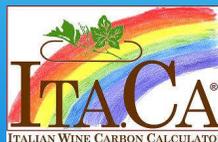


# **Valutazione oggettiva delle attitudini aziendali**

.....

## **Fare viticoltura in modo consapevole**

**P. Donna, M. Tonni, L. Valenti**



**Vinitaly 9 marzo 2010**

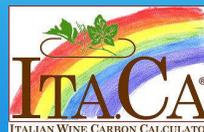




# Valutazione oggettiva delle attitudini aziendali

.....  
**Fare viticoltura in modo consapevole**

P. Donna, M. Tonni, L. Valenti



Vinitaly 9 marzo 2010



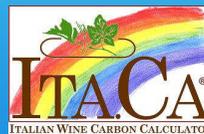
**Interpretare e  
valutare il livello  
dell'impresa**

**Qualità  
organolettica**

**Immagine  
dell'azienda**

**Risposta del  
mercato**

**Reddito e  
sostenibilità**



Vinitaly 9 marzo 2010



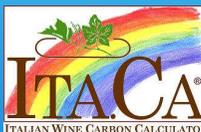
**Coltura e  
trasformazione**

**Qualità  
organolettica**

**Interpretare e  
valutare il livello  
dell'impresa**

**Immagine  
dell'azienda  
Panel e  
degustazioni  
comparate del  
mercato**

**Reddito e  
sostenibilità**



Vinality 9 marzo 2010



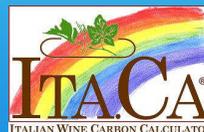
**Qualità,  
territorio,  
comunicazione**



**Immagine  
dell'azienda**



**Rassegna  
stampa**



Vinitaly 9 marzo 2010



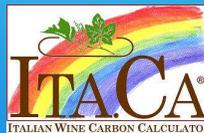
**Tutti i precedenti  
fattori**



**Risposta del  
mercato**



**Spazi di vendita**



Vinitaly 9 marzo 2010



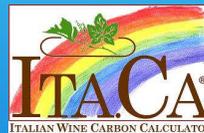
**Tutti i precedenti  
fattori**



**Reddito  
sostenibile**



**Bilancio**

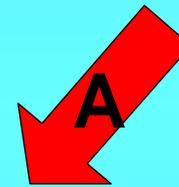
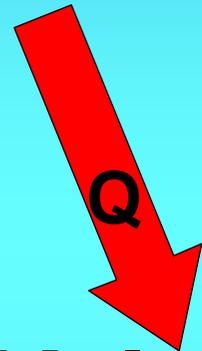


Vinitaly 9 marzo 2010

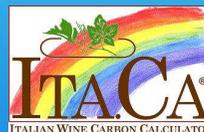


**Propensione alla  
qualità secondo gli  
obiettivi**

**Valorizzazione  
dell'ambiente (impatto,  
salute di operatore e  
consumatori,  
comportamento etico  
verso il sociale)**



**Valutazione oggettiva  
dell'origine: le operazioni in  
viticoltura**



Vinitaly 9 marzo 2010



<b>Operazione</b>	<b>Val. Conf.</b>	<b>coeff. Q</b>	<b>val. Q</b>	<b>coeff. A</b>	<b>val. A</b>
Lav. vigna < 3 anni	4	1	4	1	4

**Valutare tempi e qualità del lavoro; esempi:  
sempre pulito, alcuni ritardi, problemi di  
soffocamento, anche danni meccanici, danni  
su molte viti.**

<b>Operazione</b>	<b>Val. Conf.</b>	<b>coeff. Q</b>	<b>val. Q</b>	<b>coeff. A</b>	<b>val. A</b>
No diserbanti	4			3	12

**... mai utilizzati, solo in occasioni particolari,  
solo in porzioni di vigna...**

<b>Operazione</b>	<b>Val. Conf.</b>	<b>coeff. Q</b>	<b>val. Q</b>	<b>coeff. A</b>	<b>val. A</b>
Qualità inerbimento	3	1	3	3	9

**...regolare, irregolarità entro il 10%, entro 20%,  
crepe nel terreno...**

<b>Operazione</b>	<b>Val. Conf.</b>	<b>coeff. Q</b>	<b>val. Q</b>	<b>coeff. A</b>	<b>val. A</b>
Incremento sost. org.	4	1	4	4	16

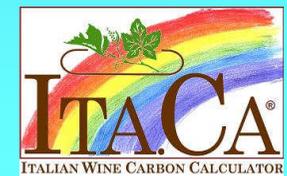
**... incremento costante, variabilità scostante,  
stabilità...**

