian organic wine to the International markets: Settimo and our enologist Walter Ceccato present 12 wines to the first BIOFACH in Germany.

1999

La cantina giunge a produrre 1 milione di bottiglie l'anno. L'estensione dei vigneti raggiunge i 58 ettari e Settimo inizia a collaborare con fornitori esterni certificati biologici. La cantina comincia ad ingrandirsi e ad espandere i suoi mercati di vendita. Questi risultati rendono necessario l'ampliamento della cantina di vinificazione. In questi anni sbarca la prima bottiglia Pizzolato negli USA.

The winery production is 1 million bottles per year. The vineyards surface covers now 58 hectares and Settimo starts to work with organic certified suppliers. The Winery is becoming more and more important, developing and increasing its sale markets. This leads to the necessity of enlarging the winery. In these years, Pizzolato wine penetrates the American market.distinctive one.

2007

La cantina conferma la propria voglia di sperimentare e crescere, sottolineando ancor più la propria attenzione verso un vino sano, genuino e buono. Nasce la linea di vini senza solfiti aggiunti che comprende inizialmente 3 vini rossi. Fin dall'inizio, i mercati recepiscono l'importanza e l'innovazione di tali prodotti che sono sinonimo di una filosofia aziendale sempre più attenta al consumatore e al suo benessere.

The Company confirms its desire of improving and experimenting. It focuses more and more on healthy, genuine, good wines. The new line of wines with no added sulfites is introduced and it initially includes 3 red wines. From the very beginning, the markets realize the importance and the innovative force of these products, synonymous of the Company's philosophy, more and more orientated to the customer and his health.

2010

Sul tetto della cantina di vinificazione vengono installati i primi pannelli fotovoltaici grazie ai quali il 50% dell'energia necessaria all'attività aziendale è autoprodotta. Si aggiunge dunque un altro tassello a quella che è, fin dall'inizio, l'attenzione riservata all'ambiente.

On the roof of the winery the first solar photovoltaic panels are placed. Thanks to them, the Company can produce by itself 50 % of the needed energy. Another step is taken in order to respect the environment.

2012

La convinzione che tutti debbano avere la possibilità di bere vini sani, porta l'azienda a rivolgere l'attenzione anche ad un'altra nicchia di consumatori: si ottiene la certificazione Vegan rispettando tutti i criteri che essa prevede, dalla campagna alla cantina.

Motivated by the belief that everyone should have the opportunity to drink healthy wines, the Company directs its attention to another market niche: the Vegan certification is achieved, in the total respect of all the required criteria, from the farmland to the winery.

2016

L'azienda taglia il traguardo delle 4 milioni di bottiglie prodotte all'anno. **Il marchio Pizzolato è presente in 18 Paesi.** È l'anno del coronamento di un sogno lungo 35 anni: nasce la nuova cantina Pizzolato. Viene ampliata e potenziata l'area di vinificazione, 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.

*The Company reaches the goal of 4 millions bottles produced per year. **The Pizzolato brand is present on 18 Countries.** After 35 years, another dream becomes reality: the new winery Pizzolato is ready. The winery is now bigger and strengthened, while the bottling line will let the Company double its productivity. The building includes also new offices, a new tasting room and a new wine-shop.*

2017

È l'anno del consolidamento delle scelte sostenibili: tutto il tetto aziendale viene ricoperto da pannelli fotovoltaici che portano il 100% di energia autoprodotta e viene installato **un nuovo depuratore di acque per il riuso del 100% dell'acqua filtrata.** Vengono messe a dimora nuove barbatelle di vitigni resistenti.

*It is the year of the consolidation of sustainable choices: the entire company roof is covered by photovoltaic panels that bring 100% of self-produced energy and a **new water purifier is installed for the reuse of 100% of the filtered water.** New cuttings of resistant vines are planted.*

2018

Il 2018 si conclude con un10% in più di vendite rispetto allo scorso anno e con un export estero del 90.8% ponendo un'attenzione mirata soprattutto verso la qualità dei vini. In vigna, si sono consolidate le prime microvinificazioni da vitigni resistenti. Preziosi riconoscimenti alla cantina che ottiene **l'inserimento all'interno dell'Arcipelago Italia durante la Biennale di Architettura di Venezia.**

*The 2018 ended with a 10% increase in sales compared to last year and with a foreign export of 90.8%, focusing mainly on the quality of the wines. Moreover, the first microvinifications from resistant vines are consolidated. Precious acknowledgments to the winery **that is included within the Italian Archipelago during the Venice Biennale.***

2019

I concetti di innovazione, sostenibilità e design sono profondamente coltivati durante l'anno 2019. Dopo un paio di anni di ricerca e sviluppo in vigna e di lavorazioni e le sperimentazioni in cantina per la prima volta viene ufficialmente presentato **il primo vino da vitigni resistenti PIWI.** Nasce inoltre la linea di vini denominata "**M-use**".

*The concepts of innovation, sustainability and design are deeply cultivated during the year. After a couple of years of research and development in the vineyard and processes and experiments in the cellar for **the first time the first wine from PIWI resistant vines** is officially presented. The "**M-use**" line was also born.*

FUJICA
STX-1N
X-FUJINON
Vendemmia
1987
0750 lt
merlot
azienda agricola
pizzolato
Vendemmia
1987
0750 lt
Cabernet
prodotto ed imbottigliato dalla
azienda agricola
pizzolato

Dove siamo: Prosecco DOC e denominazioni

La Cantina Pizzolato si trova nelle distese delle pianure di Villorba, piccolo comune in provincia di Treviso, nel cuore della zona d produzione del Prosecco DOC. Nel complesso la produzione riguarda 5 denominazioni:

- **Prosecco DOC**, la cui zona di produzione si trova nell'area Nordorientale dell'Italia e più precisamente nei territori ricadenti in 4 province del Friuli-Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) e in 5 province del Veneto (Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Vicenza), uno dei territori più belli della penisola italiana e dalle condizioni ambientali uniche.
  Quando la raccolta delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento avvengono completamente nelle province di Treviso e Trieste, si possono usare le menzioni speciali Prosecco DOC Treviso e Prosecco DOC Trieste. Due province che, nel corso della storia, hanno ricoperto un ruolo fondamentale per la produzione del Prosecco.
- **Asolo Prosecco DOCG**, dove la caratteristica conformazione del terreno conferisce al vino spiccate note minerali.
- **Conegliano – Valdobbiadene Prosecco DOCG**, ossia la massima espressione qualitativa del Prosecco. In questa zona, Patrimonio dell'UNESCO, le viti vengono lavorate interamente a mano, data la natura impervia del territorio.

Le uve destinate alla produzione di Prosecco DOC provengono principalmente dal Glera, **un vitigno autoctono dell'Italia nordorientale**, noto fin dai tempi dei Romani.

Insieme alla Glera, fino ad un massimo del 15 %, vengono storicamente utilizzate altre varietà: Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero, vinificato in bianco.

Oltre al Prosecco, la produzione della Cantina Pizzolato comprende altre due denominazioni:

- **Malanotte del Piave DOCG**, la cui zona di produzione come si evince dal nome, comprende i territori della media-bassa pianura lungo il fiume Piave caratterizzati da un clima temperato con estati calde e inverni mai troppo freddi.
- **Venezia DOC**, la cui area di produzione comprende le province di Venezia e Treviso. Durante il Medioevo i Monaci Benedettini della zona contribuirono all'espansione delle terre coltivate a vite e, a partire dall'800, i monasteri diventarono importanti punti di riferimento per l'attività viticola ed enologica.

Le sedi: Villorba e Giavera

Nel corso dell'anno 2016, il contesto aziendale e gli spazi di lavoro sono stati uniti in un'unica nuova struttura ecosostenibile. Il risultato oggi è una Cantina costruita in bioedilizia, in continuo movimento che, con eventi e manifestazioni, ha come obiettivo quello diventare punto di riferimento enoico di Treviso. Una Cantina aperta al pubblico e ai suoi visitatori, i quali possono toccarla con mano attraverso i Bio tour, le degustazioni guidate dallo staff e 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. La sede di Villorba ad oggi comprende uno

spazio ricezione ed Hospitality, caratterizzata da una piazzetta eventi, reception, un wine shop e gli uffici. Continua poi con un magazzino interno, l'area imbottigliamento e due aree vinificazione fino a distendersi verso tutti i vigneti della campagna.

La moderna sede esalta l'importanza della storica villa: un grande edificio del Cinquecento, in perfetto stile Palladiano, rappresentato in numerose mappe di Villorba (TV), anche risalenti al 1680. La Casa Pizzolato è da sempre simbolo di ospitalità e di unione familiare, tanto da essere raffigurata nello stemma aziendale, raccontando l'origine di una storia che contribuisce alla crescita di un'intera società e ne consolida i principi fondanti.

Oltre alla sede di Villorba, la Cantina Pizzolato dispone di un magazzino logistico a Giavera del Montello, a 2 chilometri dalla sede produttiva. Il vino imbottigliato e confezionato in pallets viene trasportato nel magazzino che ha una dimensione di 2500 mq e una capacità di stoccaggio di circa 1000 bancali, con tre porte di carico e scarico. Qui, il vino disposto su file ordinate è conservato ad una temperatura controllata di 18-20°C in modo tale da preservare le proprietà organolettiche dei diversi prodotti.

PIZZOLATO
Organic Wine

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 è svolta attività economica in forma di impresa. È una società a fine di lucro che ha come obiettivo lo svolgimento di un'attività economica e la produzione di utile. **La divisione dell'utile 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 **quattro 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 quattro 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 problematiche interne.

Il collegio sindacale

Il collegio sindacale è formato dal Presidente. L'organo indipendente vigila sull'osservanza della norma 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.

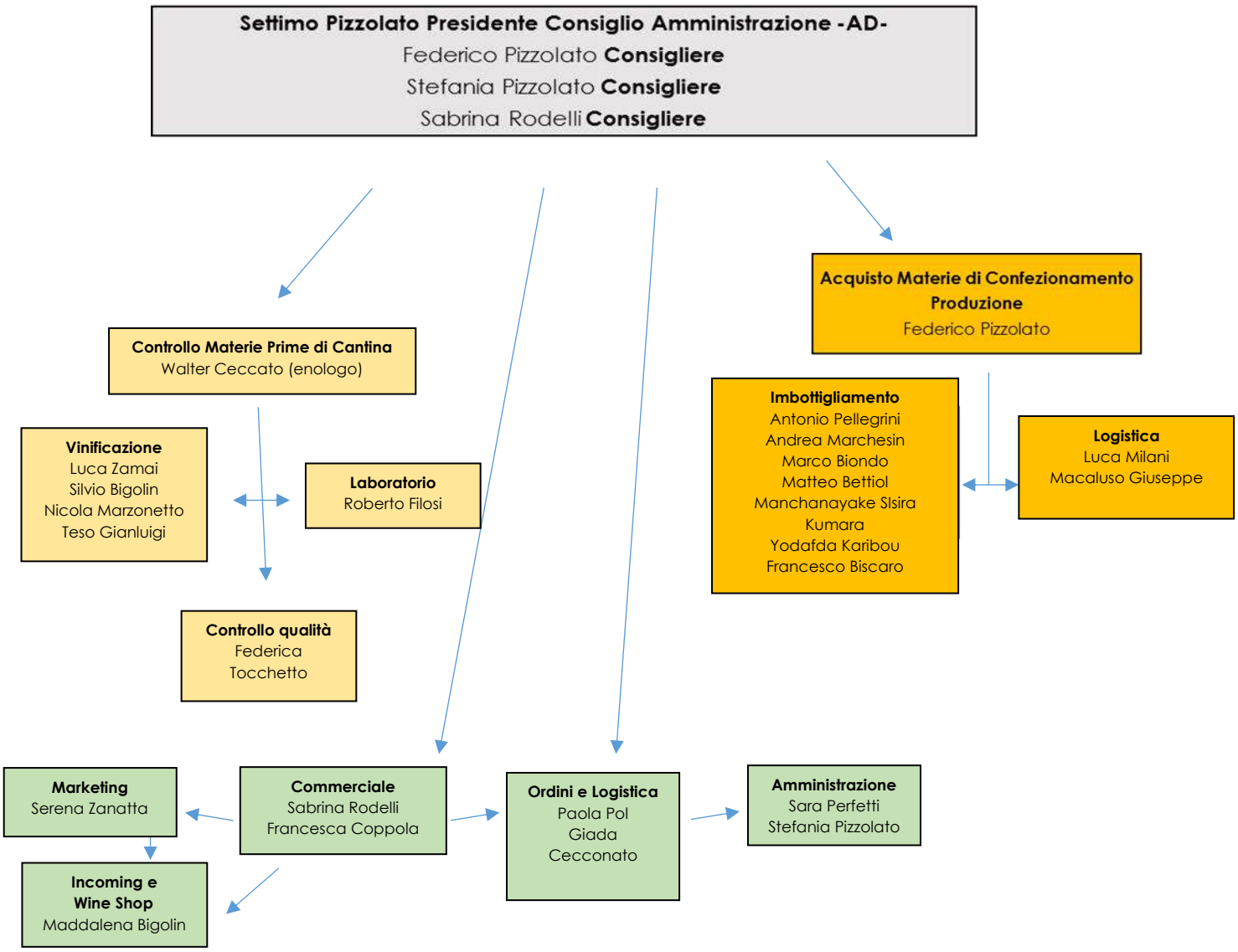
I MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE	SETTIMO PIZZOLATO
CONSIGLIERI	FEDERICO PIZZOLATO
	STEFANIA PIZZOLATO
	SABRINA RODELLI

I MEMBRI DEL COLLEGIO SINDACALE

PRESIDENTE	AVV. SEMINI ANTONIO

L'organigramma La Cantina Pizzolato SRL

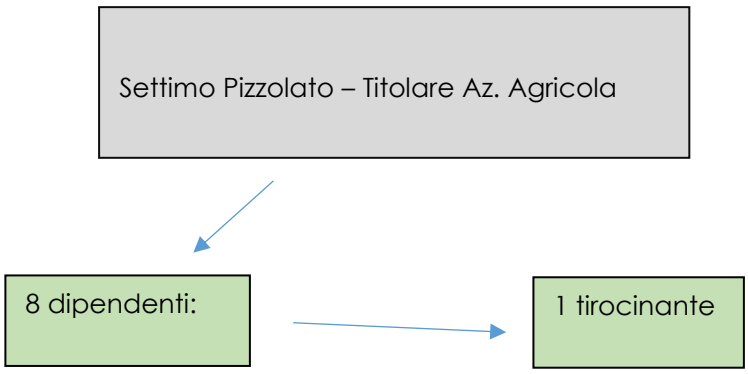


L'Azienda agricola Pizzolato e i vigneti biologici

Il Gruppo Pizzolato si trova a Villorba, comune situato nella zona centrale della provincia di Treviso; oltre che dallo stabilimento che trasforma la materia prima e commercializza il prodotto finito, nel 2020 l'azienda è composta da 85 ha di proprietà dell'azienda agricola, principale fornitore d'uva della SRL, a cui si aggiungono i lavorati dei 44 fornitori d'uva dell'anno in corso per un totale di più di 300 ettari lavorati, tutti a conduzione biologica certificata e controllata. 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 corso del 2020 sono stati piantati altri 8.5 ha di vitigni resistenti tra varietà a bacca bianca e rossa (arrivando ad un totale di circa 16 ha coltivati). Oltre al Novello Senza Solfiti, ad inizio 2020 sono stati presentati anche altri tre vini PIWI, un bianco fermo, un frizzante Col Fondo e un rosso senza solfiti aggiunti. In cantina lo staff ha posto l'attenzione poi sull'uva Prior, per una vinificazione che esaltasse il suo colore rosa vivace, i profumi e caratteristiche organolettiche per un nuovo vino da presentare nel corso del 2021.

