

Cantine Riondo

Publicato il 27 luglio 2021

Cantine **Riondo** Spa nasce nel 2008 come costola del grande gruppo cooperativo **Collis** Veneto Wine Group, consorzio vitivinicolo di secondo grado a cui fanno riferimento Cantine dei Colli Berici di Lonigo e Cantina di Colognola ai Colli alle porte di Verona. L'anima del Consorzio è rappresentata da circa 2.000 soci che coltivano 6.000 ettari di terreni vitati tra le province di Verona, Vicenza e Padova, uve che vengono poi conferite in 5 cantine di proprietà. Dalla vinificazione si passa all'imbottigliamento che avviene in parte nella sede di Cantine **Riondo** a Monteforte d'Alpone e in parte nelle consociate **Cielo e Terra** Spa a Montorso Vicentino e Casa Vinicola Sartori Spa a



S. Maria di Negrar. Forte di un'organizzazione commerciale che serve oltre 50 Paesi, Cantine **Riondo** vede come principali mercati il Nord Europa, USA, UK, Germania, Russia e Far East in cui distribuisce nei canali on-trade e off-trade, mentre in Italia si avvale di una rete di 50 agenti che servono il canale Horeca. L'azienda impiega 61 dipendenti, possiede una linea di imbottigliamento attiva su tre turni, capace di lavorare 10.000 bottiglie/ora, per arrivare a commercializzare in un anno 22 milioni di bottiglie e 1,8 milioni di Bag in Box, raggiungendo un fatturato nel 2019 di 44 milioni di euro. Lo staff tecnico-enologico si dedica alla creazione dei vini che si suddividono in sei diverse linee di prodotto con sei diversi profili della migliore produzione enologica veneta: **Riondo**, Casa Burti, Casa Lunardi, Casalforte, Ceccato, iSpritz. Cantine **Riondo** ha adottato, fra le prime cantine in Italia, i principi della Lean Organization, un approccio gestionale che arriva dal Giappone e che fa del miglioramento continuo la via per accrescere le potenzialità, ridurre gli sprechi, snellire i processi e dare valore alle persone considerate il vero patrimonio dell'azienda. Cantine **Riondo** è socio del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Consorzio Tutela Prosecco Doc, Consorzio Tutela Vini Doc delle Venezie, Consorzio Garda Doc, Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, Consorzio Tutela Vino Arcole Doc, Consorzio Tutela Vini Merlara Doc, Confindustria

BILANCIO 2019/2020

Approvato dall'Assemblea dei soci di Cantine **Riondo** Spa il bilancio 2019 segna un +7% a valore rispetto al 2018, un nuovo traguardo per la cantina veneta. Risultati record sia per valore delle vendite, pari a 44,5 milioni di euro, sia per i volumi con 21 milioni di litri confezionati nell'anno. Con un EBITDA pari a 3,5 mln di euro, +15 % rispetto al 2018 ed un utile netto pari a 1,2 mln. di euro, +65% sul 2018, Cantine **Riondo** continua la sua crescita su basi sempre più solide. Importanti sono stati gli investimenti, pari a 700.000 euro, per rendere sempre più efficiente la produzione con nuovi impianti e per garantire spazi adeguati all'aumento delle attività. Performances che confermano il piano strategico e operativo mirato all'internazionalizzazione dei mercati, guidato dal Presidente Claudio Tamellini e dal Direttore Generale Gianfranco Gambesi. Così sono cresciuti a doppia cifra i mercati del Nord Europa, Svezia in testa, e gli Stati Uniti. Mercati esteri arrivati oramai ad una quota di circa il 63% del fatturato, con grandi opportunità che si affacciano anche in Russia e sui mercati asiatici. Cantine **Riondo** ha visto negli ultimi quattro anni una crescita esponenziale dei risultati dovuta ad un'importante riorganizzazione interna che, a partire dai rigidi protocolli di produzione mirati ad alzare costantemente la qualità dei propri prodotti, passando per il potenziamento della struttura commerciale, ha coinvolto l'intero processo produttivo dando vita ad un nuovo business model che ha consentito recuperi di efficienza e quindi una migliore marginalità. Numeri che testimoniano l'entusiasmo, la passione e la tenacia di una realtà solida e all'avanguardia al servizio della cooperazione.

VALORI

Lo spirito cooperativo da cui nasce l'azienda ha dato vita a valori semplici ma fondanti, condivisi da ogni risorsa impiegata in azienda. **Energia**, quella di un team giovane e motivato a conquistare nuovi traguardi, **senso di appartenenza a una famiglia**, nella disponibilità ad aiutarsi, collaborare, condividere, **territorialità**, per il sentito legame con le proprie origini che affondano come radici nella terra, **sostenibilità**, un impegno che non si limita a proclami ma ad azioni concrete di economia circolare e di compensazione, **essenzialità**, frutto della filosofia Kaizen seguita in azienda da anni che, in un processo di miglioramento continuo, ottimizza processi ed attività.

SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità economica, ambientale e sociale è un bene primario per Cantine **Riondo**, ogni procedura interna è



È uscito il trentaduesimo numero.

