



ECONOMIA DEI SOTTOPRODOTTI: SOSTENIBILITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA



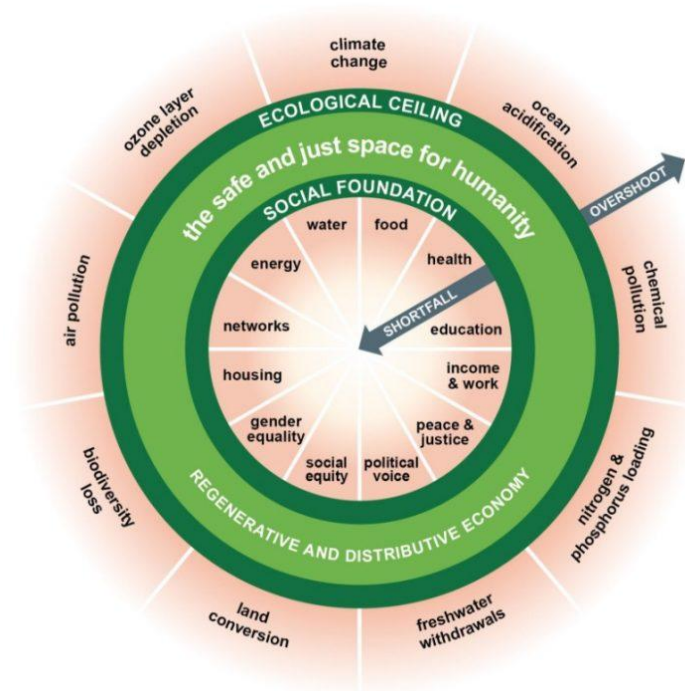
Cesena, 27 novembre 2018



Economia della ciambella

Raggiungere lo sviluppo senza portare danni alla Terra.

Questo modello tiene conto di due confini:
un confine interno relativo alle dimensioni sociali (inner boundary)
un confine esterno che relativo ai limiti ambientali (outer boundary).



Se integrata nel territorio: SOCIALE e AMBIENTALE
Se produce reddito che le dia solidità e dinamismo: ECONOMICA



**VITICOLTURA
SOSTENIBILE**



Quando c'è sostenibilità



La viticoltura è sostenibile quando riesce a soddisfare contemporaneamente e per un lungo periodo le aspettative :

-del produttore = uva perfettamente sana e matura, in quantità giusta e con un adeguato rapporto costi-ricavi

-del consumatore = prodotti sani e genuini, di qualità, oggettivamente tipici e proposti a un prezzo equo

- dell'ambiente = sostenibilità ecologica dell'intero ciclo produttivo comprese tutte le fasi a monte e a valle.

A black and white photograph showing several hands reaching into a large, dense pile of dark grapes. The hands are positioned at various points around the pile, suggesting a collective effort in sorting or harvesting the fruit. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the grapes and the skin of the hands.