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 agricolo nel 2020 è composto da otto dipendenti, moltiplicando la forza lavoro del doppio rispetto all'anno precedente. Il 2020 ha visto l'assunzione di un responsabile campagna che ha affiancato in prima persona il 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.



I vigneti biologici

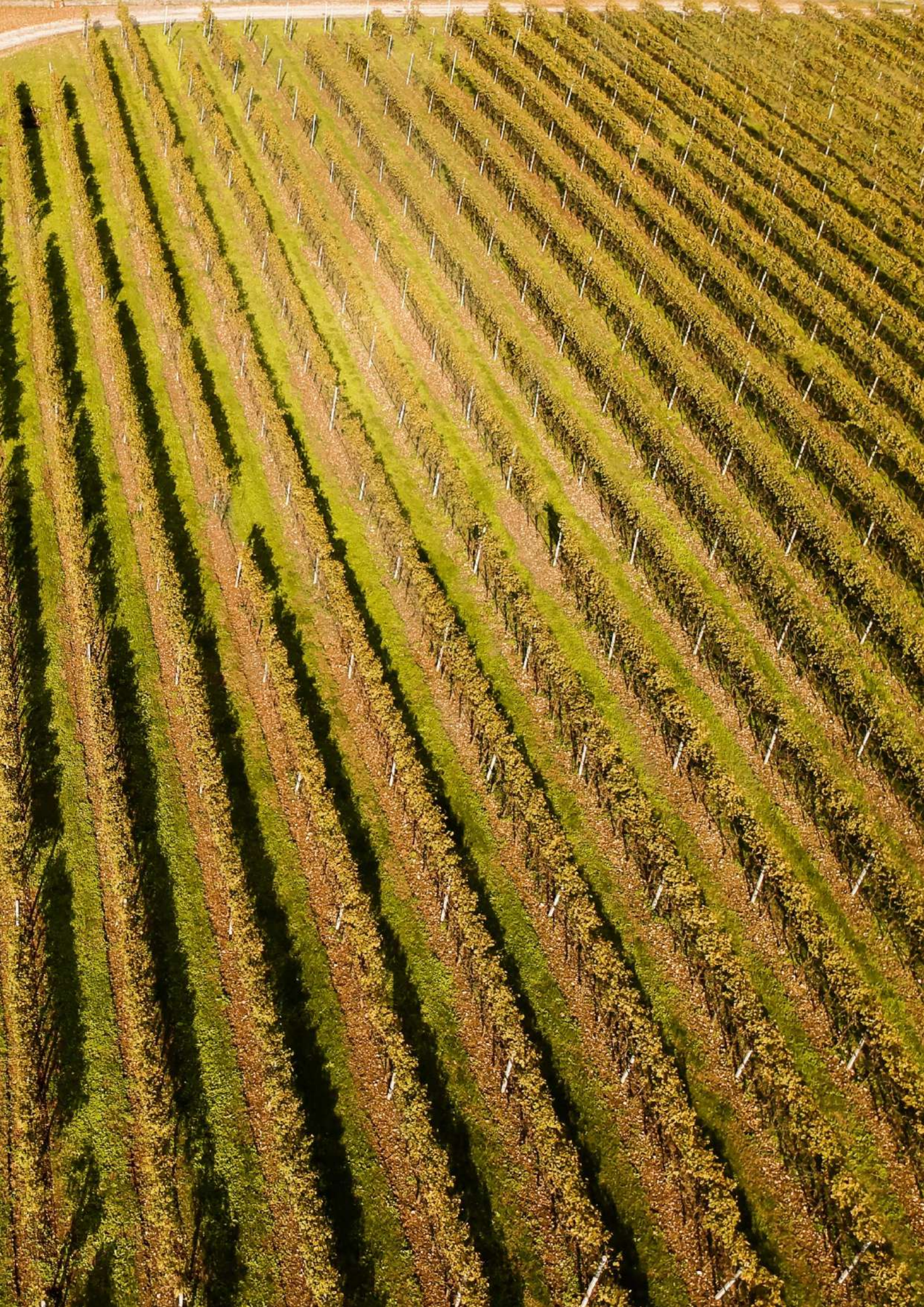
Tutti i vigneti sono condotti seguendo i principi della coltivazione biologica. Lo staff della Cantina attua con scrupolo e con un'esperienza pluritrentennale alle spalle, le migliori pratiche agronomiche: la potatura ragionata, lo stimolo dell'attività biologica del terreno attraverso l'utilizzo di 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 delle viti 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, va 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 come descritto sopra.

L'azienda agricola ha avuto anche un incremento di strumenti e di 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.

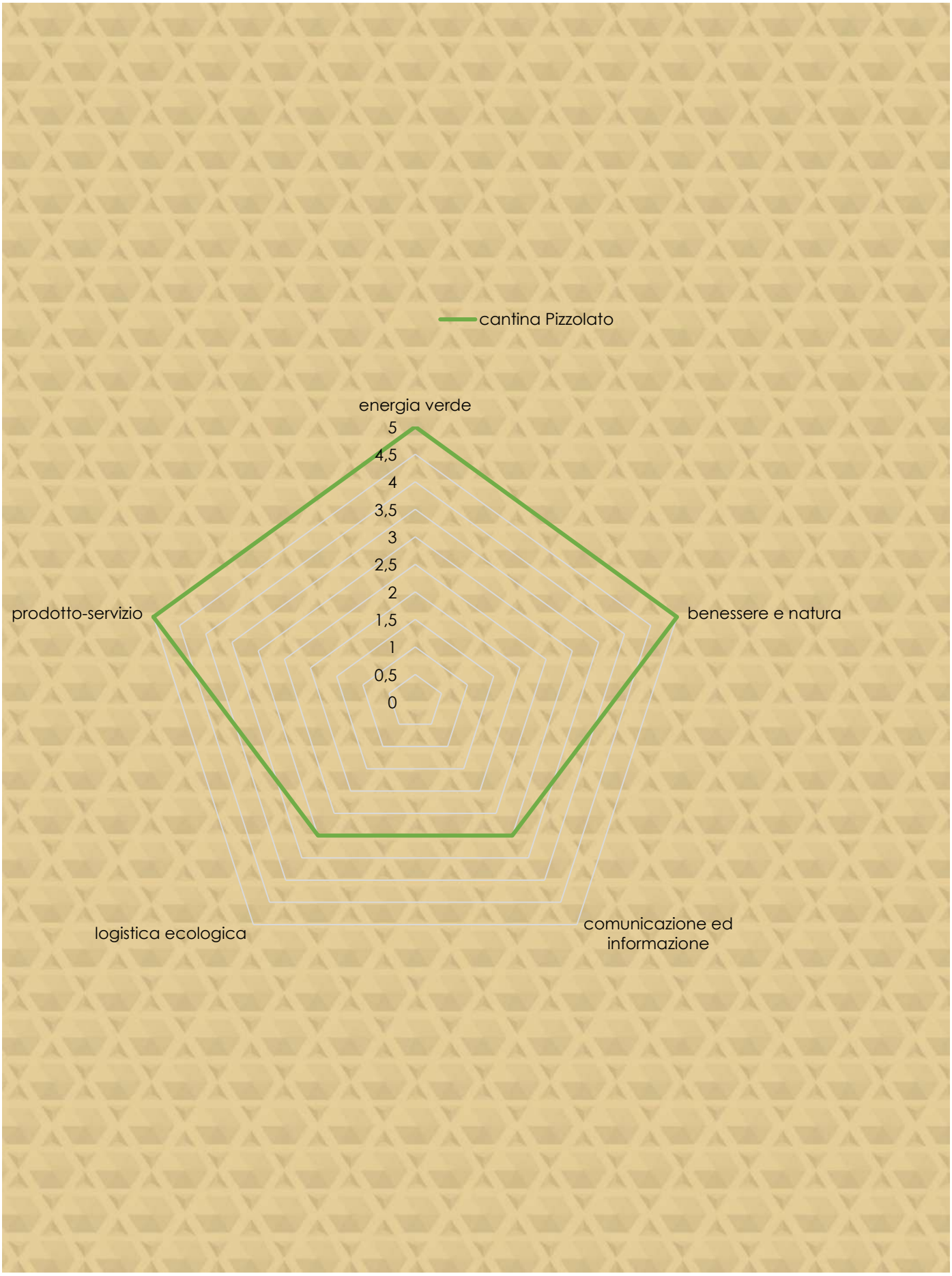


Il Gruppo Pizzolato nelle sue dimensioni

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


cantina Pizzolato
energia verde
5
4,5
4
3,5
3
2,5
2
1,5
1
0,5
0
benessere e natura
comunicazione ed informazione
logistica ecologica
prodotto-servizio

Il dialogo con gli Stakeholder

Il termine stakeholder indica i soggetti (individui, gruppi, organizzazioni) che hanno con l'azienda relazioni significative e i cui interessi coincidono a vario titolo con l'attività dell'azienda per le relazioni di scambio che intrattengono con essa. Gli stakeholder, detti anche portatori di interesse, possono influenzare o essere influenzati dal raggiungimento degli obiettivi del Gruppo 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 il gruppo 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.

Mappa degli stakeholder

Grafico con

1. COLLABORATORI (dipendenti)
2. SOCI (consiglio amministrazione)
3. FORNITORI (fornitori di uva- materie prime-materiali
4. CLIENTI e DISTRIBUTORI (Italia e Estero
5. CONSULENTI ESTERNI (Obiettivo salute e sicurezza/ Gasparinetti
6. BANCHE
7. SCUOLE E ISTITUTI
8. MEDIA
9. ISTITUZIONI DEL TERRITORIO (consorzi-comune-associazioni tipo FISAR AIS ASSINDUSTRIA

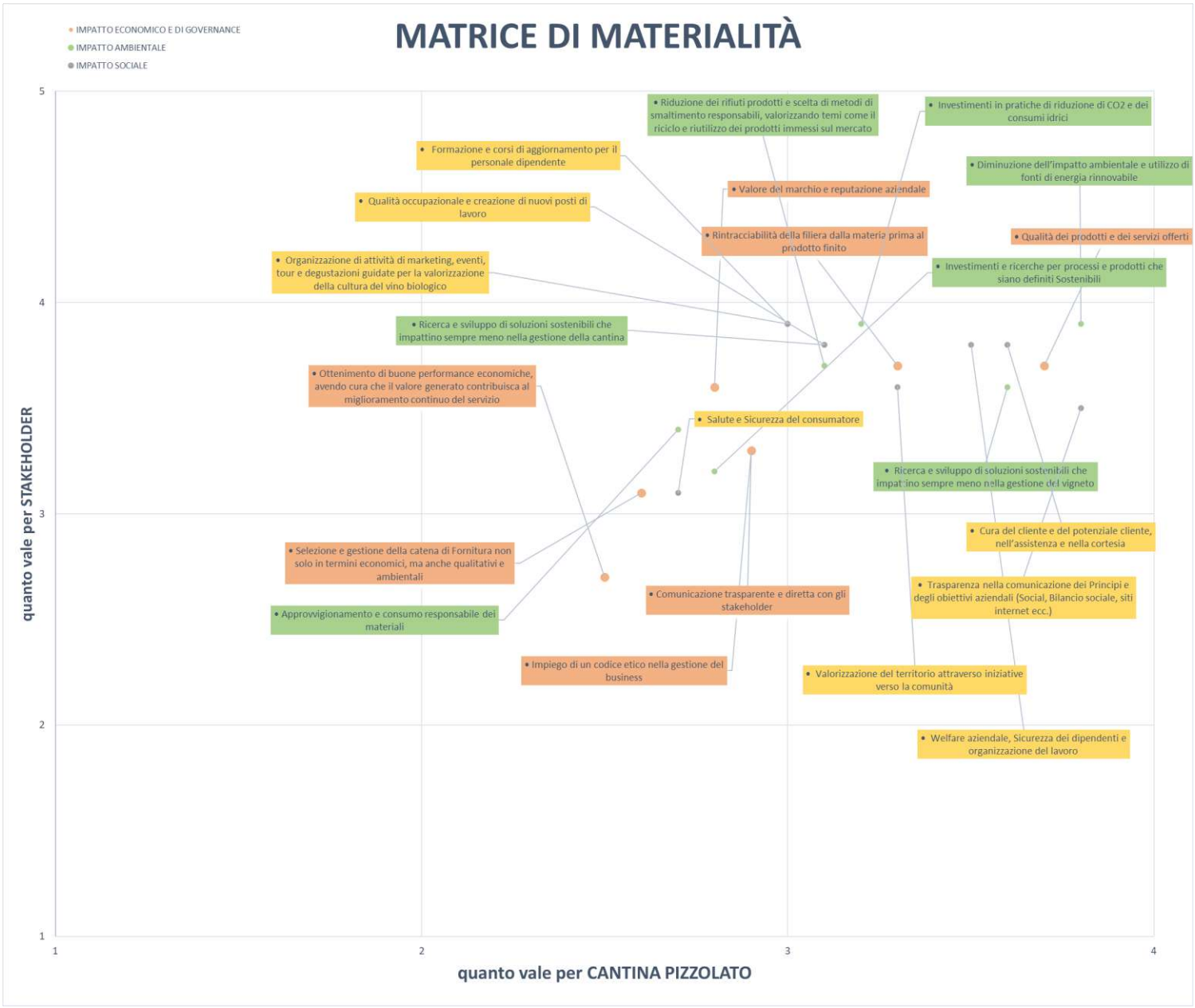
QUESTIONARI COMPILATI PER CATEGORIA

1. COLLABORATORI (dipendenti): 30
2. SOCI (consiglio amministrazione): 4
3. FORNITORI: 23
4. CLIENTI e DISTRIBUTORI: 15
5. CONSULENTI ESTERNI: 2
6. BANCHE: 2
7. SCUOLE E ISTITUTI: 2
8. MEDIA: 1
9. ISTITUZIONI DEL TERRITORIO: 3

TEMI RILEVANTI

IMPATTO ECONOMICO E DI GOVERNANCE
➢ Valore del marchio e reputazione aziendale;
➢ Ottenimento di buone performance economiche, avendo cura che il valore generato contribuisca al miglioramento continuo del servizio;
➢ Selezione e gestione della catena di Fornitura non solo in termini economici, ma anche qualitativi e ambientali;
➢ Qualità dei prodotti e dei servizi offerti;
➢ Rintracciabilità della filiera dalla materia prima al prodotto finito;
➢ Comunicazione trasparente e diretta con gli stakeholder;
➢ Impiego di un codice etico nella gestione del business.
IMPATTO AMBIENTALE
➢ Approvvigionamento e consumo responsabile dei materiali;
➢ Riduzione dei rifiuti prodotti e scelta di metodi di smaltimento responsabili, valorizzando temi come il riciclo e riutilizzo dei prodotti immessi sul mercato;
➢ Diminuzione dell'impatto ambientale e utilizzo di fonti di energia rinnovabile;
➢ Investimenti e ricerche per processi e prodotti che siano definiti Sostenibili;
➢ Ricerca e sviluppo di soluzioni sostenibili che impattino sempre meno nella gestione del vigneto;
➢ Ricerca e sviluppo di soluzioni sostenibili che impattino sempre meno nella gestione della cantina;
➢ Investimenti in pratiche di riduzione di CO2 e dei consumi idrici.
IMPATTO SOCIALE
➢ Cura del cliente e del potenziale cliente, nell'assistenza e nella cortesia;
➢ Salute e Sicurezza del consumatore;
➢ Formazione e corsi di aggiornamento per il personale dipendente;
➢ Qualità occupazionale e creazione di nuovi posti di lavoro;
➢ Welfare aziendale, Sicurezza dei dipendenti e organizzazione del lavoro;
➢ Trasparenza nella comunicazione dei Principi e degli obiettivi aziendali (Social, Bilancio sociale, siti internet ecc.)
➢ Organizzazione di attività di marketing, eventi, tour e degustazioni guidate per la valorizzazione della cultura del vino biologico;
➢ Valorizzazione del territorio attraverso iniziative verso la comunità.

