

Centro Aziendale Vittorio Emanuele Marzotto: il polo aziendale dedicato all'imprenditore del tessile e del vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Luglio 2017



Il 7 luglio scorso è stato inaugurato il nuovo Centro Aziendale intitolato a Vittorio Emanuele Marzotto, a Fossalta di Portogruaro. Il nuovo Centro accoglie una linea di imbottigliamento all'avanguardia ed una nuova zona di stoccaggio che adegueranno la capacità produttiva di Santa Margherita Gruppo Vinicolo ad una domanda mondiale sempre più complessa ed articolata.

Per questo è stato deciso di riconvertire le vecchie strutture del polo industriale originario risalente agli anni '30,

creando un ambiente di lavoro moderno ed efficiente. L'imbottigliamento è il cuore, la ragione stessa di questo nuovo Centro dislocato su ben 2.600 metri quadrati. Quest'ultimo risponde alla necessità di aumentare la capacità produttiva e di farlo in maniera flessibile, riuscendo ad imbottigliare con la stessa linea vini fermi e spumanti. Il nuovo impianto ha la capacità produttiva di 16.000 bottiglie/ora di vino fermo e 10.000 bottiglie/ora di vino spumante, rispetto alle attuali 11.000 bottiglie/ora per i vini fermi e le 3.000 bottiglie/ora per gli spumanti. Nel nuovo impianto è previsto l'imbottigliamento dell'85% dell'intero fabbisogno. La parte rimanente, riferita alle piccole produzioni, continuerà ad essere imbottigliata in una piccola linea isobarica che verrà riasssemblata negli spazi già oggi utilizzati per l'imbottigliamento.

La massima attenzione è stata posta sullo studio del layout e della funzionalità dell'intera linea in modo da agevolare gli operatori lungo tutto il processo, limitando al contempo la rumorosità dei macchinari. Le vele, ricoperte in zinco titanio, sono state progettate per proteggere le vetrate, lasciando il beneficio della luce naturale durante tutta la giornata, evitando però l'irradiazione diretta nelle ore più luminose.

Tutta l'impiantistica del nuovo Centro Aziendale Vittorio Emanuele Marzotto è stata concepita in un'ottica di risparmio idrico ed energetico. La sinergia con Zignago Power, che insieme al Gruppo Vinicolo fa capo a Zignago Holding, consente l'utilizzo di energia della vicina centrale a biomasse e l'utilizzo di acqua calda da teleriscaldamento, che garantisce più del 60% di tutto il fabbisogno per le operazioni di lavaggio, sanitizzazione e condizionamento.

Il nuovo Centro Aziendale Vittorio Emanuele Marzotto rappresenta dunque lo stato dell'arte della tecnologia di cantina e di imbottigliamento. Qui il rispetto del vino è fulcro dell'intero progetto, garantito dalla realizzazione di un anello di collegamento che ne consente il trasporto in atmosfera controllata dalla cantina al nuovo edificio, permettendo inoltre operazioni di imbottigliamento da remoto.