LA NOSTRA MISSIONE

dall'uva al vino

i nostri soci



Come esprime Caviro la Sostenibilità

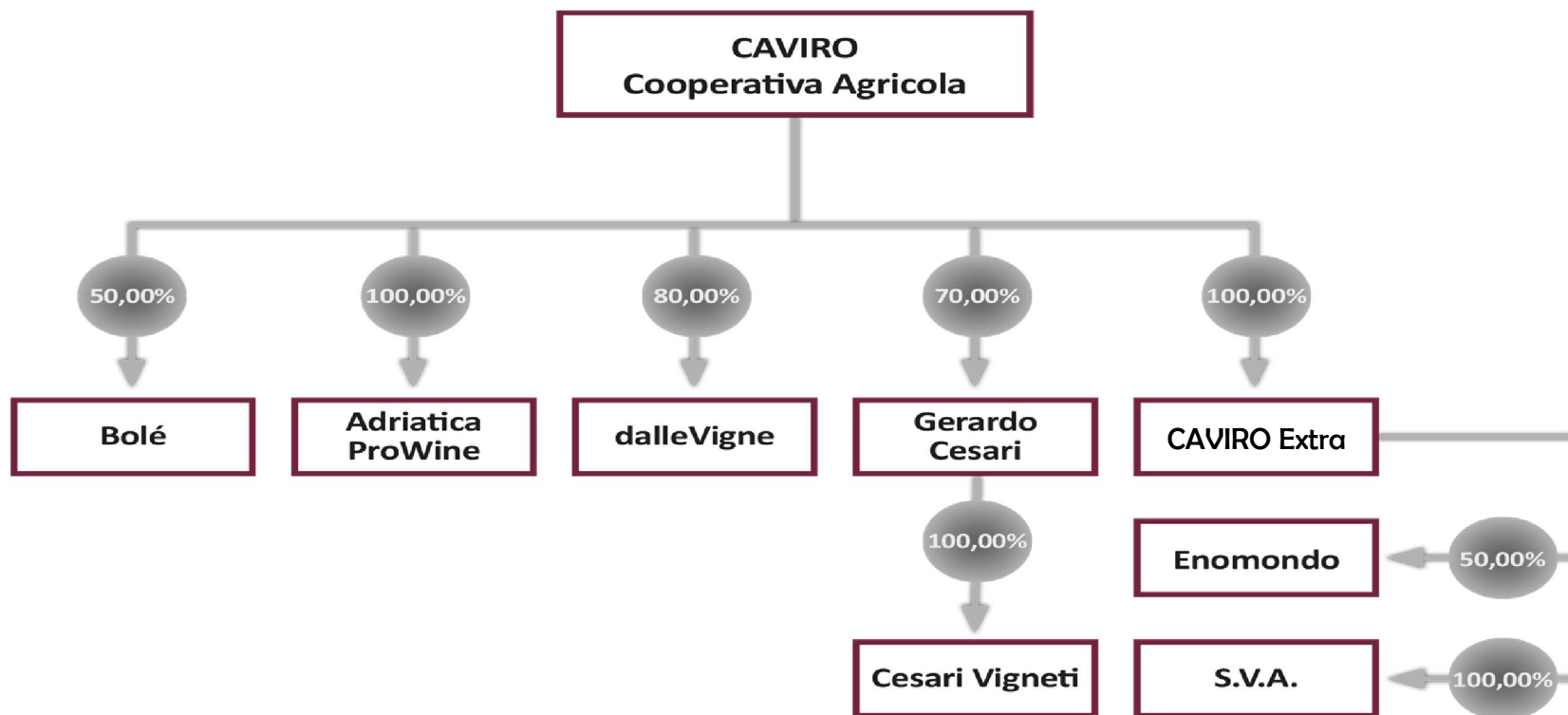


La più grande filiera vitivinicola italiana





GRUPPO CAVIRO





Numeri



La **Cooperativa Agricola CAVIRO** nasce nel **1966**. Da allora non ci siamo mai fermati.
Oggi, nei nostri **6 stabilimenti**, lavorano **560 dipendenti**.

