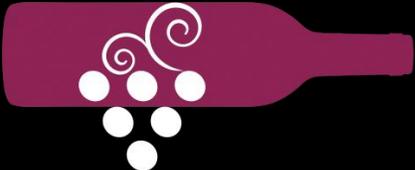


Verify Wine



SISTEMA PER LA COSTIFICAZIONE DELLA BOTTIGLIA DI VINO

Sistema progettato e sviluppato in collaborazione con il

Centro Universitario di ricerca e formazione per lo sviluppo competitivo delle imprese del settore vitivinicolo italiano del dipartimento di Agraria dell'Università di Firenze

UniCeSV



www.unicesv.unifi.it

Perché un sistema per costificare la bottiglia di vino



Il mercato del vino e tutto il settore vitivinicolo in generale, è ormai un settore che deve necessariamente confrontarsi con una **crescente competizione** che opera in un contesto internazionale sempre più ampio.

Le domande che sempre più spesso ci si deve porre sono:

- Qual è il **prezzo minimo** che posso fare per acquisire un cliente importante senza perderci?
- Se approccio il **mercato estero** che politiche di sconto sono in grado di fare?
- Le mie tecniche di produzione sono efficienti?
- I **costi** che sostengo sono in linea con i concorrenti? Se no perché?
- È più conveniente vendere le bottiglie con un **invecchiamento** minore ad un prezzo inferiore o farlo invecchiare e venderlo con un prezzo superiore?
- Conviene produrre tutto internamente o acquistare uva o vino vinificato da terzi?

Che informazioni si possono ottenere



Attraverso questo strumento, da non confondere con un sistema contabile classico, si possono ottenere una serie di **informazioni gestionali** finalizzate ad una corretta direzione della propria attività. La consapevolezza di **come una bottiglia di vino deve essere valorizzata** e delle decisioni che ne conseguono, sono l'obiettivo di chi si dota di questo strumento.

Molto spesso le aziende di questo settore hanno delle **etichette di facciata**, ovvero si ha la consapevolezza che non generano utile e sono quindi viste come strumento di marketing per entrare in determinati canali di vendita. Quello che molte volte è meno noto è quanto valore viene investito in queste operazioni di marketing.

Inoltre vi sono una serie di costi che normalmente non vengono presi in considerazione nella valorizzazione della bottiglia, come ad esempio il valore del vigneto e i costi dei beni ammortizzabili (macchine, vasche, barrique) scelte che possono essere corrette ai fini di convivere con il mercato, ma il fatto di sapere quanto questi costi sposterebbero il valore della bottiglia sono informazioni fondamentali per il medio e lungo periodo: ***non si possono sostenere periodi di perdita troppo lunghi, ne va della continuità dell'impresa stessa.***

La catena del Valore



Il sistema rispecchia in modo coerente tutto il processo produttivo, suddiviso in quattro fasi distinte, e analizza i costi secondo **la catena del valore** che man mano viene aggiunto al prodotto, partendo dalla vigna, passando attraverso la vinificazione, per poi passare alla fase di invecchiamento fino all'imbottigliamento.



Per far ciò, elabora per fasi successive i costi dell'uva, del vino grezzo, del vino finito e della bottiglia per singola "etichetta", fornendo in modo rapido ed efficace un **conto economico consuntivo e previsionale** su cui operare delle simulazioni, al fine di supportare le decisioni strategiche di business caratteristiche del settore.

Come funziona il processo



Nel seguente schema viene rappresentato il passaggio nel tempo di questo processo, questo al fine di comprendere bene le criticità sottostanti alla variabile tempo.



Tempo

Questa fase del processo produttivo prende in esame tutti gli interventi colturali effettuati a partire dall'inizio dell'anno nel vigneto e si conclude con la vendemmia. Gli interventi colturali possono essere osservati anche per ogni singola unità vitata.

In questa fase sono prese in considerazione tutte quelle operazioni che a partire dalla diraspatura-pigiatura portano al vino vinificato. Il periodo considerato parte dal momento della vendemmia e arriva fino al momento in cui inizia l'invecchiamento-affinamento del vino. E' possibile considerare separatamente tutte le differenti tipologie di uve trattate anche in relazione alle diverse tecniche di trasformazione

Il vino vinificato viene generalmente trasferito in differenti vasi vinari legno, acciaio, cemento, per l'eventuale invecchiamento. Questa fase può essere anche molto lunga in funzione della tipologia di vino che si vuole ottenere. La fase può durare anche più anni. È possibile seguire ogni differente tipologia di vino derivato dall'assemblaggio dei differenti vinificati ottenuti dall'azienda.

