

“Dalla cooperazione che unisce le uve di 9 cantine nasce un vino D.O.P. apprezzato nel mondo”

La Marca Vini e Spumanti inaugura il 4° ciclo di Open Day CSR riservati ai docenti delle scuole superiori delle province di Treviso e Belluno, dedicati all’Innovazione e alla cooperazione responsabile.

Cooperazione responsabile è la parola chiave della 4^a edizione di appuntamenti Open Day CSR che per quest’anno si svolge in collaborazione con Confcooperative di Treviso – Belluno.

Il 19 marzo è stata inaugurata la prima data di appuntamenti presso le aziende; un numeroso gruppo di docenti, accompagnati dai responsabili dello Sportello CSR e Ambiente della Camera di Commercio Treviso – Belluno, hanno fatto visita alla Cooperativa La Marca Vini e Spumanti. Il gruppo, accolto e guidato dal rappresentante della cantina, il dott. Valerio Cescon, ha avuto la possibilità di visitare la parte esterna delle autoclavi, recentemente oggetto di interventi di ampliamento, e l’impianto di produzione ed imbottigliamento. Quarantasette milioni di bottiglie prodotte nel 2018, un dato davvero eclatante, frutto del lavoro di 9 cantine che hanno saputo ben interpretare il detto “l’unione fa la forza”. Verso la fine degli anni ’60 alcuni viticoltori lungimiranti decisero di unirsi per dare maggior forza alle proprie produzioni e farle conoscere nel mondo, una visione che a distanza di anni rappresenta ancora la carta vincente che fa di La Marca un leader nell’export del vino, in particolar modo oltre oceano nel mercato degli USA.

La possibilità di accedere agli incentivi relativi al 1° e 2° Piano Verde, rispettivamente del 1961 (Legge n. 454 del 2 giugno 1961) e del 1966, sono stati fondamentali per compiere i primi investimenti che hanno dato avvio al percorso di sviluppo e continuo miglioramento della cooperativa, che oggi rappresenta le produzioni di circa 4.627 soci viticoltori che si prendono cura di circa 12.896 ettari di vigneto che si estendono dalla zona della pianura trevigiana della Doc alle colline del Conegliano- Valdobbiadene Docg. La Marca, con 14 stabilimenti di raccolta e trasformazione delle uve, immette sul mercato 23 varietà di vini, impiegando circa 75 dipendenti (3/4 dei quali a tempo indeterminato) nel processo produttivo, di imbottigliamento e gestione del magazzino, consentendo all’azienda di essere efficiente e competitiva.

Ne ripercorriamo la storia insieme al dott. Cescon. Fino agli anni ’80 La Marca produceva mosti concentrati e stoccava i vini sfusi delle associate; dagli anni ’90 è stato attivato un impianto di imbottigliamento interno e si è cominciato a vendere prodotto confezionato anche all’estero, in particolare sul mercato tedesco. Dal 2000 ad oggi, grazie anche alla qualità dei suoi prodotti, La Marca ha raggiunto un buon posizionamento nei mercati, diventando uno dei principali player nel mondo Prosecco.

Questo traguardo non è solo un motivo di orgoglio, che rende tangibili i risultati degli investimenti e della governance che contraddistingue questa cooperativa, ma rende consapevoli di una grande responsabilità per tutta la filiera vitivinicola dell’area.

Con un fatturato aggregato di 460 milioni di euro, raggiunto nel 2018, è stato possibile investire circa 25 milioni di euro per rendere più importante la capacità produttiva di La Marca e continuare a dare un futuro al territorio e all’indotto.

La forza di questa società cooperativa nasce in primis dalla consapevolezza delle 9 cantine che la rappresentano, di non essere rivali ma partecipi di un percorso comune; dall’importanza del saper fare squadra ne consegue un’organizzazione aziendale che si sviluppa in orizzontale, con 3 responsabili di settore (produzione, estero e Italia) ed altre figure professionali in parte sovrapponibili ed interscambiabili.

Siffatta organizzazione consente una crescita e condivisione delle competenze che vanno ad implementare la competitività dell'azienda.

Il Consiglio di Amministrazione è composto dai 9 legali rappresentanti delle cantine del gruppo.

Quali sono i valori e le skills che contraddistinguono il team La Marca? Onestà intellettuale, passione per il lavoro, spirito di squadra e le competenze tecniche perfezionate giorno dopo giorno sul lavoro.

La sete di conoscere più da vicino questa importante realtà locale è soddisfatta ma, volendo ora ripercorrere la parte più sensoriale ed emotiva, non possiamo non descrivere alcuni aspetti della visita allo stabilimento. A La Marca arriva il vino base delle 9 cantine, con stabilimenti nella pianura friulana, trevigiana, fino ad arrivare nell'area collinare di Conegliano e Valdobbiadene. All'arrivo del vino dalle cantine socie in Oderzo, il team di enologi dell'azienda interviene, con esperienza e sapienza, nel controllare, selezionare e destinare le partite alle diverse produzioni dei vini per i quali l'azienda è conosciuta in tutto il mondo. Ciascuna partita viene contrassegnata da un codice identificativo per assicurare la completa tracciabilità del prodotto, fino al consumatore finale.

Il processo di fermentazione che avviene nelle autoclavi è costantemente monitorato dai tecnici che controllano i parametri di temperatura e pressione affinché siano ottimali al raggiungimento dei risultati qualitativi prefissati. Ad ottenere migliori risultati, l'azienda è dotata delle più moderne tecnologie proposte dal mercato. Dopo circa 30 giorni di fermentazione in autoclave, il vino è pronto per essere imbottigliato.

L'azienda ha tre linee di imbottigliamento con un potenziale massimo di circa 400.000 bottiglie al giorno. Il prodotto in uscita è rigorosamente testato dal punto di vista analitico e organolettico nell'assoluto rispetto della legislazione sanitaria.

Vedere le bottiglie scorrere e sentirne il tintinnio, seguirle lungo il percorso e vedere i macchinari in movimento è molto affascinante.

La fase di confezionamento è completamente automatizzata, il personale ha funzioni esclusivamente di controllo. Al termine delle operazioni svolte nelle diverse fasi, le casse sigillate vengono ordinatamente disposte sui pallet ed avvolti nel film di plastica e trasportati con i muletti nei due capienti magazzini adiacenti all'impianto produttivo.

Al termine della nostra visita abbiamo avuto la possibilità di gustare un calice di Prosecco ricco di bollicine, e di vedere in anteprima le nuove collezioni a marchio La Marca che verranno presentate in occasione del prossimo Vinitaly.

Un brindisi va quindi alla lungimiranza dei soci, ai nuovi arrivi in questa società ed un augurio che il percorso intrapreso sia un continuo stimolo a migliorarsi in innovazione e competitività, mantenendo salda l'identità territoriale e l'importanza della sostenibilità economica, sociale ed ambientale.

Treviso, 8.4.2019

Federica Alimede

Sportello CSR e Ambiente Treviso