315

**FATTURATO
2017**
mln €

190

**VENDITE VINO
A VOLUME 2017**
mln l

7,2

**FAMIGLIE
ITALIANE
CONSUMATRICI**
mln

7,6

**QUOTA DI
MERCATO GDO
A VALORE**
%



TAVERNELLO

**1^ MARCA DI
VINO
ITALIANO NEL
MONDO**



Marchi vino



BRUMALE

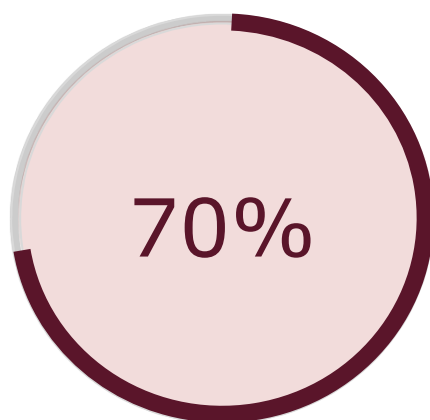


MONNA LISA

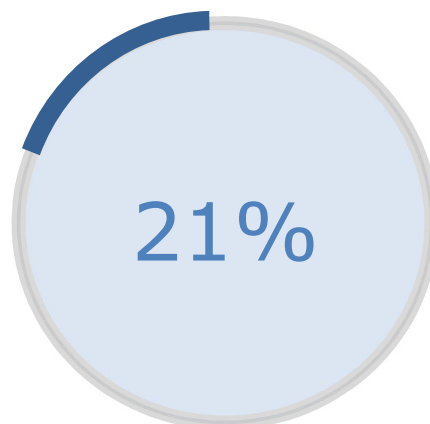




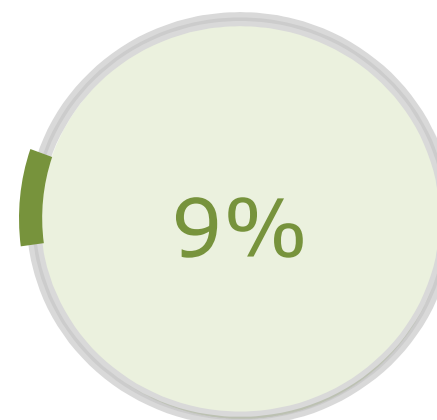
Composizione ricavi Gruppo CAVIRO 2017



VINO



ALCOOL, MOSTI,
ACIDO TARTARICO



ENERGIA
E SERVIZI
AMBIENTALI





Sede e Cantina di Forlì

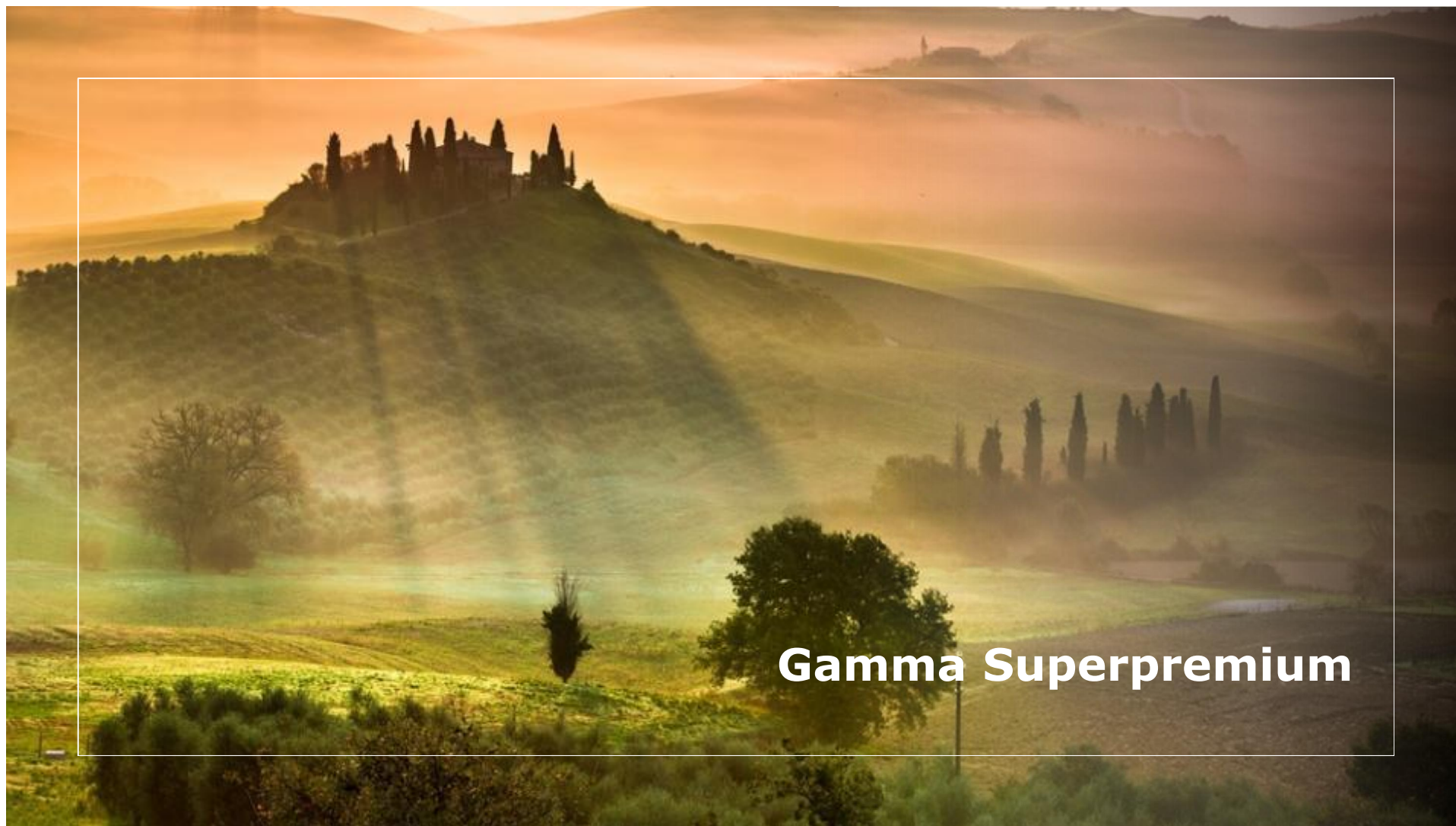




Tavernello
Daily passion



TAVERNELLO. SEMPLICE NON VUOL DIRE FACILE.



Gamma Superpremium





A close-up photograph of a grapevine branch. The branch is dark brown, gnarled, and textured. Several young, light green leaves with serrated edges are emerging from the branch. A small, pinkish-red bud is visible near the center of the branch. The background is blurred, showing more of the vineyard and a cloudy sky.