La matrice di materialità



I dipendenti

La formazione dei dipendenti

Il gruppo 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.

È 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 2020 la formazione è stata completamente digitale ma obbligatoria ed è stata così suddivisa:

- formazione e corso antincendio
- corso primo soccorso
- corso di formazione in ambienti confinati o sospetti di inquinamento
- corso rischi specifici attività
- formazione e corso per addetti alla conduzione di carrelli industriali elevatori semoventi

L'azienda ha inoltre seguito alcuni corsi organizzati da Unindustria Treviso per l'illustrazione della fatturazione elettronica e dei corrispettivi telematici e di altro aspetto amministrativo. È stato svolto un corso per la lingua inglese dedicato alle terminologie del vino per l'Hospitality e alcuni corsi dedicati agli enologi. Inoltre, il nuovo gestionale interno e informatico ha fatto continuare nel 2020 le molte ore di formazione che sono durate per l'intero corso dell'anno.

TOTALE ORE CORSI per dipendenti: >30

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 che durante l'anno 2020 ha visto la realizzazione totale dei punti del decreto. La cantina era comunque già organizzata dal punto di vista del personale, delle prenotazioni on line e della degustazione in loco e l'adattamento a molte delle linee guide del decreto è stato immediato e veloce.

Importanti sono anche i momenti di condivisione e aggregazione, per questo la cantina organizza ogni anno delle uscite e cene aziendali. Durante il corso 2020 è stato molto complicato poter ritrovare una convivialità assieme a tutti i dipendenti che è riuscita solo dopo l'apertura del lockdown nel giugno inoltrato. Durante l'anno i soci della cantina hanno voluto dire grazie a tutti i dipendenti per lo sforzo fisico e psicologico che si stava dimostrando durante un lockdown dovuto alla pandemia.

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 lavoro minorile, forzato e obbligato, nonché provvedimenti disciplinari, oltre a 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. Il gruppo Pizzolato 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 settore degli stage si è fortemente rallentato nel corso del 2020 ma in completa sicurezza l'azienda è riuscita ad avere in presenza alcuni studenti. Il numero di stagisti totali nel corso dell'anno 2020 considerando sia stage universitari che progetti alternanza scuola-lavoro sono stati:

N. STAGISTI anno 2020:4

in *collaborazione con*

Liceo Cerletti di Conegliano/ Alternanza Scuola Lavoro/ Università regionali.

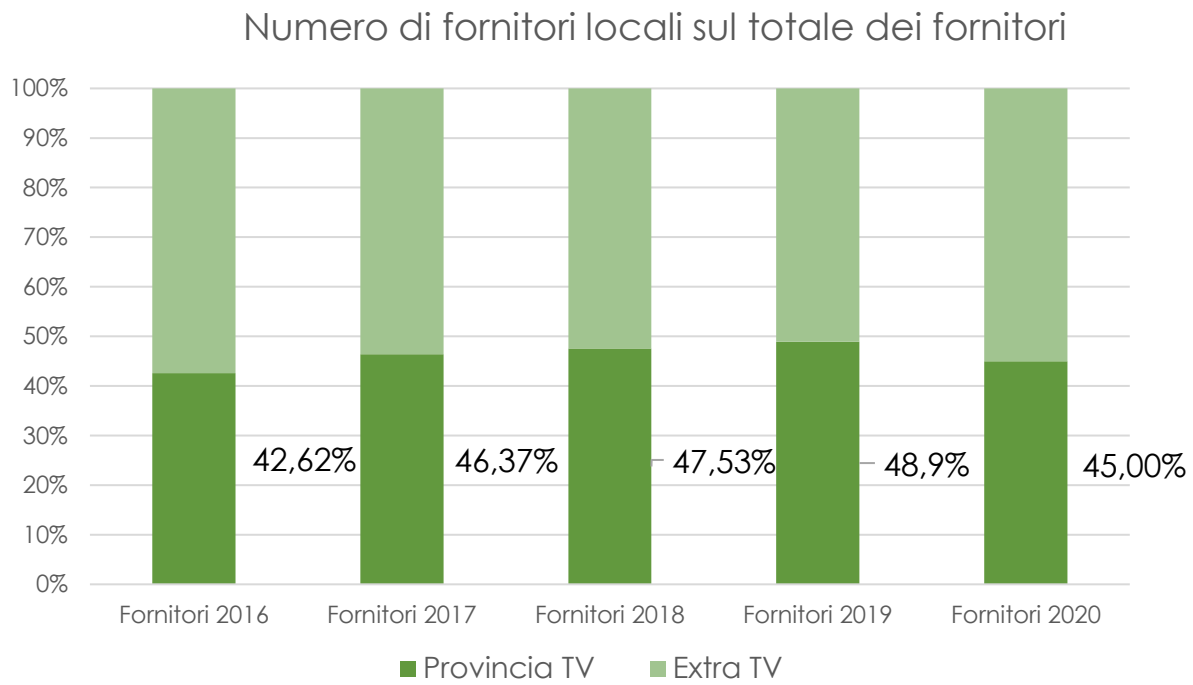
I fornitori

Sebbene Il gruppo 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.

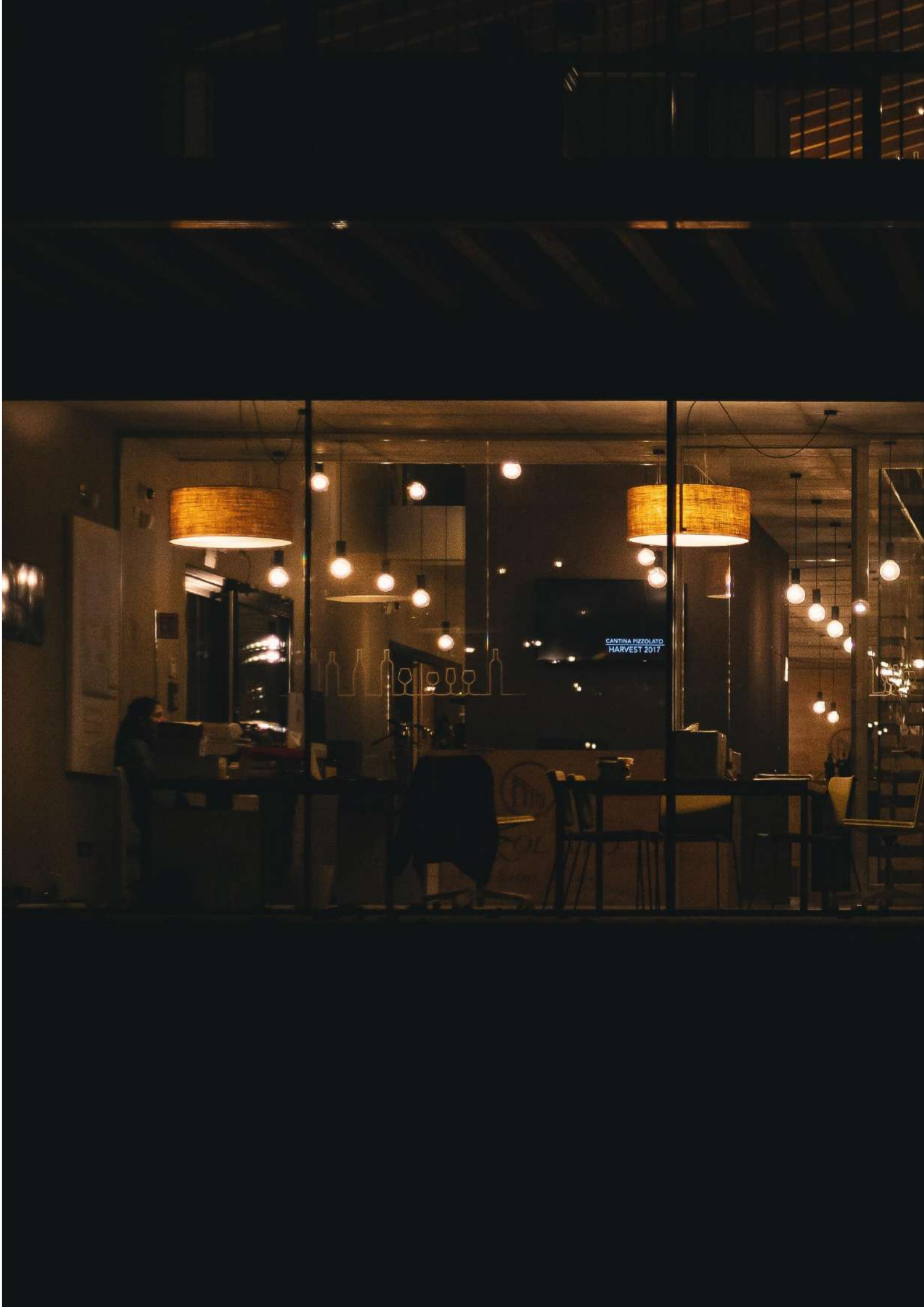
Nel grafico che segue, considerando la lista completa dei fornitori Italia per cui l'azienda ha prodotto acquisti nel corso dell'anno 2020, se ne deduce che i rapporti con i fornitori locali è del 45,00%.



Qui di seguito riportiamo alcune testimonianze delle relazioni intercorse nel 2020 con alcuni dei fornitori del gruppo Pizzolato:

"*Nel corso dell'anno 2020 il tema della sostenibilità ambientale si è fatto sempre più importante per noi e per i nostri clienti. La principale tipologia di bottiglia venduta alla vostra azienda è lo Spumante Y 75cl tc29, la quale rispetto agli anni precedenti, il 62,00% di quanto consegnatovi è stato prodotto nello stabilimento di San Polo di Piave (pari a 2.158,5 tonnellate di cui sono state utilizzate 1.511 tonnellate di vetro riciclato).*
Il 43,00% di tutti gli altri articoli da Voi utilizzati è stato prodotto sempre nello stesso stabilimento. Dal momento che anche il tema del trasporto ha un impatto significativo sull'ambiente, la scelta è stata quella di produrre gli articoli nello stabilimento più vicino. Inoltre, abbiamo investito in automezzi e autocarri Euro6, mentre un'autovettura a gasolio è stata sostituita con una elettrica."

di VETRO COMMERCIALE, SAN POLO DI PIAVE (T


CANTINA PIZZOLATO
HARVEST 2017

"il 2020 ha visto un incremento dei volumi rispetto all'anno 2019 del 35,00%. Inoltre, rispetto al 2019 dove il totale di materiale riciclato era pari al 66%, nel 2020 la percentuale di riciclo è stata del 78%.
I principi su cui basiamo il nostro lavoro seguono quella che è la progettazione circolare, che si articola in tre punti: Progettare eliminando rifiuti e inquinamento, mantenere i prodotti e i materiali in uso più a lungo (tenendo conto del riutilizzo/restituzione/conversione) e infine l'importanza di rigenerare i sistemi naturali attraverso il riciclo, per un facile recupero dei materiali."

di DS SMITH PACKAGING ITALIA, ROSA' (VI)

"Durante l'anno 2020 la nostra azienda, quale fornitore principale di etichette per la Cantina Pizzolato, concorda con il cliente le azioni e gli indirizzi strategici da attuare per raggiungere l'obiettivo di sviluppare un'economia non orientata solo al profitto, ma al benessere ed al miglioramento della qualità della vita. L'obiettivo di Settimo Pizzolato è lo sviluppo compatibile con la salvaguardia dell'ambiente e dei beni per le generazioni future, appoggiandosi per quanto possibile alla cosiddetta economia verde.

Durante tutto quest'anno vengono definiti e coordinati i lavori necessari dai quali nasceranno le nuove linee di Prosecco Bio (etichette realizzate senza utilizzo di lamine o gomme, ma attraverso sbalzi ed impressioni a secco), la linea Barbarossa stampata in modo sobrio e pulito su una carta da recupero al 100%, per finire appunto all'avvio della nuova linea Back to Basic che si concretizzerà nel giugno 2021.

Ricerca, utilizzo di carte riciclate e attenzioni produttive hanno contribuito a distinguerci rispetto ai competitor."

di SANFAUSTINO LABEL, VERONA

"*Non possiamo essere che orgogliosi e grati per l'ottima collaborazione avvenuta nel 2020, che ha portato un aumento considerevole sia in quantità che a valore, come di seguito indicato.*

Quantità		Valore	
2019	2020	2019	2020
2.355	3.354	225.555 €	320.779 €
	+ 42,42 %		+ 42,22 %

Inoltre, tutte le scadenze intercorse, sono state saldate, senza nessun tipo di ritardo e non sono susseguite segnalazioni di non conformità di prodotto.

La nostra collaborazione sostenibile, continua di anno in anno, essendo il settore vitivinicolo cosciente della necessità di ridurre la propria impronta di CO2, ponendo un forte accento sull'unicità dei prodotti in sughero naturale e delle foreste in quercia da sughero, che giocano un ruolo importante nella lotta al riscaldamento globale. E' stata condotta una ricerca dalle società di consulenza e revisione PricewaterhouseCoopers e EY, che ha convalidato il ruolo del sughero nel contenimento del gas serra.

Pertanto, siamo lieti di annunciare che, sulla base dei parametri identificati in questi studi, i vostri acquisti di tappi in sughero naturale effettuati tra il 1° gennaio 2020 e il 31 dicembre 2020, hanno portato ad un significativo contributo al sequestro di CO2, ***pari a 1.745,8 tonnellate.***

Forte è il nostro interesse verso il tema della sostenibilità che dallo scorso anno Portocork è diventato socio di FSC Italia, in modo da contribuire attivamente alla crescita di FSC Italia, a definire scelte decisive per promuovere, sostenere e comunicare la gestione responsabile delle foreste. Inoltre, abbiamo voluto diventare Web Partner di FSC Italia in modo da far conoscere anche nei canali social il nostro impegno verso il tema ella sostenibilità."

di PORTOCORK ITALIA SRL, MILANO

"L'anno 2020 ha visto un incremento dei rapporti commerciali con La Cantina Pizzolato ottenendo dei guadagni superiori del 107% rispetto all'anno 2019.

Tra i materiali forniti per generare il fatturato l'unico che ha una percentuale di riciclo di materiali derivati da scarti di vendemmia è il "grape touch" che viene utilizzato nelle etichette della linea senza solfiti.

Il suddetto materiale ha avuto, nel 2020, un incremento d'acquisto del 56,25% rispetto all'anno precedente.