Il vino invecchiato viene imbottigliato e commercializzato. Questa fase è molto veloce per quei vini che non richiedono un periodo di affinamento in bottiglia, mentre può protrarsi per periodi più o meno lunghi nel caso in cui questo sia previsto.

Anno x

Anno x+1 + 4 mesi

Anno x + y

Anno z

Come funziona il sistema



Nel seguente schema vengono indicati i **principali costi** che il sistema è in grado di drenare al fine di attribuire il giusto costo alla bottiglia.

Costi diretti	Attività colturali specifiche per i singoli vigneti. Ad esempio: potatura, concimazione, manodopera, vendemmia, ammortamenti specifici (macchinari specifici per il vigneto, valore del vigneto).	Ammortamento vasi vinari. Alcune attività di cantina. Manodopera.	Ammortamento vasi vinari e attrezzature. Si tratta di costi pluriennali, legati alla durata della fase di invecchiamento: il sistema attraverso un meccanismo di chiusura annuale imputa di anno in anno i costi assorbiti dal singolo vino. Manodopera.	Packaging, attrezzature per l'imbottigliamento, manodopera.
Costi indiretti	Manutenzione di macchinari agricoli e attrezzature	Manutenzione dei macchinari utilizzati in questa fase, come pompe, vasche e attrezzature varie, ammortamento immobili.	Attività generiche di cantina non direttamente attribuibili al singolo vino, ammortamento immobili.	Manutenzione dei macchinari per l'imbottigliamento, costi commerciali e distributivi, adesione al Consorzio di tutela e certificazione, ammortamento immobili.
Costi generali	Affitti passivi, amministrazione, energia, assicurazioni, consulenze, formazione, costi finanziari, manutenzioni, personale impiegatizio e dirigenziale			

Dal vigneto all'uva

Dall'uva al vino vinificato

Dal vino vinificato al vino invecchiato

Dal vino invecchiato alla bottiglia etichettata

Cosa si può ottenere dal sistema



Nel seguente schema vengono indicate le principali **informazioni** che il sistema è in grado di elaborare ai fini della corretta gestione aziendale.

Ciascuna fase è caratterizzata da:

Input → che può derivare dalla fase precedente (l'output del processo precedente)
oppure dall'esterno rispetto all'azienda

Output → che può essere destinato alla fase successiva (l'input della fase successiva)
oppure all'esterno rispetto all'azienda

Output	Costo di un quintale di uva raccolta. Costo per attività svolta con possibilità di benchmark con aziende di riferimento.	Costo di un ettolitro di vino vinificato.	Costo di un ettolitro di vino invecchiato nel tempo Costo assorbito per litro di vino invecchiato per ogni anno di invecchiamento	Costo della bottiglia, franco cantina.
--------	---	---	--	--

Il sistema: dati generali



Il sistema in ingresso richiede una serie di anagrafiche che permettono la parametrizzazione del modello di calcolo specifico per l'azienda:

- Macchine e aggregazioni di macchine utilizzate per le lavorazioni
- Vasche e aggregazioni di vasche
- Costi generici
- Drivers di ripartizione costi
- Contenitori

The screenshot displays the 'Anagrafica Macchine' (Machine Register) screen in the Verify Wine application. The interface includes a sidebar menu on the left with options like 'Home', 'Anagrafiche', 'Aggregazioni Macchine', 'Macchine', 'Aggregazioni Vasche', 'Vasche', 'Costi Generici', 'Drivers', and 'Contenitori'. The main content area shows a table of machine data with columns for 'Actions', 'Aggregazione 1', 'Descrizione', 'Valore (€)', 'Durata Anni', 'Fase di Utilizzo', and 'Anno'. The table lists 11 entries, including various types of machines like 'TRATTRICI', 'OPERATRICI', 'CONFEZIONAMENTO', and 'ATTREZZATURE VINIFICAZIONE'. The interface also features a top navigation bar with the 'Verify Wine' logo, user information (Anno: 2014, Scenario: Actual, Utente: demotest), and a 'Help' button. A 'LOG 80' barcode is visible at the bottom left of the screen.