Oinos - anno IX, n.2

 Sfoglia la rivista on line

 Scarica il file PDF



finalizzata a ottimizzare i risultati evitando sprechi, scegliendo materiali eco-compatibili, recuperando acqua e calore, utilizzando l'energia del sole. Così un grosso impianto di pannelli fotovoltaici integra il fabbisogno energetico, un moderno impianto di osmosi recupera le acque di lavorazione per un nuovo utilizzo e i principi dell'economia circolare garantiscono il recupero dei supporti plastici delle bobine delle etichette (**progetto Rafcycle di UPM**) e dei tappi di sughero di scarto che, attraverso l'Associazione AIDO di San Bonifacio, vengono inoltrati ad Amorim per essere riutilizzati in innumerevoli applicazioni che spaziano dalla bioedilizia alla meccanica aerospaziale, dal design all'architettura e all'abbigliamento (**Tappo etico di Amorim Cork**). Con i proventi ottenuti dal riciclo AIDO può così sostenere i suoi progetti sociali. Cantine **Riondo** è inoltre impegnata nella riduzione di rifiuti da imballaggio, nell'adozione di packaging sempre più ecologici e di bottiglie più leggere che garantiscano al tempo stesso la perfetta conservazione del vino e un impatto ambientale ridotto.

CERTIFICAZIONI

La certificazione è lo strumento più efficace e affidabile per garantire gli aspetti qualitativi e produttivi di un'azienda. Cantine **Riondo** è da anni impegnata nel raggiungimento di standard di sicurezza e qualitativi che la vedono depositaria dei massimi riconoscimenti certificati dagli organismi internazionali preposti: • Standard BRC (Global Standard for Food Safety) – certificazione del sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP. È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura; • Standard IFS (International Food Standard) – certificazione sull'igiene dei prodotti e degli stabilimenti alimentari; • SA8000 – standard accreditato per le organizzazioni che intendono distinguersi per il loro impegno nello sviluppo sostenibile, con particolare attenzione alle tematiche sociali. È il primo standard internazionale che misura il grado etico e la responsabilità sociale di un'azienda; • Certificazione BIOLOGICA – Cantine **Riondo** crede in un futuro costruito su un modello di sviluppo sostenibile basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse e sul rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore. Per questo ha scelto di produrre una linea di vini biologici evitando l'uso di concimazioni chimiche e di antiparassitari sistemici che tendono ad alterare il prezioso equilibrio naturale terra/pianta/clima, senza l'impiego di organismi geneticamente modificati. Per la fertilizzazione dei terreni dedicati a coltivazione biologica vengono impiegati concimi organici e per la difesa dai parassiti si agisce preventivamente rinforzando le piante con concimazioni equilibrate e impiegando trattamenti antiparassitari di origine naturale (rame, zolfo, estratti di piante, ecc.) oppure adottando la lotta biologica con l'uso di organismi viventi antagonisti dei parassiti. La vinificazione segue protocolli precisi stabiliti. Le uve e i vini ottenuti sono certificati secondo il Regolamento CE 834/2007.

LINEE DI PRODOTTO

Brand storico da cui origina il nome stesso dell'azienda, **RIONDO** riassume in sé l'unicità della produzione veneta da vitigni autoctoni ed una moderna interpretazione di profili varietali internazionali. Firma espressioni diverse di spumanti metodo charmat, vini frizzanti e varietali pensati per un consumo social, aggregante, anche quotidiano. I vini varietali si abbinano con grande armonia alla cucina italiana di tradizione, come a quella internazionale.

La linea **Riondo** "Collezione" è particolarmente curata e dedicata esclusivamente ad una selezione di vini Spumanti per il canale Horeca. Il marchio rende omaggio alla famiglia **Burti**, fondatrice di Cantine **Riondo**. L'elemento distintivo di questo brand è una bollicina inconfondibilmente vivace, fresca e piacevole, destinata ad un pubblico giovane ed attento ai trend, un pubblico che ama la contemporaneità ma che non rinuncia alla qualità. Vini che rappresentano uno stile di vita leggero, gratificante, coronato da occasioni di consumo conviviali in cui il perlage è sinonimo di festa. Il vino, tra tutti i prodotti dell'agricoltura dell'uomo, è quello che esprime la maggior complessità, a tutti i livelli: sensoriale, storico, culturale. Eppure la ragione del suo successo universale risiede nella ragione opposta: nella semplicità con la quale si può gustare e apprezzare. Questa semplicità è la sua vera anima, quella che si ritrova nei vini di **Casa Lunardi**, Doc e varietali, vini fruttati, dal corpo medio, ottimi in accompagnamento a piatti leggeri e dal consumo quotidiano.

Le magnum con tappo stelvin della **linea Ceccato** sono la concreta testimonianza che il buon vino può risiedere anche nei grandi formati, prestandosi ad un veloce servizio al bicchiere, che sia al bar, al ristorante o in un catering. Nate per il mercato americano, le etichette pop dai colori vivaci firmano vini Doc e varietali dal corpo medio, ideali per abbinamenti con cucine internazionali.

Verona, con le sue diverse aree climatiche e geologiche, è da millenni territorio vocato ad una produzione vitivinicola di qualità. Tecniche autoctone di produzione, come i graticci per l'appassimento delle uve, hanno dato vita a vini strutturati, morbidi, corposi, apprezzati nel mondo intero. **Casalforte** rappresenta la linea Premium di Cantine **Riondo**, una selezione delle migliori uve raccolte nei filari a bassa resa da cui nascono vini eleganti, con forte identità.

ISpritzè un cocktail "Pronto da bere" che rappresenta un'interpretazione originale degli Spumanti **Riondo**: ispirato al tipico aperitivo veneziano, è un mix sapientemente equilibrato tra il dolce dell'arancia e l'inconfondibile amaro delle erbe per un'esperienza di gusto indimenticabile.

www.cantineriondo.com