La nostra azienda si è concentrata poi nel corso dell'anno 2020 nell'investimento di un impianto fotovoltaico da 300KW che ci sta permettendo di produrre col sole circa un terzo dell'energia elettrica necessaria alla nostra attività produttiva. Nello stesso tempo abbiamo sostituito tutto il vecchio sistema d'illuminazione passando a lampade led, per il contenimento massimo dei consumi, oltre ad un nuovo impianto di riscaldamento/condizionamento, tutto basato su pompe di calore, in sostituzione del vecchio a combustibili tradizionali ed acquisto di una prima automobile elettrica.

Non potendo ancora prevedere un piano di riciclo di tutti gli scarti di produzione, a causa dei volumi molto bassi, la polverizzazione delle aziende e la distribuzione delle stesse sul territorio, abbiamo lavorato nel 2020 nel tentativo di ridurre gli scarti degli inchiostri di stampa con un risultato pari a 125 kg d'inchiostri opachi serigrafici e 48 kg di lucidi in meno di rifiuti".

di NOTARIANNI SRL, ALESSANDRIA

"Nel corso del 2020, prosegue il nostro impegno esemplare in termini di sviluppo sostenibile. Con la Cantina Pizzolato srl i rapporti commerciali si sono mantenuti stabili, continuando a garantire un elevato livello di qualità dei prodotti a loro forniti, anche in termini di sostenibilità. Inoltre, in ambito qualitativo, nell'arco di tutto l'anno non si sono riscontrate difformità.

La ricerca continua ha portato Amorim a sviluppare delle tecnologie efficaci ed ecologiche anti TCA; un processo innovativo che consente la rimozione del TCA e di altre molecole di deviazione sensoriale che possono esistere nei granuli, senza compromettere le proprietà naturali del sughero.

Amorim ha collaborato con gli esperti dell'UNL per lanciare Naturity®, la tecnologia più recente per massimizzare le prestazioni dei tappi di sughero naturale sconfiggendo il TCA e altri composti di deviazione sensoriale. Crediamo che l'equilibrio tra natura e tecnologia sia la via da seguire per creare alcune delle proposte di prodotti più forti disponibili nel settore".

di AMORIM CORK ITALIA SPA, CONEGLIANO

Gli Enti di controllo

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 avvengono 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.

Banche

Il gruppo Pizzolato 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

Il gruppo Pizzolato ha richiesto alla AGCM (AUTORITA' GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO) l'attribuzione del rating di legalità. L'acquisizione del rating di legalità è stata ottenuta soddisfando 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 Il gruppo 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.

L’impatto ambientale

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.

Sostenibilità in vigna 2020

LOTTA INTEGRATA E BIOLOGICA
Da oltre 35 anni, promuoviamo metodi alternativi all'utilizzo di pesticidi.

ACQUA
100% irrigazione a goccia in tutti i vigneti, evitandone gli sprechi.

VITICOLTURA SOSTENIBILE
- Viticoltura altamente specializzata con macchinari di ultima generazione;
- Utilizzo di soli atomizzatori a recupero;
- Lavorazione interceppo senza utilizzo di erbicidi (gestione meccanica delle infestanti).

LOCALITÀ
La nostra tenuta si trova nel cuore della zona del Prosecco DOC.

VIGNETI
- 100% biologici con **VITIGNI AUTOCTONI**;
- Ricerca e micro vinificazioni con **UVE DA VITIGNI RESISTENTI** (2/4 trattamenti annui);
- **PROGETTO "MI.DI.FEN.DO"**: individuazione microorganismi che producono composti organici volatili in grado di attivare nella vite le vie di difesa contro la FD flavescenza dorata).

LA VIGNA
Sylvoz, sistema a controspalliera che riduce il numero di interventi (lavorazioni combinate).

VENDEMMIA
Dal riuso dei vinaccioli produciamo le nostre grappe e un olio alimentare biologico.

AGRONOMI
2 enologi interni e 1 agronomo esterno per garantire la qualità e la salute dei vigneti.

mi.di.fen.do

NON GMO Project VERIFIED nongmoproject.org

Vegan Vegan Friendly

BIO SUISSE

PIWI

La sostenibilità in vigneto

Le certificazioni dei vini a garanzia del consumatore

Agricoltura UE – Euromarchio

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

Agricoltura Italia

Caratteristiche del marchio:

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

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

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

Vegan Friendly certification by Vegan Society

Vegan®

VEGAN FRIENDLY

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 trattato con prodotti di origine animale. La chiarificazione del vino avviene con un minerale, la bentonite, e non con colla di pesce, albumina e/o altri prodotti animali.

The Vegan Society è stata fondata nel 1944 diventando una tra le maggiori aziende internazionali del mondo vegano. Oggi, i prodotti devono superare alcuni mirati criteri per essere idonei per la registrazione. Un gruppo dedicato ed esperto controlla ogni singola applicazione del prodotto in base ai criteri e individua qualsiasi inclusione di ingredienti animali, compresi quelli non presenti nel prodotto finale. Lavorando con i produttori, sono effettuati *audit* per prodotti ad alto rischio di contaminazione da 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.

OGM-Free

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

Il programma di verifica dei prodotti del *Non-GMO project* costituisce l'unica verifica effettuata dal Nord America per prodotti e alimenti OGM-free.

Questo progetto è sostenuto da un'organizzazione no-profit che offre un programma di verifica OGM-free 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 certificati in conformità al regolamento NOP (National Organic Program) da parte dell'organismo riconosciuto dell'USDA (United States Department of Agriculture). Il gruppo Pizzolato 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 verso gli States, oltre a garantire i requisiti previsti dal Reg. (CE) 834/07, devono rispettare le seguenti condizioni:

– i prodotti di origine animale 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 a dimora, 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, formulazione di domande di marketing e informazioni per i consumatori.

BIOS IT BIO 005

UE FARMING
AGRICOLTURA ITALIA

Agricoltura Italia

PIWI INTERNATIONAL

USDA ORGANIC

VEGAN FRIENDLY

Vegan
Vegan Friendly

BIO SUISSE

THE BSCI CODE
CODE OF CONDUCT

I vitigni resistenti: il mondo Piwi

Il progetto PIWI della Cantina Pizzolato è partito in fase sperimentale nel 2017 con approcci differenti: si è partiti con la realizzazione di un vigneto destinato a numerose varietà autorizzate dalla Regione Veneto, e poi con impianti, decisamente più esigui, di mono varietali, in fase di sperimentazione, per poter procedere con le attività di ricerca e sviluppo, verificandone l'adattamento migliore al terroir della zona Piave e provando alcune micro vinificazioni iniziali. Nei primi mesi del 2017 sono state quindi piantate 15.200 nuove barbatelle in 4.3 ettari.

Negli scorsi anni le produzioni, seppur ancora limitate, sono state particolarmente interessanti e promettenti sia da un punto di vista agronomico che enologico e gli studi sui vitigni impiantati si sono concentrati principalmente su queste varietà: Bronner, Souvignier Gris, Johanniter, Solaris, Prior.

Nel 2018 sono stati aggiunti 5.8 ha di piwi e nel 2019 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. In questo anno sono stati piantati altri 8 ha.

E ciò ha portato il 2019 ad essere l'anno in cui la Cantina Pizzolato ha commercializzato il primo vino da uve PIWI, il Novello Senza Solfiti Aggiunti.

Nel corso del 2020 sono stati piantati altri 8.5 ha di vitigni resistenti tra varietà a bacca bianca e rossa (arrivando ad un totale di circa 16 ha coltivati). **Oltre al Novello Senza Solfiti, ad inizio 2020 sono stati presentati anche altri 3 vini PIWI, un bianco fermo, un frizzante Col Fondo/Pet Nat e un rosso senza solfiti aggiunti.** In cantina abbiamo poi concentrato l'attenzione sull'uva Prior, per una vinificazione che esaltasse il suo colore rosa vivace, i profumi e caratteristiche organolettiche.

L'attività di ricerca e sviluppo all'interno del mondo dei Piwi per un'agricoltura sempre più green ha poi visto il raggiungimento di importanti obiettivi come i primi successi ai concorsi internazionali. La cantina infatti nel 2020 ha ottenuto all'International Piwi Wine Awards:

- **Una medaglia d'oro per il Vino Bianco Frizzante IGT Veneto "Ho'Opa" col fondo**
- **Due medaglie d'argento per il Vino Rosso IGT Veneto senza solfiti aggiunti "Konti-Ki" e il Vino rosso IGT Veneto Novello senza solfiti aggiunti**

"*Abbiamo intrapreso il percorso all'interno del MONDO PIWI con il desiderio di incrementare i già esistenti progetti di ricerca avviati in azienda ma con un'attenzione sempre maggiore allo sviluppo di un'agricoltura sempre più green che permetta di limitare i trattamenti in vigna a protezione dell'ambiente e della salute dei consumatori, pilastri su cui si fondano, da sempre, le attività de La Cantina Pizzolato.*

Coadiuvati dal nostro agronomo Patrizio Gasparinetti, è stato avviato il progetto di ricerca "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)", allo scopo di implementare la selezione e caratterizzazione delle uve e conseguente strategia di trattamenti delle piante di vitigni resistenti. I frutti si raccoglieranno sicuramente con il tempo, la ricerca infatti nel Pianeta PIWI è iniziata nel 2017, ma riteniamo di essere sulla giusta strada per far sì che la mission aziendale si concretizzi: siamo convinti, infatti, che è davvero possibile arrivare ad una coltivazione 100% sostenibile.

Queste medaglie sono una grandissima soddisfazione per tutti noi che sin da subito abbiamo creduto e investito in questo progetto sintesi della nostra filosofia aziendale: verso una viticoltura sempre più sostenibile. Un viaggio in un mondo ancora inesplorato che stiamo scoprendo di giorno in giorno". Settimo Pizzolato.

L'installazione delle stazioni iMeteos

Nel 2020 il gruppo Pizzolato in collaborazione con iMETEOS ha installato due stazioni agro-metereologiche dotate dei principali sensori per monitorare costantemente il vigneto.

In particolare, le stazioni sono dotate dei seguenti sensori: pluviometro, temperatura e umidità dell'aria, bagnatura fogliare, radiazione solare, velocità del vento e sensori di umidità del terreno.

Il sistema svolge tutte le attività di acquisizione, elaborazione e trasmissione dei dati, operando in modo continuo, cosicché si possono avere dei numeri sempre aggiornati dai vigneti.

I dati raccolti vengono gestiti dal portale FIELD CLIMATE tramite il quale l'azienda tiene sotto controllo tutte le principali funzioni grazie ad un dispositivo connesso in rete e include modelli di tipo agronomico e fitopatologico per l'ottimizzazione dei processi produttivi, il risparmio idrico e/o energetico e la riduzione dell'impatto ambientale.

Nel corso del 2020 sono stati piantati altri 8.5 ha di vitigni resistenti tra varietà a bacca bianca e rossa (arrivando ad un totale di circa 16 ha coltivati). Oltre al Novello Senza Solfiti, ad inizio 2020 sono stati presentati anche altri 3 vini PIWI, un bianco fermo, un frizzante Col Fondo/Pet Nat e un rosso senza solfiti aggiunti. In cantina l'azienda ha poi concentrato l'attenzione sull'uva Prior, per una vinificazione che esaltasse il suo colore rosa vivace, i profumi e caratteristiche organolettiche.

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

Nel 2019 il gruppo 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 al gruppo 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.

Nel corso del 2020 l'azienda Pizzolato ha messo a disposizione dei vigneti dove sono stati effettuati dei controlli capillari durante tutta la fase vegetativa della vite per capire la diffusione dello Scafoideus Titanus (vettore della Flavescenza Dorata) all'interno di questi vigneti. Si è inoltre controllata anche la presenza di altre cicaline, possibili vettori (Erasmoneura e altre), e anche la eventuale presenza di Hyalesthes obsoletus, vettore del Legno Nero. Parallelamente a questi controlli, si è valutata anche l'efficacia delle misure preventive e di controllo di questi insetti attraverso l'utilizzo di mezzi fisici (caolino) o prodotti naturali (piretro naturale con diversi prodotti commerciali). Tutto questo consente di ridurre e tenere sotto controllo la presenza dei vettori e di conseguenza anche la diffusione della Flavescenza Dorata e del Legno Nero.

La formazione con i fornitori d'uva

Come gli anni passati, anche nel 2020 il gruppo Pizzolato continua il suo impegno verso la formazione dei fornitori di uva. L'anno è stato particolarmente difficile ed intenso e non ha però permesso i consueti incontri di formazione in presenza. L'impegno in prima persona di Settimo Pizzolato e poi dell'agronomo di cantina è stato quello però di chiamare mensilmente ogni viticoltore impegnato nella stagione vendemmiale.
Oltre a quelle di proprietà, le uve vinificate interessano, nel 2020, 44 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.
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. I fornitori di uva firmano con il gruppo Pizzolato contratti pluriennali a tutela loro di garanzia del ritiro del prodotto ad un determinato prezzo e a tutela stessa dell'azienda.

Sostenibilità in Cantina 2020

ENERGIA FOTOVOLTAICA
570 pannelli che ricoprono il tetto della cantina;
89 tonnellate di co2 risparmiata ogni anno.

Kg CO2 non prodotti in atmosfera 133 tons.

CARTA ECOSTAMPANTE e carta 100% riciclata negli uffici.

CANTINA ALL' AVANGUARDIA
Controllo da remoto delle operazioni di cantina. Tecniche vitivinicole che rispettano l'espressione di ogni grappolo.

IMBOTTIGLIAMENTO
Macchinari di ultima generazione e all'avanguardia. **RICICLO DEI LINER** di carta – Progetto "Cycle4Green".

TRASPORTO SU FERROVIA
Villorba – Modena – Jordbro (Sweden)

Total climate impact: 0,026kgCO2/Litre - 066

RICICLO DELL'ACQUA
Utilizzo di un **DEPURATORE BIOLOGICO** con possibilità di riuso dell'acqua .

LABORATORIO ANALISI
Con sistema analitico robotizzato multi parametrico.

La sostenibilità in cantina

Depuratore biologico

Il depuratore installato nel 2018 **è un depuratore MBR (Membrane Bio Reactor)**, consigliato e fornito dalle aziende 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 depuratore esistente è stato reso più flessibile, dal punto di vista del carico idraulico, con un aumento della superficie delle membrane di ultrafiltrazione. Inoltre, l'utilizzo di ossigeno puro è stato sostituito da un sistema di insufflazione dell'aria con soffianti e diffusori. Questa sostituzione è stata effettuata per garantire una maggiore continuità e sicurezza del suo funzionamento, non più soggetto a forniture di ossigeno.

Dato che nelle cantine lo scarico dei reflui cambia in base al periodo dell'anno in cui ci si trova, il depuratore è sottoalimentato o inutilizzato nei periodi in cui gli scarichi sono bassi, ma quando il carico aumenta velocemente nei periodi di punta della vinificazione, il depuratore non forma un'adeguata quantità di biomassa per depurarlo.

Per risolvere questo problema, la cantina Pizzolato ha utilizzato il primo reattore semi biologico esistente come vasca di accumulo attrezzata con un doppio sistema di alimentazione per incrementare la concentrazione della biomassa evitando spurghi, per i mesi antecedenti la vinificazione, e prevedere delle vasche di compensazione dove accumulare gli eccessi di carico idraulico o organico per poi rilanciarli in relazione alle effettive capacità assimilative della stessa biomassa.