**Caviro Extra
e Enomondo**



Sede di Faenza

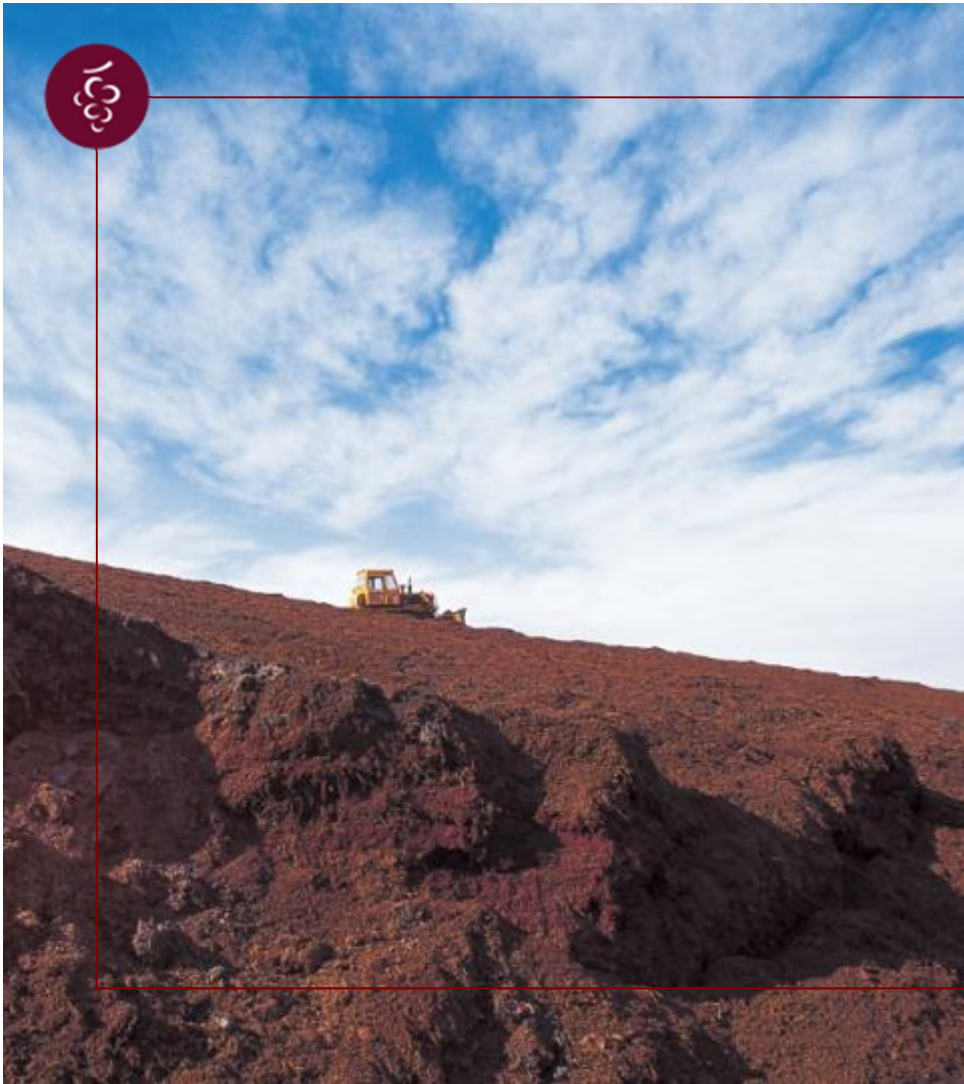
 **CAVIRO**
ITALY'S LEADING WINE GROUP



I frutti della terra sono preziosi. Sempre

Tutto ebbe inizio dalla visione lungimirante e pionieristica dei soci: **valorizzare i sottoprodotti della lavorazione dell'uva e delle filiere agroalimentari.**





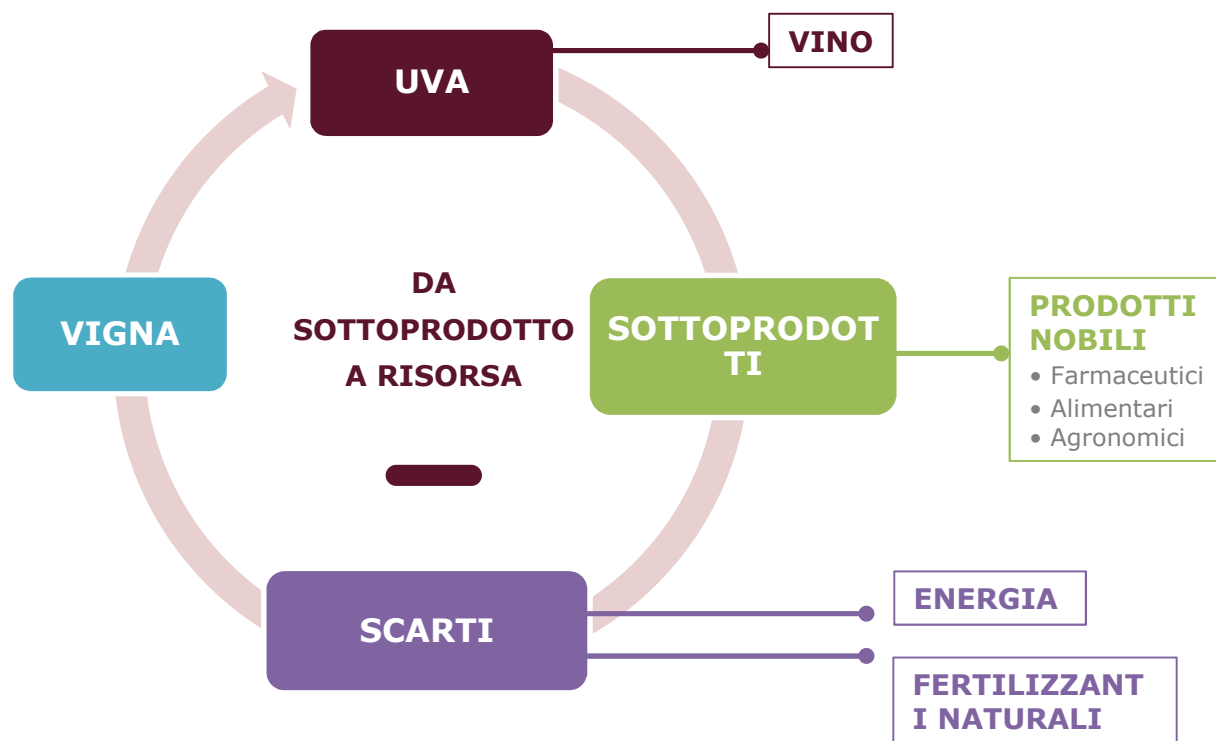
Abbiamo lavorato con determinazione per giungere al **COMPLETO RECUPERO dei sottoprodotti delle lavorazioni.**