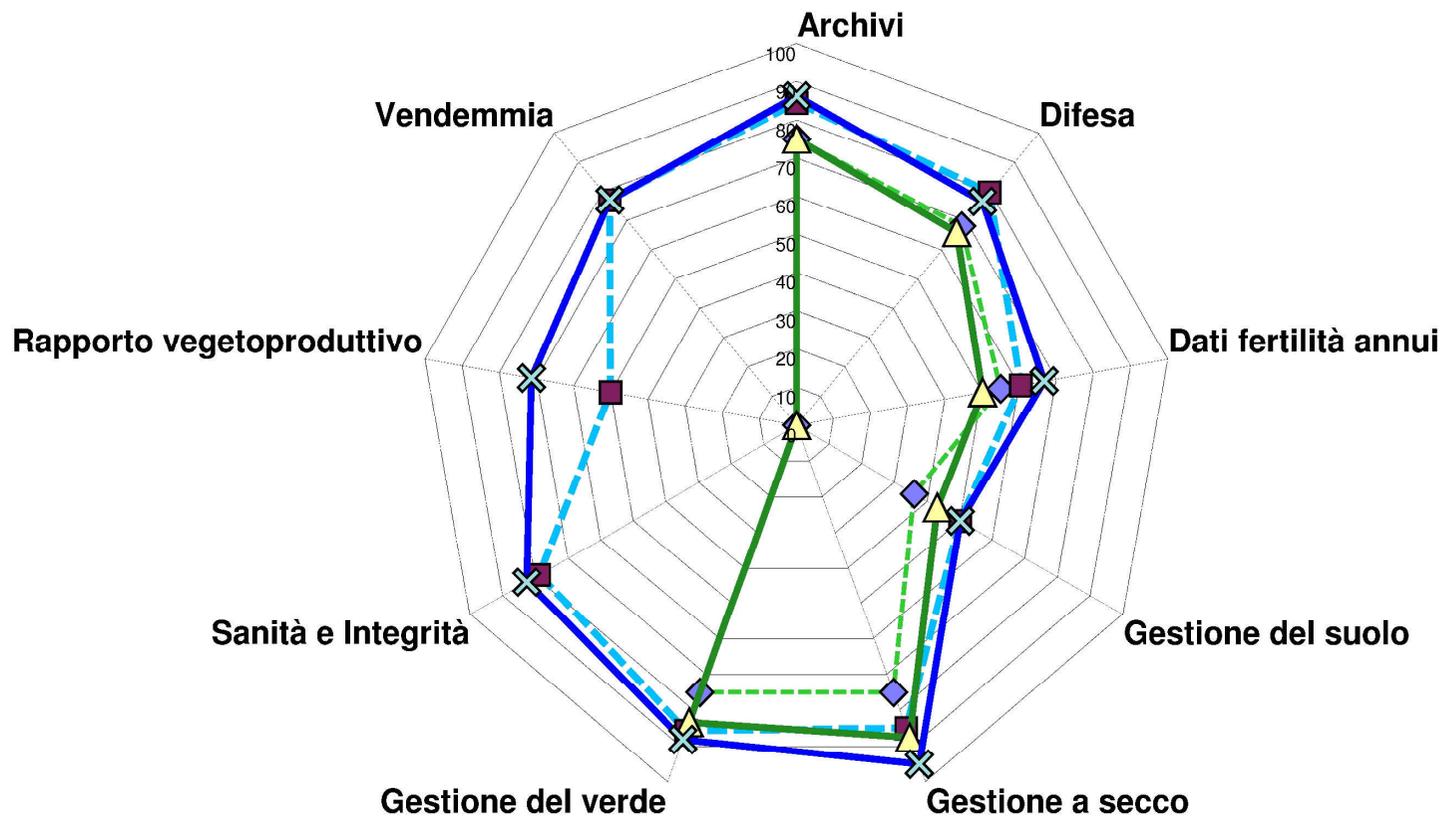
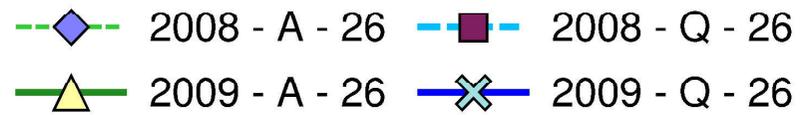
<b>Operazione</b>	<b>Val. Conf.</b>	<b>coeff. Q</b>	<b>val. Q</b>	<b>coeff. A</b>	<b>val. A</b>
N°passaggi	2	1	2	2	4

**... secondo stretta necessità, a calendario,  
secondo meteo, in maniera integrata...**

## **INOLTRE...**

- Altre operazioni colturali;**
- Criteri di scelta del personale;**
- Azioni integrate con Enti sul territorio;**
- Monitoraggio delle emissioni;**
- Energie rinnovabili...**

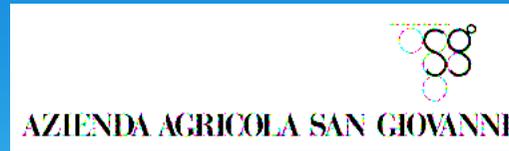




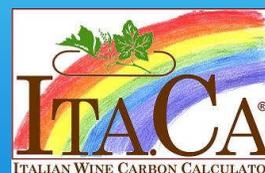
Operazione		Uomo a terra	Uomo + mezzo	Uomo a terra	Uomo + mezzo	Uomo a terra	Uomo + mezzo
<b>TOTALE / ha ESCL. VENDEM.</b>			<b>3848</b>		<b>4573</b>		<b>1881</b>
PROD. MEDIA (kg)			9800		8800		12000
COSTO TEMPI / kg			0,393		0,520		0,157
COSTO VENDEM / kg			0,21		0,21		0,1
TOTALE TEMPI (ore per kg uva)			0,603		0,730		0,257
<b>ALTRI (€ / ha x anno)</b>							
MATERIALI FERT.			90		24,7		120
MATERIALI DIFESA			214		530		550
ALTRI MATERIALI			50		100		85
TOTALE MATERIALI			354		654,7		755
COSTO MATERIALI / kg UVA			0,04		0,07		0,06
<b>TOTALE COSTO DI PRODUZ. PER LA GESTIONE ESCLUSI ALTRI ONERI FINANZIARI (in euro per/ kg di uva prodotta)</b>			<b>0,64</b>		<b>0,80</b>		<b>0,32</b>

**... riflettiamo con l'imprenditore...**

- **peso reale dei costi di produzione uva sul valore della bottiglia**
- **plus-qualità/plus-valore e ruolo della comunicazione**
- **ammortamento di un investimento: quali voci se si tratta di ridurre l'impatto?**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



Vinitaly 9 marzo 2010