Il 2020 ha visto il termine dei lavori di ampliamento del depuratore. Grazie al sovradimensionamento della linea di accumulo consente, oltre ad accumulare i flussi di carico in eccesso rispetto alle capacità del depuratore, anche di riciclare le acque depurate in presenza di parametri. Esso è dotato di un sofisticato impianto di supervisione con telecontrollo h24, con segnalazione degli allarmi funzionali e strumentali, relè termici tarabili, blocchi da fuori set strumentali, bassa tensione, ecc. Ogni evento anomalo o allarme è immediatamente segnalato tramite telecontrollo a quadro e conseguentemente ai gestori che possono intervenire da remoto sia per il ripristino funzionale sia per bloccare l'immissione di ulteriori scarichi.

Si riportano di seguito i dati nel corso del 2020:

- Portata giornaliera in produzione:
  5-70 m^3/d (periodo di normale lavorazione)
  5-80 m^3/d (periodo di vinificazione)
- Portata giornaliera alla depurazione:
  20-60 m^3/d (periodo di normale lavorazione)
  30-45 m^3/d (periodo di vinificazione)

Il progetto ETICO

Il gruppo Pizzolato prosegue anche nel 2020 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. 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 eco sostenibilità 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 corso del 2020 il gruppo Pizzolato continua l'adesione 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.

Il 2020, come da immagine a fianco, vede certificato il riciclo di un totale di 6,6 tonnellate di scarti di carta siliconata che equivale a una riduzione stimata di 12,8 tonnellate di CO_2 equivalenti.

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 nastrini 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.

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 emessi 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 emessi in atmosfera = 110.726 (111 tons.)

2020 annui

Impianto 1 = 105.830,00 kW/h

Impianto 2 = 134.832,00

Impianto 3 = 64.329,00

Totale = 304.991,00 kW/h = (x fattore di conversione 0,435) Kg CO2 non emessi in atmosfera = 132.671 (133 tons.)

Il trasporto su ferrovia

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

Storicamente i prodotti Pizzolato erano spediti in Svezia partendo da Modena o San Stino di Livenza. Nel 2018 e 2019 il trasporto è partito anche da San Stino, il che riduce ulteriormente l'impatto sul clima in quanto la prima tratta che utilizza il trasporto su strada è ridotta.

Dal 2020 il 70% di tutti i trasporti è partito da Verona, il 25% da Modena e il 5% da San Stino di Livenza. Usando il trasporto ferroviario, fuori dall'Italia, infatti 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.**

I numeri sono i seguenti:

Villorba – Verona – Jordbro (Svezia): 70% di tutti i trasporti

Villorba – Verona Hangartner Terminal: 157 km (via E70), circa 1h36 min (trasporto su gomma)

Verona – Jordbro: 2375 km (trasporto su rotaia)

Impatto climatico totale: 0,076kgCO2/litro

Villorba – Modena – Jordbro (Svezia): 25% di tutti i trasporti

Villorba – Modena: 230 km, circa 2h20 min (trasporto su gomma)

Modena – Jordbro: 2470 km (trasporto su rotaia)

Impatto climatico totale: 0,085kgCO2/Litre

Villorba – San Stino – Jordbro (Sweden): 5% di tutti i trasporti

Villorba – San Stino di Livenza: 43 km, circa 45 min (trasporto su gomma)

San Stino – Jordbro: 2492 km (trasporto su rotaia)

Impatto climatico totale: 0,066kgCO2/Litre

Sostenibilità nei vini 2020

L'intera linea senza solfiti aggiunti con etichetta in carta **RICICLATA DA VINACCE.**

Design, vino e sostenibilità: il 2019 è l'anno di **"M-USE", LA BOTTIGLIA DEL RI-USO.** 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.

Ideazione del Cofanetto M-use con bicchierini ricavati dal taglio della bottiglia M-use. Etichetta Green anche per gli Spumanti DOC.
Vendemmia 2020: dal riuso dei vinaccioli nasce un olio alimentare 100% biologico.

Il **PROGETTO ETICO** recupera il sughero scartato al fine di offrire una nuova vita a questa materia prima straordinaria.

CYCLE4GREEN: Progetto che consente il riciclo della carta siliconata scartata durante il processo di etichettatura delle bottiglie.

VINO BIOLOGICO
PROSECCO
Denominazione di Origine Controllata
PIZZOLATO

Il cofanetto M-Use

Il progetto più sentito del 2019 è stato sicuramente 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 del 2019, 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 di mercato per dimostrare l'orientamento verso un prodotto sempre più ricercato che va incontro alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità e alla bellezza. La Cantina Pizzolato ha voluto così mettersi in gioco e ricrearsi: "M-Use" è il messaggio per dire che "BIOLOGICO è anche BELLO".

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 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.

Anche il 2020 ha visto uno sviluppo notevole del progetto in questione: il 2019 si è concluso con la messa in commercio di due vini della linea m-use, il rosato spumante e il pinot grigio spumante. Il 2020 vede l'integrazione nella linea di nuovi vini M-Use, lo spumante Moscato dolce e lo Spumante Prosecco doc, lo Spumante demi sec e i formati Magnum e da 200 ml.

Le proposte sul riuso di M-use sono state fonte di studio per l'ufficio marketing Pizzolato tanto da poterne ricavare per il Natale 2020 una grande novità: il cofanetto regalo M-use. L'azienda si è impegnata a promuovere e sensibilizzare i suoi clienti sui temi e valori della sostenibilità ambientale, della riduzione dell'uso della plastica e sul concetto di "REDUCE- REUSE- RECYCLE". Ogni anno infatti vengono prodotte 396 milioni di tonnellate di plastiche di cui 100 milioni finiscono disperse nell'ambiente. L'idea del cofanetto nasce per poter diminuire l'acquisto di plastica e poter riutilizzare la bottiglia M-use come bottiglia per l'acqua, per le tavole di casa o dei locali più in. Questo cofanetto contiene in ordine, infatti, lo Spumante rosato Extra dry "M-use", un tappo in vetro da apporre sulla bottiglia per riutilizzarla come classica bottiglia per l'acqua e un set di 6 bicchieri ricavati dal taglio della stessa M-use del formato da 200 ml. Il cofanetto vuole sensibilizzare il consumatore al riuso dei materiali attraverso un regalo responsabile e sostenibile. L'azienda ha riscontrato molto entusiasmo e apprezzamento da parte dei consumatori per il messaggio che trasmetteva tale progetto.

Etichetta green per gli Spumanti DOC

Negli anni, il gruppo Pizzolato si è impegnato a scoprire e studiare soluzioni alternative e sostenibili, a basso impatto ambientale, anche nella realizzazione del packaging delle bottiglie di vino: in particolar modo l'anno 2020 ha portato ad alcuni miglioramenti green sull'etichetta della linea di Spumanti DOC Pizzolato.

Questa linea ha visto nel corso dell'anno un cambio d'abito, e per l'intera gamma di prodotti sono state adottate alcune migliorie dal punto di vista ambientale:

1- la carta utilizzata non è barrierata, ossia non è accoppiata alla plastica per resistere al contatto con ghiaccio e acqua nella glacette. Nonostante questo, la nuova etichetta ha un grado di tenuta al secchiello molto alto. Il risparmio di plastica rispetto alle precedenti produzioni è notevole ed è stimato in circa 350 kg di plastica non prodotta.
2- sono stati eliminati braille (tecnica di stampa serigrafica) e colori serigrafici che hanno un elevato impatto ambientale in termini di inchiostro. Questi materiali sono stati sostituiti da colori offset low migration con sbalzi meccanici di rilievo e basso rilievo ottenuti attraverso la pressione di un cliché sul materiale stesso.
3- la produzione è stata fatta in unico passaggio su macchina tedesca di ultima generazione a basso consumo energetico. Il lavoro inizia e termina sulla medesima macchina senza bisogno di ulteriori passaggi e altre attrezzature.

"Abbiamo iniziato il nostro percorso verso la sostenibilità nel 1981, senza la reale consapevolezza di trovarci sulla strada che ci avrebbe condotto a sostenere il corretto sviluppo della nostra azienda. Prima questa strada era un sentiero sterrato e molte volte difficilmente percorribile. Oggi è un'autostrada a 6 corsie, in perfetto stile americano, lungo la quale si può guidare con guida assistita. L'azienda si è impegnata in un costante miglioramento del prodotto, potenziando la sua caratteristica biologica; nello stesso tempo ha trasformato la sua veste con una continua ricerca in campo green label & sustainable packaging: questa per noi è l'unica corsia percorribile" – Sabrina Rodelli, export manager della cantina.

Vendemmia 2020: 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 il gruppo 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. Durante la vendemmia 2020 il gruppo Pizzolato ha affidato all'azienda Villapana S.r.l circa 3.300 quintali di vinacce, sia rosse che bianche, ottenendo una resa in olio di 4.300 litri. Villapana S.p.a 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. Nel processo di raffinazione, inoltre, non viene impiegato alcun solvente chimico: da queste attente lavorazioni nasce così un olio, chiamato VinacciOlio, dal sapore delicato che non copre ma esalta gli alimenti che accompagna.

La restante parte di vinaccioli, non impiegata per la produzione di olio, viene poi utilizzata per la formazione dei 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.

L’impatto sociale e territoriale

I progetti per il sociale

Un aiuto concreto alla Residenza Giuseppe Menegazzi

L'emergenza Covid-19 ha colpito tutto il mondo, ma sicuramente ha interessato maggiormente le persone più fragili come gli anziani.

Per questo motivo il gruppo Pizzolato ha voluto dare il suo contributo in prima persona, donando 2000 mascherine alla Residenza Giuseppe Menegazzi di Treviso, in modo da affrontare con maggiore sicurezza il periodo storico così delicato e sensibile. Questo gesto ha voluto essere un segno di riconoscenza e ringraziamento verso tutti i collaboratori che si prendono cura con devozione di tutti gli ospiti della struttura.

L'azienda ha condiviso il contributo speso per le mascherine con il partner svedese, la compagnia VIVA GROUP, con cui collabora da quasi dieci anni e con il quale è unita in progetti a sostegno delle reciproche realtà sociali.

Questa la lettera scritta da Settimo Pizzolato per la residenza:

Gentilissima Direttrice,

il periodo che stiamo vivendo ha destabilizzato i sentimenti e le certezze che credevamo fisse nel nostro animo ma non per questo dobbiamo evitare di trovare il coraggio per sostenere e rinnovare la speranza negli uomini, negli incontri, nei contatti, nell'energia e nei progetti: questo è quello che ogni giorno mi insegna la natura in cui sono e siamo immersi e, mai come oggi, è proprio Madre Natura che ci sta comunicando che tutto si realizzerà, rinascerà e avverrà comunque.

Con questo messaggio di speranza che ho nel cuore, in rappresentanza anche di tutti i miei collaboratori, siamo a donarvi 2000 mascherine per affrontare in maggiore sicurezza questo periodo storico delicato e sensibile.

Un gesto che speriamo possa essere d'aiuto alla vostra struttura, alla quale sono legato da un sentimento di affetto e di familiarità per tutto ciò che avete donato e continuate a dare al mio amato Zio Aldo. È con profonda gratitudine che dedichiamo questa donazione a tutti voi che vi prendete cura dei pazienti con un profondo rispetto e con precisa devozione e attenzione.

Abbiamo condiviso il contributo delle mascherine con il nostro partner svedese, una collaborazione lunga quasi dieci anni che va oltre il business e che trova principi solidi anche nella condivisione di progetti a sostegno delle reciproche realtà sociali. Il sig. Björn Wittmark, presidente della compagnia VIVA GROUP con sede a Stoccolma e il suo team sono stati fin da subito felici di essere parte attiva di questa iniziativa.

L'aiuto che date come sapete è incalcolabile: grazie per quello che fate ogni giorno per i pazienti e per le nostre famiglie perché il nostro futuro e quello dei nostri figli si costruisce solo su solide fondamenta, quelle dei nostri amati nonni.

Con affetto e gratitudine,
vi invio i miei più cordiali saluti e un augurio di forza e positività che arrivi fino ai cuori di tutti voi.

Il Progetto solidale "H-Heroes": le bottiglie degli eroi della pandemia

I giorni dell'emergenza sanitaria 2020 saranno ricordati per tutte le iniziative che hanno cercato di restituire alla collettività il senso profondo che anima molte realtà produttive del Paese.

Il gruppo Pizzolato ha voluto cogliere l'occasione per ringraziare tutte quelle persone che hanno lavorato e lottato in prima linea contro il Covid-19.

Qualche anno fa l'azienda aveva lanciato la Linea H-Heroes, due vini fermi, un bianco e un rosso, con l'intento di celebrare le persone che destreggiandosi tra i mille impegni diventavano gli eroi silenziosi, invisibili ma sempre presenti della casa, della famiglia, per gli amici e per chi si ama.

Visto il momento, il gruppo Pizzolato ha deciso di dedicare quel messaggio, scritto nel retro di ogni etichetta, agli "eroi con la maschera", protagonisti dei giorni di emergenza sanitaria, affrontata con impegno e sacrificio: medici, infermieri, operatori sanitari, ma anche commessi, commercianti e forze dell'ordine. Da marzo ad ottobre è stato così apposto un piccolo bollino su ogni bottiglia H-Heroes con la scritta "GRAZIE".

Il progetto 100% solidale, dal momento che tutte le persone coinvolte nell'iniziativa si sono impegnate in modo volontario e gratuitamente, ha portato a grandi risultati.

Il ricavato delle vendite, pari a 6.000 euro è stato interamente devoluto alla Croce Rossa Italiana impegnata in diversi progetti comunitari e sanitari e altri 1.000 euro sono stati consegnati ad Assindustria Veneto centro con l'obiettivo di comprare macchinari e dispositivi medici.

Diversi sono stati anche i partner commerciali nazionali e internazionali che hanno creduto e sostenuto il progetto dell'azienda: Kishimoto (Giappone), Bancroft Wines (Regno Unito), Coenecoop Wine Traders (Olanda), Mr. Reichel Andreas (Germania), Ecor NaturaSì (Italia), BioSapori (Italia) e Solvino (Polonia).

"*Questa iniziativa* – racconta Sabrina Rodelli, export manager della Cantina – *nasce da una profonda riflessione che abbiamo sentito la necessità di fare durante le prime settimane dell'emergenza. Questo momento di confronto ci ha ricordato l'idea che qualche anno fa ci ha ispirato nel produrre la linea di* ***vini H.Heroes, nata all'epoca per celebrare le persone comuni, impegnate a destreggiarsi tra i mille impegni e che diventano i silenziosi eroi di tutti i giorni.*** *Guardando queste etichette è divenuto quindi per noi naturale pensare di dedicare oggi questi vini a tutti gli* ***"eroi con la maschera" che stanno combattendo quotidianamente, con impegno e sacrificio, la lotta contro la pandemia in corso****: medici, infermieri, operatori sanitari ma anche commessi, commercianti, forze dell'ordine e tutti coloro che stanno donando il loro impegno in prima linea per tutti noi. A loro va non solo il nostro grazie più sincero ma tramite questo progetto desideriamo offrire un aiuto concreto per contribuire attivamente all'emergenza*".

"Questa pandemia ha insegnato tanto a molti e tolto qualcosa ad altri: noi ci auguriamo che tutto quello che abbiamo passato ci lasci dentro un segno indelebile, perché ogni cambiamento possa portare a delle nuove opportunità ed è nostra responsabilità saperle cogliere e elaborarle al meglio.