Abbiamo realizzato **processi** che consentono di **minimizzare la dipendenza dalle fonti energetiche convenzionali.**

Già dagli anni '80 abbiamo intrapreso la **strada delle fonti rinnovabili**, producendo energia dagli scarti di lavorazione e **riducendo in modo considerevole l'impatto ambientale.**



L'economia circolare del Gruppo CAVIRO





Valorizzazione di sottoprodotti e scarti

Missione di Caviro Extra:

Valorizzare i sotto-prodotti delle filiere agroindustriali con le migliori tecnologie, perseguendo l'eccellenza nella salvaguardia dell'ambiente.



OGGI Caviro Extra è:

Fornitore di riferimento per i comparti farmaceutico, alimentare e beverage in tutto il mondo.

Leader di mercato in Italia nell'alcool con una quota del 25% ed è co-leader mondiale nell'acido tartarico naturale.

Le produzioni di mosti, enocianina e l'erogazione di servizi industriali completano la gamma.



VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI

VINACCIA



FECCIA



Estrazione:

- Alcool
- Enocianina
- Acido Tartarico
- Vinaccioli

solidi

**CENTRALE
BIOMASSA**

liquidi

BIOGAS

REFLUI FILIERA AGRO



liquidi

VERDE PUBBLICO

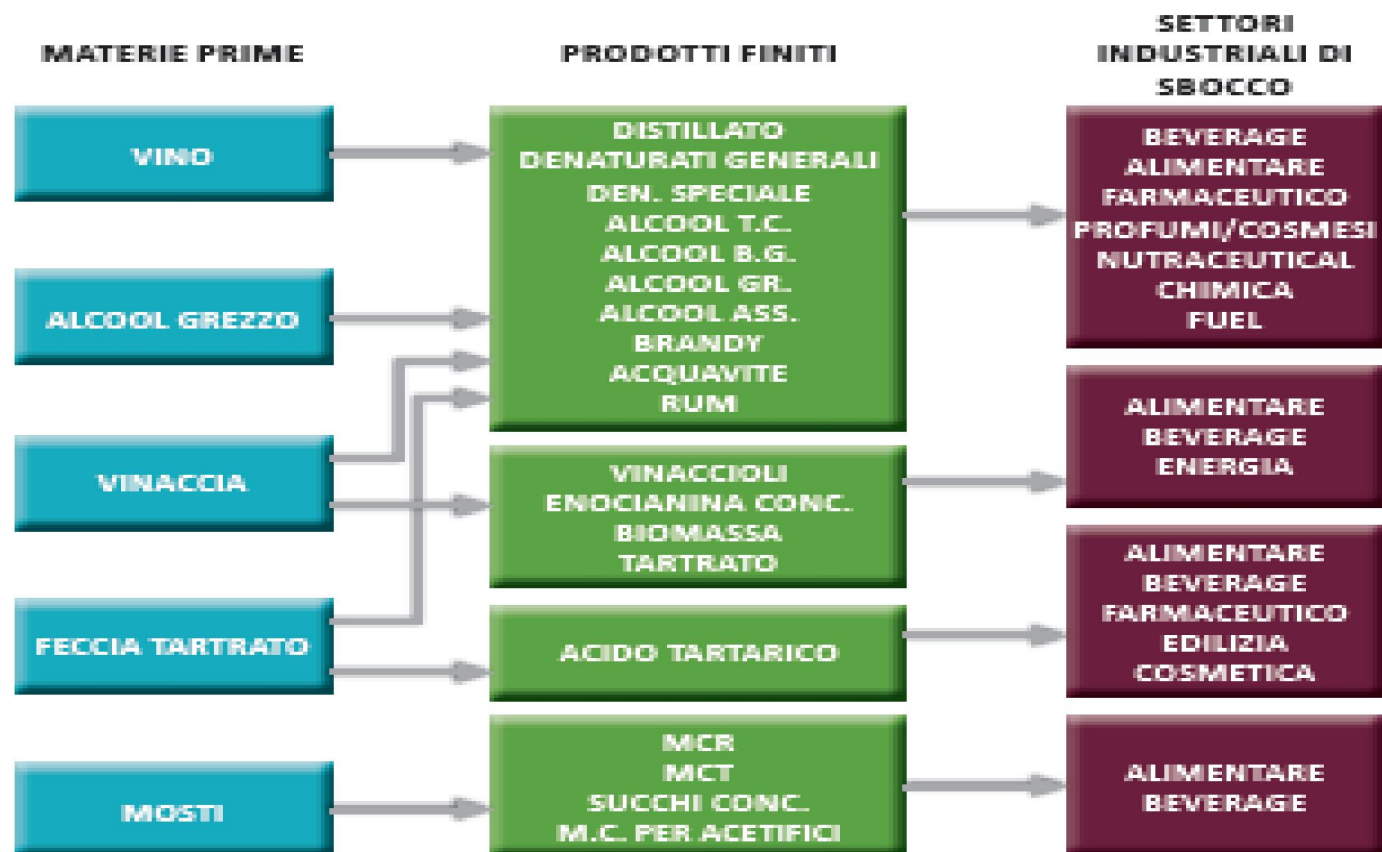


legno

verde

COMPOST

DISTILLERIA: MATRICE PRODOTTI MERCATI





Recuperare. Rispettare. Rinnovare.

100 milioni di euro
investiti negli ultimi **6 anni**
a favore della **qualità**
e del **rispetto per l'ambiente.**





Impianti carichi d'energia



Oggi,
IL GRUPPO CAVIRO dispone di:

1 CENTRALE
TERMOELETTRICA da 13,7 MWe
ALIMENTATA A BIOMASSE

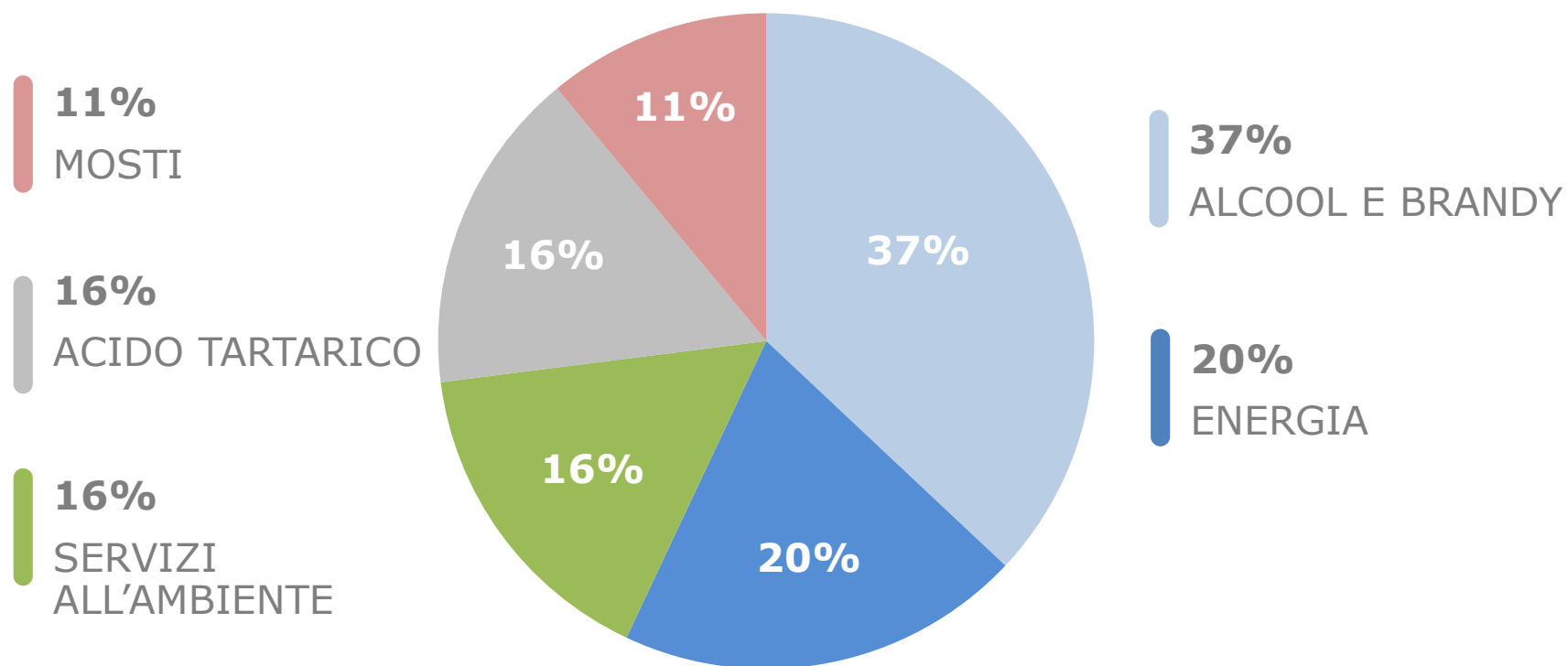
che produce vapore ad alta
pressione e temperatura per
alimentare i processi produttivi.

3 IMPIANTI A BIOGAS
CHE PRODUCONO ENERGIA
ELETTRICA RINNOVABILE

dalla depurazione delle borlande
interne e di reflui di lavorazione
di aziende agroalimentari, coprendo
il 100% del proprio fabbisogno.