"Ai supereroi dei nostri giorni.
Silenziosi, invisibili, ma sempre presenti.
Il nostro più sentito Grazie"

PIZZOLATO
Organic Wine

AI SUPEREROI DEI NOSTRI GIORNI. SILENZIOSI, INVISIBILI, MA SEMPRE PRESENTI, IL NOSTRO PIU' SENTITO

GRAZIE!

IL RICAVATO DALLE BOTTIGLIE HEROES SARA' DEVOLUTO ALLA CROCE ROSSA ITALIANA A FAVORE DELLA LOTTA CONTRO IL COVID-19.

LA CANTINA PIZZOLATO SRL - VINO BIOLOGICO DAL 1991
VILLORBA (TV) - ITALIA - +39 0422928166 - WWW.LACANTINAPIZZOLATO.COM

M-use: un augurio di ripartenza per tutti i ristoratori

La pandemia ha causato gravi problemi anche a livello economico e sicuramente uno dei settori più colpiti da questa situazione è stato quello della ristorazione.

Dopo mesi di chiusura forzata, in vista delle riaperture di tutte le attività ristorative a maggio 2020, il gruppo Pizzolato, anche solo simbolicamente, ha voluto donare il proprio contributo e far sentire la propria presenza ai clienti horeca con cui collabora. L'azienda ha infatti inviato ai ristoratori un cartone di Spumante Rosato "M-use". Un prodotto iconico dell'azienda che con la sua bottiglia diamantata e lucente, ha voluto essere un augurio di speranza per una ripartenza brillante, scintillante e spumeggiante, una vera e propria luce in fondo al tunnel più buio.

Le province nazionali in cui è stato inviato il presente sono state: Milano, Como e Livorno.

Tutti i ristoratori sono poi stati invitati a condividere sulle piattaforme social foto e video delle bottiglie ricevute in regalo. In questo modo tutti i post sono stati ricondivisi permettendo alle diverse realtà di ottenere una maggiore visibilità e comunicare a più persone possibile la notizia della loro riapertura, pronti a riaccogliere le persone tra i loro tavoli.

M-Use: un regalo speciale per dire GRAZIE

M-use è stata inoltre l'oggetto speciale che l'azienda ha voluto, in occasione del Natale 2020, regalare a tutti gli stakeholder, fornitori e dipendenti e contatti, delle aziende coinvolte nella produzione di questa particolare bottiglia, importantissima nel portfolio dei vini Pizzolato. Ad ogni bottiglia regalata è stato aggiunto un bindello che valorizzasse l'importanza del gioco di squadra, tra aziende e territorio, senza il quale il valore del prodotto e il prodotto stesso non prenderebbero forma.

Il turismo enogastronomico durante il covid-19

Prendendo in analisi gli anni 2018, 2019 e 2020, c'è stato un incremento del 22% tra il 2018 e il 2019, mentre tra il 2020 e il 2019 si registra un calo del 88%. Questo purtroppo a seguito della pandemia che ha visto negativamente coinvolto il comparto Hospitality. Tuttavia, il gruppo Pizzolato ha riscontrato un incremento di visitatori locali che più di tutti si sono dimostrati interessati a riscoprire le bellezze del proprio territorio. Il tour più accolto dagli ospiti dell'azienda è stato il BIO TOUR TRADIZIONE, una completa immersione nella storia e nelle origini della cantina che si conclude con la degustazione dei vini della tradizione veneta: Prosecco, Incrocio Manzoni e Raboso; tra le varietà autoctone sempre sostenute da Settimo Pizzolato. Nel 2020 a febbraio c'è stata la maggior affluenza con un 35%, un 16% a gennaio e luglio, 9% agosto e dicembre, 6% ad ottobre, 5% in novembre, 3% a giugno, 1% a settembre, mentre marzo, aprile, marzo 0%. Quasi la totalità delle visite era proveniente dall'Italia a parte un 29% di stranieri a luglio e un 12% ad agosto.

Nonostante il periodo poco stimolante per il turismo, l'azienda ha comunque voluto investire in un grande progetto nato nell'anno 2020 e che sarà portato a termine nell'anno 2021: l'officina del vino, un agri-wine bar che possa ospitare i nuovi clienti e i wine lovers. Una struttura atta ad ospitare tutti i visitatori con lo scopo di fare vivere un'esperienza a tutto tondo immersi nel polmone verde dei vigneti Pizzolato.

Welfare territoriale

Istituzioni ed associazioni

Il gruppo 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 2020 è stato il sesto 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**. Progetto che durante la pandemia si è cercato di svolgere digitalmente e con incontri on line su zoom. Inizialmente partito con 10 imprese, 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.

BIOVENEZIA
BIODISTRETTO DELLA PRODUZIONE E DELLA COMUNITÀ DEL BIOLOGICO DELLA VENEZIA CENTRO-ORIENTALE

Nel 2020 l'azienda continua orgogliosamente anche l'adesione all'associazione **BIOVENEZIA, un Bio distretto della produzione e della comunità del biologico della Venezia centro-orientale.** Il distretto ha lo scopo di promuovere ogni iniziativa diretta alla tutela e valorizzazione della natura, del paesaggio e dell'agricoltura e di sostenere in particolare il metodo di produzione biologico nel campo agricolo.

Nuove sponsorizzazioni e collaborazioni

Il club Padel 0422

Il gruppo Pizzolato comprende da sempre l'importanza del legame con le associazioni 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 2020 ha visto nascere una nuova e importante collaborazione con la realtà del Club padel 0422 di Villorba. Collaborazione dal forte valore territoriale a sostegno di uno sport ancora poco conosciuto ma che ha avuto un vero e proprio exploit negli ultimi anni.

La collaborazione con WAVE Video Production: un matrimonio GREEN

WAVE Video Production è una realtà nata dall'idea di una giovane coppia che ha deciso di creare uno studio di produzione video innovativo e originale interamente dedicato al mondo dei matrimoni.

Durante il 2020, viste le numerose richieste di consigli da parte di coppie di futuri sposi, i due ragazzi hanno così fatto nascere "Intimate Eco-friendly Wedding in a Greenhouse". Questo progetto, che vuole avvicinare il mondo del matrimonio a quello dell'eco-friendly, ha come obiettivo la realizzazione di una rete di professionisti del settore in modo da poter offrire ai clienti un pacchetto completo per organizzare le proprie nozze.

Il progetto ha poi visto la realizzazione di uno shooting fotografico presso la "Serra di Sara" a Marostica coinvolgendo tutti i fornitori con il fine di creare una "moodboard" da presentare ai futuri sposi.

Il denominatore comune tra tutti i professionisti coinvolti e i servizi offerti è l'attenzione alla sostenibilità, al riciclo e al mondo vegan, valori che contraddistinguono La Cantina Pizzolato che ha così deciso di aderire all'iniziativa fornendo i propri vini biologici e vegani. Il focus di questo progetto è sull'ambiente e la sua tutela, ma anche su una continua ricerca per esaltare e valorizzare il nostro territorio, la nostra cultura e la biodiversità. Il coinvolgimento di più aziende e professionisti ha permesso di creare questa grande rete di collaborazioni, che attua concretamente per salvaguardare la natura. Il vino è anche cultura, conoscenza, condivisione e convivialità.
Infatti, molti momenti felici e allegri si vivono degustando un calice di bollicine con amici e famiglia. Partecipando a questo progetto la Cantina desidera anche educare e sensibilizzare le persone a bere in modo sano e rispettoso dell'ambie

L’impatto economico e governance

Il Rendiconto Economico

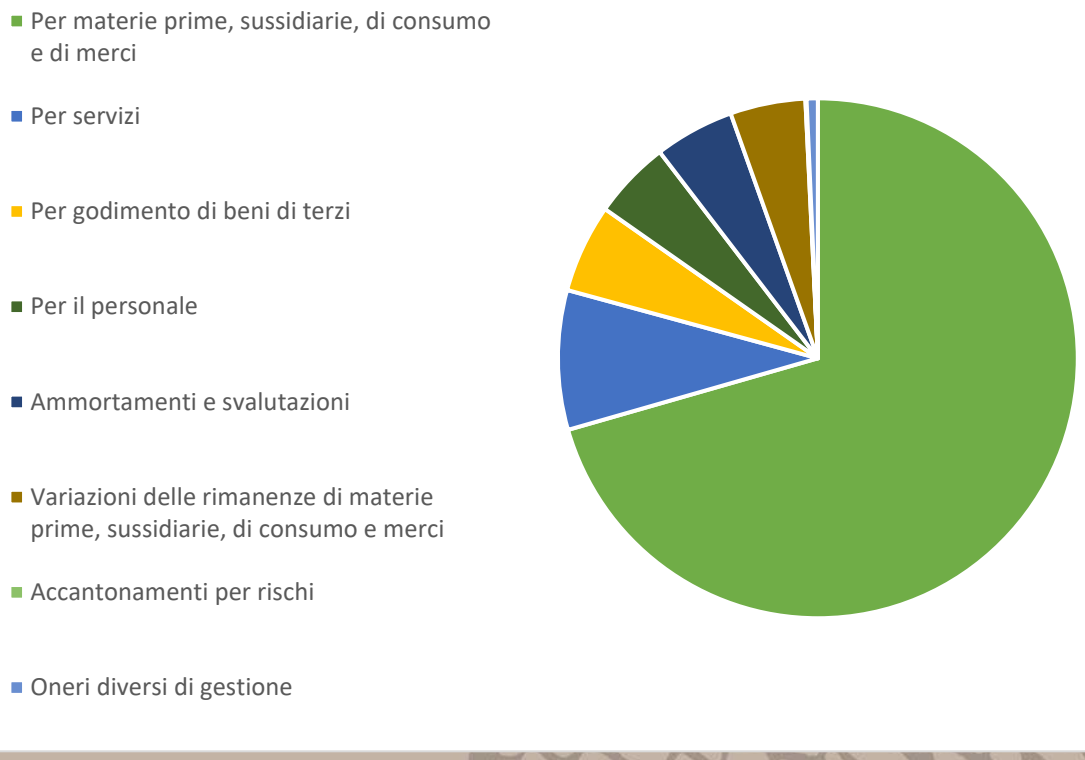
Per rendere conto dei dati economici in maniera più chiara e comprensibile rispetto al bilancio tradizionale, occorre mettere in evidenza il rapporto tra risorse utilizzate e stakeholder (e relativi ambiti di rendicontazione).

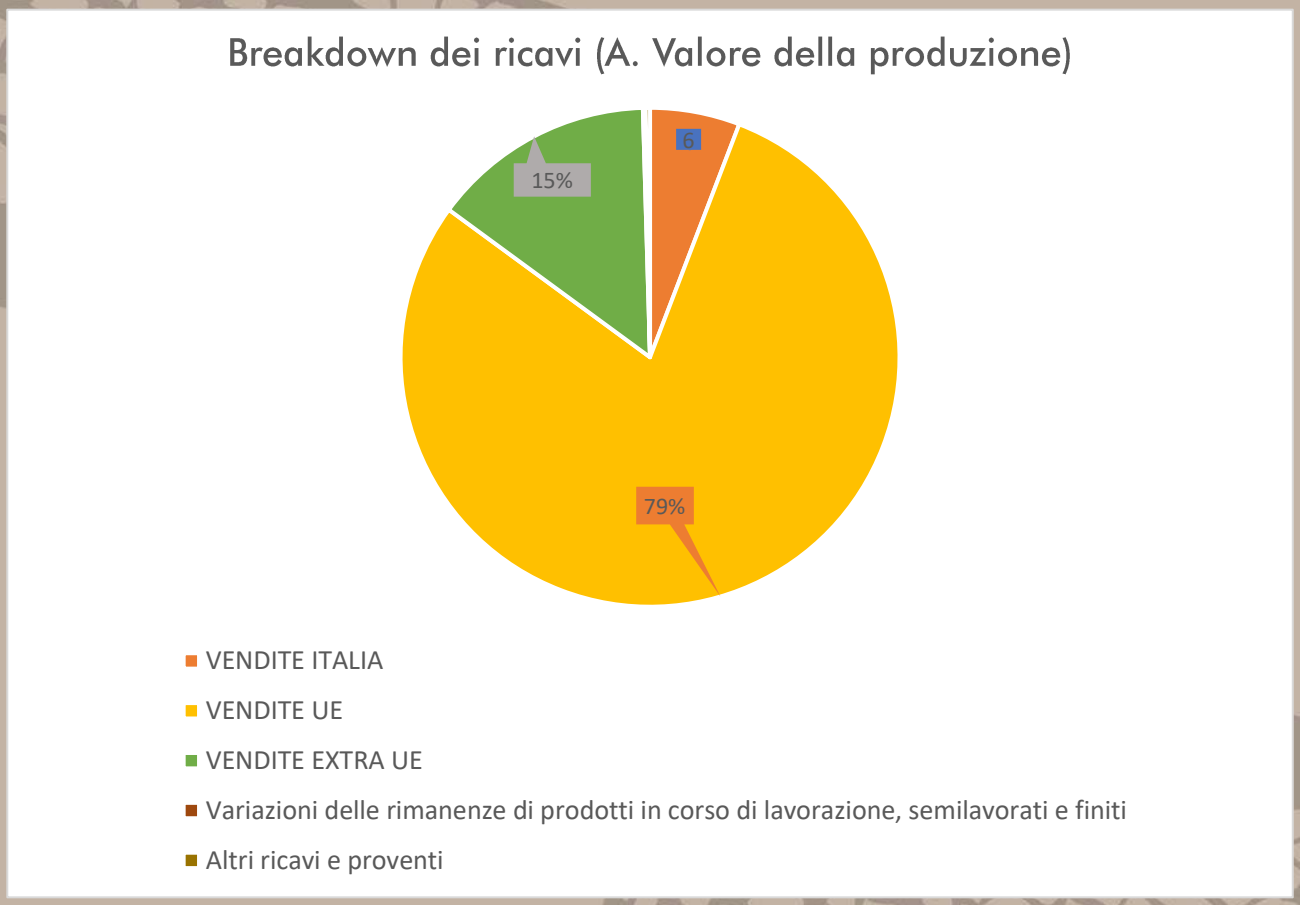
A questo fine, si effettua la riclassificazione del bilancio per destinazione.

Il conto economico

>>> Conto economico	
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	18.948.359,00
2) Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	- 33.964,00
3) Variazione dei lavori in corso su ordinazione	
4) Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	
5) Altri ricavi e proventi	53.037,00
TOTALE (A) VALORE DELLA PRODUZIONE	18.967.432,00
B) COSTI DELLA PRODUZIONE	
6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	**13.019.110,00**
7) Per servizi	**1.600.211,00**
8) Per godimento di beni di terzi	**1.015.164,00**
9) Per il personale	**895.700,00**
a) Salari e stipendi	638.146,00
b) Oneri sociali	192.567,00
c) Trattamento di fine rapporto	42.392,00
d) Trattamento di quiescenza e simili	
e) Altri costi	22.595,00
10) Ammortamenti e svalutazioni	**915.752,00**
a) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	700.227,00
b) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	204.570,00
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	
d) Svalutazioni di crediti compresi nell'attivo circolante	10.955,00
11) Variazione delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	**863.110,00**
12) Accantonamenti per rischi	**13.576,00**
13) Altri accantonamenti	
14) Oneri diversi di gestione	**128.181,00**
TOTALE (B) COSTI DELLA PRODUZIONE	18.450.804,00
DIFFERENZA TRA VALORI E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	516.628,00
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	
15) Proventi da partecipazioni	
16) Altri proventi finanziari	**50,00**
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	-
d) proventi diversi dai precedenti, con separata indicazione di quelli da imprese controllate e collegate e di quelli da controllanti	50,00
17) Interessi e altri oneri finanziari	**91.330,00**
17 BIS) Utili e perdite su cambi	
TOTALE (C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI	- 91.280,00
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)	425.348,00
D) RETTIFICHE	
22) Imposte sul reddito di esercizio	101.543,00
UTILE / PERDITA DELL'ESERCIZIO	323.805,00

Breakdown dei costi (B. Costi della produzione)




Breakdown dei ricavi (A. Valore della produzione)
6
15%
79%
VENDITE ITALIA
VENDITE UE
VENDITE EXTRA UE
Variazioni delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti
Altri ricavi e proventi

La produzione del valore aggiunto

Produzione Valore aggiunto

		2020
	Ricavi delle vendite e delle prestazioni (al netto delle rettifiche di ricavo)	18.948.359,00
	Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	- 33.964,00
	Variazione dei lavori in corso su ordinazione	-
	Altri ricavi e proventi	53.037,00
	Ricavi attività tipica	18.967.432,00
	Ricavi della produzione atipica (lavori in economia)	-
VGP	**VALORE GLOBALE DELLA PRODUZIONE**	**18.967.432,00**
CO.INT	**COSTI INTERMEDI DELLA PRODUZIONE**	**16.632.352,00**
VACL	**VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO**	**2.335.080,00**
	Ricavi accessori	50,00
	Costi accessori	10.955,00
Ris.G.ACC	**Saldo gestione accessoria**	**- 10.905,00**
	Ricavi straordinari	-
	Costi straordinari	-
CO.S	**Saldo gestione straordinaria**	**-**
VAGL	**VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO**	**2.324.175,00**
Amm	Ammortamenti	904.797,00
VAGN	**VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO**	**1.419.378,00**

La distribuzione del valore aggiunto

Distribuzione Valore aggiunto

		2020
	Personale non dipendente	-
	Personale dipendente	895.700,00
	> Remunerazioni dirette	*703.133,00*
	> Remunerazioni indirette	*192.567,00*
	> Eventuali quote di riparto del reddito	-
A	REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	895.700,00
	Imposte dirette	101.543,00
	Imposte indirette	-
B	REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	101.543,00
	Oneri per capitali a breve termine	-
	Oneri per capitali a lungo termine	91.330,00
C	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	91.330,00
	Dividendi (Utili distribuiti alla proprietà)	-
D	REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	-
E	REMUNERAZIONE DELL'AZIENDA	323.805,00
F	LIBERALITA' ESTERNE	7.000,00
VAGN	VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	1.419.378,00

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 Pandemia da Covid-19

Il boom del vino biologico durante la pandemia

La pandemia ha accelerato il trend mondiale del vino biologico che ha visto un incremento totale delle vendite. Già prima dell'inizio della pandemia, la crescita del vino biologico era più che evidente, con **l'IWSR (Drinks Market Analysis Limited) che prevedeva un consumo di quasi un milione di bottiglie di vino biologico entro il 2023 e una crescita del 43% del mercato globale del vino biologico entro il 2024.** L'avvento della pandemia, seppur abbia portato numerosi danni sotto diversi punti di vista, ha però accelerato un processo che era già in corso da qualche anno: **il trend legato al benessere e al bere "sano e pulito"**. Uno dei macro-trend globali confermati anche dall'IWSR dichiara come i consumatori siano più propensi verso vini percepiti come "sani" nel momento in cui scelgono cosa comprare.

Il motivo dietro il successo dei vini biologici risiede nel fatto che se già prima dell'emergenza sanitaria i consumatori si sono rivelati più coscienti e attenti a tematiche quali il rispetto ambientale e la salubrità degli alimenti, l'attuale situazione ha comportato un'ulteriore sensibilità nei confronti del tema della sostenibilità. Secondo il report di Euromonitor sui 10 principali trend dei consumatori, **al primo posto si trova appunto la sostenibilità e circa il 70% dei professionisti del settore intervistati hanno confermato che, rispetto a prima dell'arrivo della pandemia, oggigiorno i consumatori sono "planet-centric consumers", sempre più consapevoli dell'importanza di tale tema.** Secondo indagini e ricerche effettuate, i consumatori infatti sarebbero disposti a pagare fino al 30% in più per una bottiglia di vino biologico.

Il Coronavirus ha confermato il trend globale dei vini bio e ha posto ancora di più i riflettori sull'importanza della salute e della responsabilità ambientale, sull'attenzione da porre negli ingredienti e nell'autenticità di quello che compriamo e su come il vino biologico riesca a coniugare tutti questi elementi.

Nel 2020, il mercato vitivinicolo ha subito profonde trasformazioni a causa della pandemia mondiale: se da un lato il canale di vendita e-commerce ha aumentato la sua rilevanza in modo sostanziale, offrendo di fatto nuove opportunità di business, dall'altro non sono mancate le difficoltà legate in primis alla chiusura di ristoranti e bar e all'annullamento del comparto turistico.

Dall'altro lato rileviamo che le vendite di vino nel canale off-trade – quindi GDO e retail – sono cresciute del 7% a valori e del 5,7% a volumi rispetto al 2019. Ciò significa che i consumatori di vino non hanno smesso di acquistare bottiglie bensì lo hanno fatto rivolgendosi ai canali di vendita a cui hanno avuto accesso, nonostante le limitazioni imposte.

Altro dato interessante è la scelta del vino consumato, si registra infatti che il settore di vini fermi e frizzanti è cresciuto dell'8%, mentre gli spumanti non hanno superato il 4%. Questi numeri parlano di una tendenza purtroppo ovvia: gli spumanti si consumano in situazioni conviviali, che negli anni di pandemia, sono state molto scarse, mentre si sono messe in tavola più volentieri bottiglie di altre tipologie. Anche la scelta della bottiglia da consumare, quindi, è legata a doppio filo alle profonde trasformazioni dovute alla pandemia.

Il vero protagonista del 2020 è stato l'e-commerce: le vendite online mondiali hanno superato i 200 milioni di euro e, in particolare, i siti "pure player" hanno intercettato l'85% delle vendite. Un trend che assumerà un carattere strutturale e non più solo congiunturale.

Il consumo di vino all'estero: dati sulle importazioni

I trend appena descritti per il mercato italiano trovano analogie all'estero, andando così ad impattare sugli acquisti di vino straniero, tra cui quello italiano. In generale, pochi mercati hanno chiuso l'anno con un aumento delle importazioni di vino rispetto al 2019 e tra questi si possono citare i Paesi dove le bevande alcoliche sono gestite dal Monopolio Statale e, quindi, i punti vendita sono rimasti aperti durante il lockdown: questo è avvenuto, ad esempio, in Norvegia (+15,1%) e Svezia (+4,9%).

Anche i mercati "big" nel 2020 hanno registrato cali, più o meno rilevanti, nelle importazioni: il mercato USA ha registrato un -11,1%, la Cina -26,7%, il Giappone -15% mentre UK e Germania cali rispettivamente del -4% e -3,2%. Proprio come in Italia, anche all'estero le importazioni di spumante italiano sono scese – nei valori – del 7,5% negli USA, del 15,8% in UK, del 3,9% in Germania e del 4,7 in Canada, mentre hanno tenuto in Svizzera (+0,9%) e sono aumentate in Francia (+2,8%) e Norvegia (+5,6%).

In conclusione si può dire che il consuntivo dei top exporter per l'anno 2020 sia stato negativo quasi per tutti: Francia (-10,8%), Australia (-1,6%), Cile (-7%.) e Spagna (-3,4%) mentre l'Italia, quindi, con un -2,4% si è posizionata tra i produttori che hanno "limitato i danni" della pandemia nelle esportazioni di vino.

Ad essere penalizzati sono stati soprattutto i produttori medio-piccoli, focalizzati sul canale on-trade italiano e principalmente nella ristorazione, che hanno visto in molti casi dimezzato il proprio fatturato. Sono invece cresciute imprese più strutturate, in particolare cooperative, che essendo focalizzate maggiormente nel canale GDO hanno cavalcato una domanda in forte espansione.

All'estero, poi, l'importazione di vini italiani, pur essendo stata penalizzata, non ha subito un crollo grazie ad una "multicanalità" dei vini made in Italy che ha permesso loro una diversificazione del rischio e, di conseguenza, una minor riduzione nelle vendite.

Gli spumanti sono stati invece più penalizzati, a beneficio di altre bottiglie: come abbiamo detto, questo dato è particolarmente legato al profondo cambio di abitudini che ha investito i consumatori di tutto il mondo.

Possiamo quindi concludere che, la differenza tra chi ha visto ridursi il fatturato e tra chi lo ha visto crescere, l'ha fatta sia in Italia che all'estero principalmente il canale di vendita – prima ancora del mercato di sbocco – premiando quindi sia chi era già focalizzato nell'off-trade, sia chi ha saputo gestire meglio lo "switch" tra un canale distributivo e l'altro.

L'attività commerciale Pizzolato in era Covid

Come gruppo Pizzolato, oltre la salubrità e alle certificazioni dei nostri vini, la cantina ritiene fondamentale sensibilizzare i partner e clienti anche sul tema della sostenibilità ambientale legata ai processi produttivi e alla scelta di packaging sempre più sostenibili.

Le richieste di mercato nel corso del 2020 sono continuate a giungere da quei paesi che dimostrano una particolare sensibilità alla tutela dell'ambiente e del consumatore: la Svezia e i Paesi Scandinavi in testa, seguiti dalla Germania e gli Stati Uniti d'America.

Con il nuovo progetto M-use, l'azienda ha cercato di raggiungere un consumatore che, nonostante scelga un acquisto consapevole, non rinunci alla bellezza; la nuova bottiglia infatti, ha iniziato a ricavarsi un posto sullo scaffale dei vini convenzionali aprendo le trattative a mercati nuovi.

Il trend positivo della Cantina Pizzolato trova le risposte in quanto precedentemente esposto, ovvero una forte vocazione all'export, circa 94%, con una distribuzione consolidata nel canale off-trade. La produzione di circa 7,2 milioni di bottiglie tutte certificate biologiche, ha raggiunto 33 paesi diversi nel mondo confermando il primato di consumo al mercato nei Paesi Scandinavi, seguito da Germania e dagli Stati Uniti D'America.

Le strategie attuate negli anni precedenti, il continuo dialogo con i partner commerciali stabilito grazie ad un immediato attivazione della comunicazione digital hanno fatto registrare un consolidamento dei rapporti con l'intero portafoglio clienti nonostante un'aggressiva politica dei competitors.

Il progetto commerciale Pizzolato è volto a tenere sempre alta l'attenzione dei nostri interlocutori, prendendo forma con un confronto costruttivo, con la ricerca di partner affidabili e infine studiando la comunicazione più idonea al tipo di mercato a cui ci rivolgiamo. Questo studio viene seguito internamente da uno staff commerciale consolidato negli ultimi 3 anni.

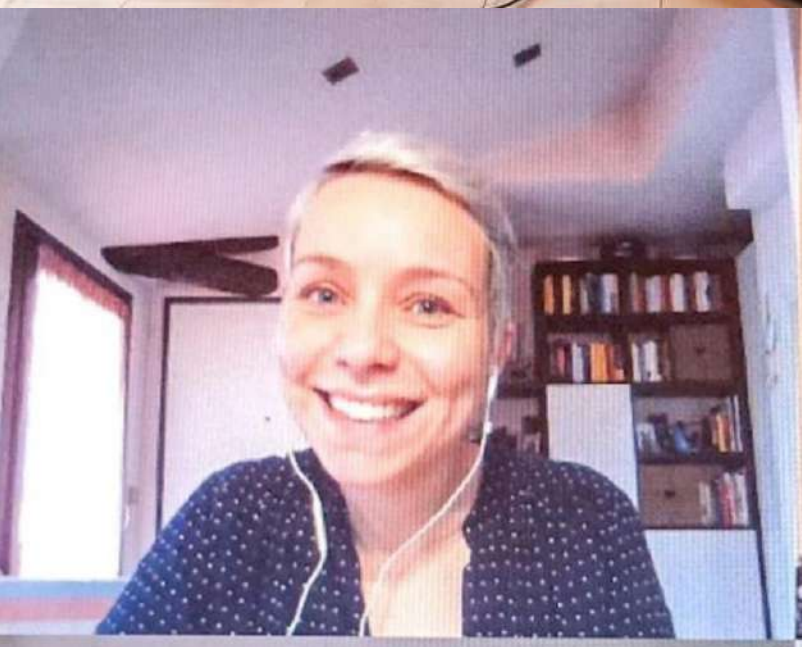
La Società, come dimostrano i dati, sta inoltre cercando di diversificare le vendite in nuovi mercati aderendo ai fondi OCM per la promozione internazionale dei vini: un progetto triennale iniziato nel 2020 a cui è stato dedicato un budget di circa euro 90.000,00 ottenendo come previsto circa un 30% in fondo perduto.

Le vendite nazionali si attestano al 6% e si concentrano maggiormente nel canale della GDO specializzata, che ha subito un rialzo dei consumi soprattutto nel comparto biologico durante il periodo di lockdown ed in particolare su alcuni prodotti di consumo quotidiano.

L'anno 2020 ha quindi evidenziato per la Cantina Pizzolato un aumento delle vendite in termini di numero di bottiglie del 35% e un corrispondente aumento del fatturato, concentrato in particolare sulla categoria dei vini spumanti, grazie all'enorme risposta del mercato riguardo in particolare la scelta della Cantina Pizzolato di aver investito sul packaging presentando nel 2019 una bottiglia spumante con vetro personalizzato che ha trovato posto sullo scaffale di molti supermercati e l'apprezzamento di molti consumatori.

Uno dei principali settori colpiti dalla pandemia è stato sicuramente anche quello fieristico, che ha visto coinvolta in prima persona anche l'azienda Pizzolato. Mai come nel 2020 si sono dovute cambiare le modalità di incontro e confronto con importatori, buyer, clienti e tutti gli stakeholder, modernizzando e migliorando la qualità digitale di tali rapporti. Qui sotto alcune foto di quel periodo, in cui le fiere di settore si sono purtroppo annullate o si sono completamente digitalizzate.

PIZZOLATO
#bewithpizzolatowine



Successi e riconoscimenti dei vini

Dopo i primi lockdown, che hanno imposto uno stop alle attività dei concorsi, l'evoluzione della situazione sanitaria ha consentito un lento e relativo ritorno alla normalità, sebbene con regole severe. Il mondo dei concorsi vinicoli ha subito drastici cambiamenti ma non per questo le cantine hanno perso la possibilità di far conoscere i propri vini al mondo: i team mondiali dei "wine awards" hanno lavorato duramente per poter consentire, dopo le prime riaperture, la possibilità di spedire nuovamente i vini e di organizzare le degustazioni delle giurie in completa sicurezza. Il 2020 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 questi ci sono sicuramente i successi arrivati dal Wine Without Walls 2020 di Vinitaly per il Malanotte del Piave DOCG "Il Barbarossa" – annata 2015 con un punteggio di 94/100, per il Novello IGT Veneto Piwi con 92/100 e per lo spumante rosato extra dry "M-Use" con un punteggio di 91/100.

Grande successo è stato inoltre ottenuto per la prima volta dai vini da vitigni resistenti che sono stati inviati peer esserne valutata qualità e grado di miglioramento: il vino bianco IGT veneto Piwi Huakai ha vinto il prestigioso bollino rosso al Merano Wine Festival 2020. La linea dei vini Piwi è stata premiata all'International PIWI Wine Awards 2020 con due medaglie d'argento per il vino rosso Kontiki e il Novello e una medaglia d'oro per il vino bianco frizzante col fondo Hoopa.