Composizione ricavi Settore Distilleria 2017





Stabilimento Faenza

CAVIRO
EXTRA

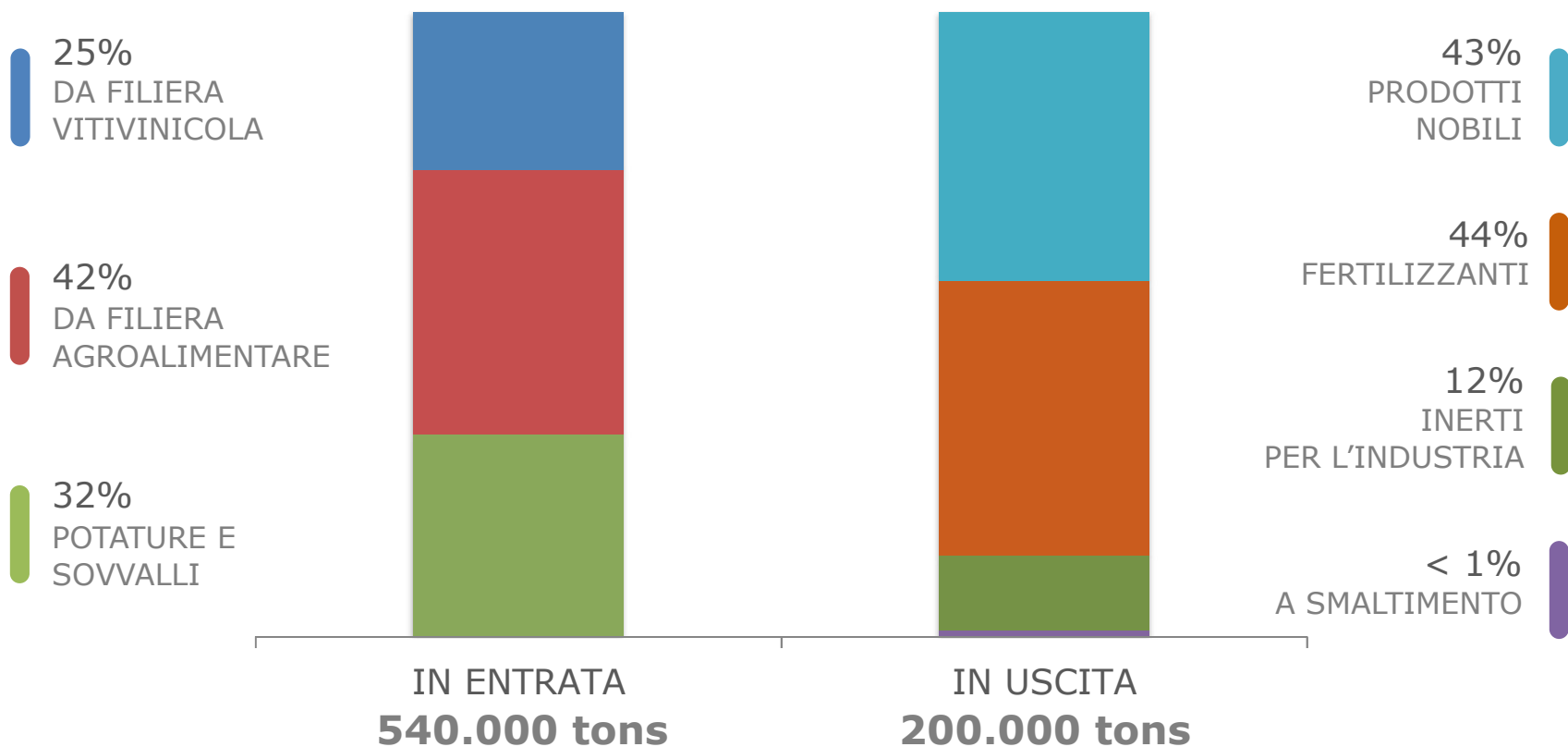
enomondo



Come valorizzare gli scarti

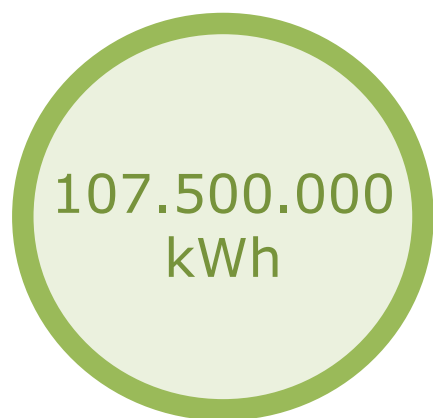
CAVIRO
EXTRA

enomondo

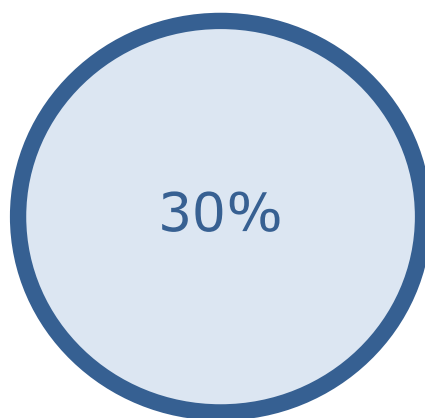




I numeri della Sostenibilità del Gruppo



energia elettrica
autoprodotta
dal Gruppo



acque
recuperate



per differenziale di
peso tra **brik e**
bordolese rispetto
alla bottiglia
"classica"