A livello internazionale, i riconoscimenti e le medaglie sono arrivati per il Prosecco DOC Extra dry e lo spumante Pinot Grigio delle Venezie DOC Extra brut "So easy" che hanno vinto, entrambi, la medaglia di bronzo al The Global Sparkling Masters 2020. Invece al Falstaff Sparkling Special 2020 ricevono una menzione tre grandi vini: il Prosecco DOC Extra dry, lo spumante rosato Extra dry M-Use e lo spumante Pinot Grigio delle Venezie DOC Extra dry M-Use. Quest'ultimo ha ricevuto anche la medaglia d'argento al The Global Sparkling Pinot Gris Master; invece, lo spumante Pinot Grigio delle Venezie DOC "So easy" la medaglia di bronzo.

MENZIONI
MENTIONS

BIANCO FRIZZANTE IGT VENETO "HOOPA"

Menzioni Annata 2019
Medaglia d'oro 90 Punti al International PIWI wine Awards 2020.

2019 Vintage Awards
Gold medal with 90 points at the International PIWI wine Awards 2020.

BIANCO IGT VENETO "HUAKAI"

Menzioni Annata 2019
"Bollino rosso" al Merano Wine Festival 2020.

2019 Vintage Awards
"Bollino Rosso" at Merano Wine Festival 2020.

SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA DRY "M-USE"

Menzioni Annata 2019
90/100 Medaglia d'argento al The Global Sparkling Pinot Gris Master 2020; Menzione 87/100 al concorso Falstaff Sparkling Special 2020.

2019 Vintage Awards
90/100 Silver medal at The Global Sparkling Pinot Gris Master 2020; Mention 87/100 at Falstaff Sparkling Special 2020.

SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY "M-USE"

Menzioni Annata 2019
Medaglia d'argento al Vuoden Viniit Finlandia 2020; 91/100 a Wine Without Walls 2020 e successivo inserimento nella guida 5 StarWines - The book 2021 - di Vinitaly; Menzione 87/100 al Falstaff Sparkling Special 2020.

2019 Vintage Awards
Silver medal at Vuoden Viniit Finland 2020; 91/100 at Wine Without Walls 2020 and admission to 5 StarWines - The book 2021 - of Vinitaly; Mention 87/100 at Falstaff Sparkling Special 2020.

PIZZOLATO
ORGANIC WINE

SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

Menzioni Annata 2020
Medaglia d'argento al Challenge Millesime BIO 2021

SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY

Menzioni Annata 2019
Medaglia di bronzo al The Global Sparkling Masters 2020; Menzione 89/100 al Falstaff Sparkling Special 2020.

2019 Vintage Awards
Bronze medal at The Global Sparkling Masters 2020; Mention 89/100 at Falstaff Sparkling Special 2020.

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG "IL BARBAROSSA"

Menzioni Annata 2015
94/100 a Wine Without Walls 2020 e successivo inserimento nella guida 5 StarWines - The book 2021 - di Vinitaly, Diploma di Gran Merito alla 44° Rassegna Vini Triveneto Camalò 2020, Diploma di merito all'Enoconegliano 2020.

2015 Vintage Awards
94/100 at Wine Without Walls 2020 and admission to 5 star wines - The book 2021 of Vinitaly, "Diploma di Gran merito" at the 44° Triveneto Camalò 2020 Wine Review, "Diploma di merito" 82/100 at Enoconegliano 2020.

SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA BRUT

Menzioni Annata 2019
88/100 Medaglia di bronzo al The Global Sparkling Pinot Gris Master 2020; Medaglia di bronzo al The Global Sparkling Masters 2020.

2019 Vintage Awards
88/100 Bronze medal at The Global Sparkling Pinot Gris Master 2020; Bronze medal at The Global Sparkling Masters 2020

Le vendite e-commerce e porta a porta

A causa della chiusura di ristoranti, bar ed enoteche, il canale Horeca ha inevitabilmente portato un segno negativo per i produttori che avevano focalizzato la loro distribuzione in questo settore. Qualcuno ha sopperito attivando o potenziando le piattaforme dirette di e-commerce così come l'attività di delivery. Si può confermare che si sono approcciati ai devices anche i clienti che in passato avevano dimostrato meno attitudine verso questo tipo di acquisto.

È la GDO che ha fatto registrare i dati più ottimistici, negozi alimentari e liquor stores che evitando il lockdown hanno potuto offrire ai clienti la possibilità di consumare vino ognuno nelle proprie case. Questo nuovo modo di bere vino fa preferire i vini quotidiani rispetto ai vini delle grandi occasioni, sia per una questione di prezzo sia per assecondare il gusto di tutta la famiglia.

Via libera quindi ai vini da tavola venduti nei diversi formati dalla bottiglia, dal tetrapak fino al bag in box favorendo i vini rossi rispetto ai bianchi e agli spumanti.

La categoria delle bollicine infatti ha registrato nei paesi di tutto il mondo, senza troppe distinzioni, una diminuzione importante: per lo champagne si parla circa dell'80% in meno, mentre fortunatamente per le bollicine italiane e anche spagnole il decremento è meno importante. Ciò è dovuto al minor consumo data la mancanza di momenti di convivialità e socializzazione che soprattutto all'inizio della stagione primavera-estate portavano il consumatore a condividere questo tipo di vino.

Le vendite nei supermercati specializzati hanno registrato l'aumento più importante per i vini della fascia media, come il Cabernet, il Merlot senza solfiti e il Prosecco DOC senza dover ricorrere a promozioni, non ammesse

da molte catene. In controtendenza anche le bollicine Pizzolato specialmente grazie alla linea MUSE che a meno di un anno dall'inserimento sul mercato si sta avviando ad una stagione estiva davvero entusiasmante.

Anche le confezioni "famiglia" hanno registrato un buon aumento tanto da indurre la cantina a pensare ad un miglioramento del packaging delle confezioni delle bag in box.

La situazione del gruppo Pizzolato rispecchia quanto descritto, in quanto l'e-commerce della cantina ha visto un incremento delle vendite del 120% tutte sul territorio nazionale, passando da 16.300€ di vendite alle 40.700€ avvenute nel 2020, dove i clienti hanno preferito i vini senza solfiti aggiunti in particolar modo lo spumante senza solfiti aggiunti.

La pandemia, come è risaputo, ha fatto incrementare e migliorare anche un nuovo servizio da parte delle aziende: le consegne porta a porta. Anche il gruppo Pizzolato nel corso di tutto l'anno 2020 ha provveduto a realizzare un servizio di consegna a domicilio per l'intero comune di Villorba e per i comuni limitrofi di Arcade, Spresiano, Giavera, Fontane, soprattutto durante i mesi di lockdown da marzo a giugno 2020.

Plugin Statiunitisubito e Box regalo Pizzolato

Rispetto alla presenza online, tra le novità del 2020, il gruppo Pizzolato ha introdotto all'interno del proprio e-commerce una Box Regalo da poter spedire e far recapitare direttamente a casa. Un'idea nata dalla convinzione che regalare e ricevere del vino è sempre un regalo più che apprezzato. Un regalo che coniuga tradizione, territorio, filosofia aziendale e soprattutto che racconta la storia di chi lo ha creato.

Per questo motivo l'azienda ha pensato di dare la possibilità di regalare le proprie bottiglie di vino biologico e vegano e di confezionarle in una wine box dalla veste personalizzata ed originale.

Questa confezione permette di spedire in modo sicuro 6 bottiglie di vino, anche di tipologia e formato misto. La box viene recapitata a casa della persona desiderata, dando la possibilità di allegare una dedica o biglietto di auguri in base alla ricorrenza da festeggiare.

Il 2020 ha visto inoltre la messa in funzione di un plugin all'interno dell'e-commerce Pizzolato denominato Statiunitisubito.com. Il plugin ha permesso al cliente web estero di poter acquistare i vini delle linee Pizzolato direttamente dal sito e poterli far spedire all'indirizzo di casa. I paesi compresi in tale servizio sono: Andorra, Emirati Arabi, Antigua e Barbuda, Argentina, Austria, Australia, Belgio, Bulgaria, Bahamas, Canada, Svizzera, Cina, Colombia, Cipro, Germania, Danimarca, Estonia, Spagna, Finlandia, Francia, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, Croazia, Ungheria, Irlanda, India, Giappone, Corea, Lituania, Lussemburgo, Malta, Olanda, Norvegia, Nuova Zelanda, Polonia, Portogallo, Romania, Svezia, Singapore, Slovenia, Slovacchia, Ucraina, USA, Sud Africa e Russia.

Il frutto del lavoro di un team: "Il Covid non ci ha impedito di sentirci un gruppo"

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 controlli 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.

Durante il periodo di pandemia cominciato e sviluppatosi nel corso del 2020 lo sforzo richiesto ai dipendenti Pizzolato è stato intenso e con le seguenti parole Settimo Pizzolato descrive l'anno vissuto assieme al team aziendale e a tutti gli stakeholder:

"*Un avvenimento straordinario, improvviso, che ha portato ognuno di noi ad adattare la propria quotidianità a qualcosa a cui non eravamo assolutamente abituati. Il cambiamento è dovuto entrare altrettanto rapidamente all'interno della nostra azienda chiedendo a tutti noi e a tutti i nostri collaboratori un elevato spirito di adattamento per adeguarsi ai nuovi protocolli e alle regole di convivenza con questo nemico sconosciuto sbarcato sul nostro pianeta. Abbiamo assistito ad uno sforzo enorme da parte di tutti, specialmente considerando che i nostri settori sono stati e sono tutt'ora quella parte di Italia produttiva che non ha mai smesso di lavorare.*

***Ci siamo reinventati e Voi con noi**, abbiamo concretizzato progetti in un modo completamente diverso rispetto a quello prefissato a inizio anno, ci siamo incontrati in altri luoghi, abbiamo imparato a guardare le cose da altri punti di vista. La nostra casa, il luogo dove i pensieri di lavoro rimanevano fuori dalla porta, è diventato per molti l'unico posto dove potersi collegare. Comodamente seduti sulla nostra sedia abbiamo fatto il giro del mondo, Tokyo, San Francisco, passando per Stoccolma e poi ancora Singapore e Varsavia, cambiando solo gli sfondi di Zoom.*

Un modo di contatto che ci ha permesso di accorciare le distanze ma al quale non ci abitueremo mai. Abbiamo tutti bisogno di incontrarci, di confrontarci: il nostro cassetto è pieno zeppo di nuovi progetti, di visioni da condividere e vorremmo tornare presto a raccontarvele seduti allo stesso tavolo, degustando insieme il risultato del nostro lavoro, alzando il calice per brindare ad un successo raggiunto e ad un traguardo arrivato. Abbiamo fortemente bisogno di guardarvi negli occhi e di stringervi la mano, un gesto che vale più di mille contratti firmati.

*Siamo **immensamente grati** per il risultato positivo di quest'anno: il nostro settore, legato alla GDO, è stato ed è tutt'ora quella parte di Italia che non ha mai smesso di lavorare. Questo stato privilegiato ci ha permesso di supportare i nostri partner che invece sono stati costretti a chiudere le proprie attività. A loro va il nostro pensiero per un 2021 migliore.*

Ci auguriamo che tutto quello che abbiamo passato ci lasci dentro un segno indelebile, perché ogni cambiamento possa portare a delle nuove opportunità ed è nostra responsabilità saperle cogliere e elaborarle al meglio.

Vi vogliamo salutare condividendo con voi una meravigliosa poesia che non ci fa dimenticare mai quanto la nostra terra sia fondamentale al vero senso del nostro vivere".

"*Ci siamo addormentati in un mondo, e ci siamo svegliati in un altro. Improvvisamente Disney è fuori dalla magia, Parigi non è più romantica, New York non si alza più in piedi, il muro cinese non è più una fortezza, e la Mecca è vuota. Abbracci e baci diventano improvvisamente armi, e non visitare genitori e amici diventa un atto d'amore. Improvvisamente ti rendi conto che il potere, la bellezza e il denaro non hanno valore e non riescono a prenderti l'ossigeno per cui stai combattendo. Il mondo continua la sua vita ed è bellissimo. Mette solo gli esseri umani in gabbie. Penso che ci stia inviando un messaggio: "Non sei necessario. L'aria, la terra, l'acqua e il cielo senza di te stanno bene. Quando tornate, ricordate che siete miei ospiti. Non i miei padroni*".

"Circa 2 mesi fa un'ondata
chiamata Covid-19 ci ha travolto,
mettendo sotto sopra la nostra vita
personale e lavorativa.
Nonostante le difficoltà e le paure
non ci siamo MAI FERMATI.
Vorremmo oggi essere riconoscenti
alla NOSTRA SQUADRA
per scegliere ogni giorno di fidarsi di noi e
per condividere con noi questo viaggio.
Semplicemente GRAZIE."

Settimo, Sabrina, Stefania e Federico

Gli eventi in era Covid

Un webinar educativo e informativo dedicato ai vini PIWI

Il particolare periodo vissuto durante gli scorsi mesi non ha permesso a clienti ed esperti del settore di fare visita presso il gruppo Pizzolato. Per questo motivo la cantina ha deciso di accorciare le distanze e fruttare il mondo"digital" e rimanere così in contatto con le persone. Proprio attraverso la tecnologia, lo staff della Cantina Pizzolato, tra gli eventi digital più importanti e legati al tema ambientale, ha così organizzato un webinar educativo ed informativo dedicato al tema dei vitigni resistenti, proprio in occasione dell'entrata in commercio della linea di vini PIWI della cantina.

L'11 maggio 2020 è stata così organizzata una conferenza completamente digitale che ha visto la partecipazione di 12 giornalisti del settore food & beverage. Un evento che si è focalizzato su un mondo ancora tutto da esplorare e scoprire. I vini PWI, provenienti appunto da vitigni resistenti hanno molte curiosità, sperimentazione e nozioni da conoscere per comprendere la strada verso una viticoltura in cui il gruppo Pizzolato crede fortemente e che ritiene essere sempre più sostenibile. E proprio l'aspetto della sostenibilità è stato in focus della conversazione intercorsa tra gli esperti del settore.

Durante il webinar Sabrina Rodelli, export manager della cantina, ha illustrato il progetto dei Piwi e spiegato le motivazioni della strada intrapresa dall'azienda. Invece il dr. Patrizio Gasparinetti, agronomo della cantina, ha accompagnato i diversi interlocutori verso un approfondimento più mirato facendo conoscere storia, sperimentazioni, studi negli anni e varietà.

Come ha spiegato Sabrina Rodelli: "*Ognuno di questi vini rappresenta una tappa di un viaggio in un mondo ancora inesplorato, di cui la Cantina Pizzolato sta facendo esperienza di giorno in giorno. La fase di preparazione è stata lunga e lo studio accurato che c'è stato dovrà continuare nel corso degli anni per poter sempre migliorare*".

lacantinapizzolato.com — pizzolatomuse.com

@cantinapizzolato
@cantinapizzolato
La Cantina Pizzolato Srl
@PizzolatoWinery

*"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 2020 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

BILANCIO SOCIALE 2020 – REDATTO A LUGLIO 2021

Progetto grafico ed impaginazione:

Fotografie ed immagini: Archivio La Cantina Pizzolato Srl

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

GRUPPO PIZZOLATO