ROAD MAP



PRINCIPALI PROGETTI IN CORSO

- 1. BIOMETANO**
- 2. TRATTAMENTO FANGHI**
- 3. TRATTAMENTO ACQUE**
- 4. ALTRI INVESTIMENTI
DISTILLERIA**

SCHEMA ENERGIA E DEPURAZIONE



1. BIOMETANO

- Mantenimento elevata valorizzazione biogas su lungo periodo
- Possibilità di potenziamento produzione biogas
- Riduzione impatto ambientale
- Possibile utilizzo per trasporti Caviro - Immagine aziendale positiva

1. BIOMETANO



2. PROGETTO A.C.F.

Trasformazione dei fanghi da rifiuto ad ammendante (prodotto).
Miscelando i residui di potature ai fanghi da filiera agroalimentare

- Possibilità di uscita tutto l'anno.
- Facilitazione gestione stoccaggi e trasporti.
- Previsione di riduzione significativa costi gestione fanghi Caviro.

2. PROGETTO ACF/FANGHI

IDEA PROGETTUALE:

Fanghi Caviro



70.000 t/y

Potature Enomondo



40.000 t/y

Compostaggio



*Ammendante
Compostato con
Fanghi*



75.000 t/y

3. RECUPERO ACQUE

**Caviro è forte consumatore di acque di falda
Le falde si abbassano**

- Il risparmio è il “primo guadagno”
- L'acqua sarà il bene più prezioso in futuro
- Impianto di recupero acque reflue per processi industriali

Tecnologia innovativa di trattamento acque
con ultrafiltrazione ed Annamox

Minori consumi acqua
Minore scarico acque reflue

IMPIANTO DI DEPURAZIONE



CONCLUSIONI: mondo sostenibilità

Ci siamo completamente "dentro"

- della innovazione e ricerca
 - degli investimenti: *Caviro 100mln ultimi 6 anni*
 - degli orientamenti /scelte politici (*senza incentivi non si va*) serve una chiara volontà Politica ..
 - dei controlli e della rintracciabilità :ne va della credibilità del sistema intero per evitare che qualcuno "approfitti"
 - Del realismo e del buon senso (rifiuti zero per ora è difficile ..)
- darne evidenza al consumatore ,farglielo percepire e farselo riconoscere

GANTT

	PROGETTO		2018				2019				2020	
			1° TRIM	2° TRIM	3° TRIM	4° TRIM	1° TRIM	2° TRIM	3° TRIM	4° TRIM	1° TRIM	2° TRIM
Caviro Distillerie	BIOMETANO			Realizzazione 8.400.000 €								
Caviro Distillerie	TRATTAMENTO ACQUE			Progettazione		Autorizzazione		Realizzazione 2.500.000 €				
Enomondo	ACF/FANGHI			Progettazione		Autorizzazione		Realizzazione 7.500.000 €				
Caviro Distillerie	INVESTIMENTI EXISTING			Realizzazione 4.380.000 €			Realizzazione 860.000 €					
Impegnato TOT (CD+ENO)			12.780.000 €				10.860.000 €					



CAVIRO

Orgogliosi di dare sempre il meglio

Quello che tu trovi semplice,
noi lo troviamo difficile.

Troviamo duro
lavorare la terra
con tutto il rispetto
che merita.

Troviamo duro
coltivare, potare, tagliare
e raccogliere i suoi frutti.

Troviamo duro
aspettare la pioggia
se non arriva,
bruciare la pelle
se c'è troppo sole.

Siamo in tredicimila,
racogliamo il nostro
lavoro in 30 cantine,
in tutto il paese.

Senza mai risparmiare sul tempo.
Che un vino nasca
dalla generosità.
Ma anche dall'orgoglio.

Quello che ti fa battere il cuore.
Quello che ti fa diventare
il più grande produttore
italiano di vini,
che ti fa portare
nelle tavole di tutta Italia
un vino vero, forte, di casa.

Dalle nostre cantine
nasce questo sangue
della terra color rubino.
Morbido come il velluto
e buono come il pane.
Semplice come il vento
e armonioso come un canto.
Forte come l'amore.

Ma quello che tu trovi semplice,
per noi non è così facile.
Noi di Caviro,
la più grande cantina d'Italia.

Tavernello.
Semplice non vuol dire Facile.

www.tavernello.it
Dati registrati presso l'Ente Nazionale per le Denominazioni di Origine Protette (DOP) dal 2017

L'unico Vero di Caviro



 **CAVIRO**
ITALY'S LEADING WINE GROUP



Non ci sono passeggeri sul “Battello Terra”.

*Siamo tutti membri dello
stesso equipaggio.*

(Marshall McLuhan)

www.caviro.it