Actions	Aggregazione 1	Descrizione	Valore (€)	Durata Anni	Fase di Utilizzo	Anno	
		TRATTRICI	Cingolati	130.000,00	15,00	0 - Produzione Uva	2014
		TRATTRICI	Gommati	100.000,00	10,00	0 - Produzione Uva	2014
		OPERATRICI	Erpici	10.000,00	20,00	0 - Produzione Uva	2014
		OPERATRICI	Irroratrici	25.000,00	8,00	0 - Produzione Uva	2014
		CONFEZIONAMENTO	Imbottigliatrici	15.000,00	10,00	3 - Vini Imbottigliati	2014
		CONFEZIONAMENTO	Etichettatrici	2.000,00	5,00	3 - Vini Imbottigliati	2014
		ATTREZZATURE VINIFICAZIONE	Pompe vinificazione	5.000,00	10,00	1 - Vini Vinificati	2014
		ATTREZZATURE VINIFICAZIONE	Macchine per vinificazione	30.000,00	12,00	1 - Vini Vinificati	2014
		ATTREZZATURE CANTINA	Pompe invecchiamento	7.500,00	10,00	2 - Vini Invecchiati	2014
		ATTREZZATURE CANTINA	Filtri	5.000,00	5,00	2 - Vini Invecchiati	2014

Il sistema: dati di fase 0 (produzione uva) in ingresso



In ogni fase devono essere inserite le informazioni specifiche della fase stessa, in termini di anagrafiche di fase di produzione e di costi. Ad esempio nella **Fase 0 Produzione uva** sono necessarie informazioni circa i vigneti, i vitigni, le produzioni di uva, le attività svolte etc.

The screenshot displays the 'Produzione Uva' (Grape Production) data entry interface. The left sidebar shows a navigation menu with '0 - Produzione Uva' selected. The main area features a table with columns for grape varieties, production and acquisition quantities, and market prices. The table contains two entries: Sangiovese and Merlot. A barcode with the text 'LOG 80' is visible at the bottom of the interface.

Actions	Vitigno	Quantità Prodotta (q)	Quantità Acquistata (q)	Prezzo di Acquisto (€/q)	Quantità Venduta (q)	Prezzo di Mercato (€/q)
	Sangiovese	840,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Merlot	560,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Il sistema: dati di fase 0 (produzione uva) in uscita



L'output di ogni fase è di carattere economico e rappresenta il valore di uscita dalla fase (ad esempio in termini di € al quintale nel caso dell'uva, **Fase 0 Produzione uva**)



The screenshot shows the Verify Wine software interface. On the left is a navigation menu with the following items: Home, Anagrafiche, 0 - Produzione Uva (expanded), 1 - Vini Vinificati, 2 - Vini Invecchiati, 3 - Vini Imbottigliati, and Logout. The '0 - Produzione Uva' menu is expanded, showing sub-items: Anagrafica Vigneti, Anagrafica Vitigni, Uva, Manodopera, Costi Macchine, Costi Generici, Attività Vigneto, Driver, Riepilogo Fase (highlighted with a blue arrow), and Trasferisci. The main content area displays a report titled 'Riepilogo Fase 0 - Produzione Uva'. The report is a table with columns for 'Costi Diretti', 'Costi Indiretti', and two columns for the years 2014. The data is as follows:

	Costi Diretti	Costi Indiretti	2014	2014
ANNO DI VENDEMMIA			2014	2014
VIGNETO			Terre Nere	Terre Rosse
VITIGNO			Merlot	Sangiovese
QUANTITA PRODOTTA (q)			560	840
QUANTITA VENDUTA (q)			0	0
QUANTITA ACQUISTATA (q)			0	0
VALORE QUANTITA ACQUISTATA			€ 0,00	€ 0,00
MAGAZZINO INIZIALE (q)			560	840
VALORE MAGAZZINO INIZIALE				
MAGAZZINO FINALE (q)			0	0
VALORE MAGAZZINO FINALE				
RICAVI			€ 0,00	€ 0,00
COSTI DIRETTI	€ 168.148,33	€ 77.351,11	€ 90.797,22	
COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE		€ 20.000,00	€ 8.000,00	€ 12.000,00
COSTI INDIRETTI GENERALI		€ 500,00	€ 200,00	€ 300,00
Costi Diretti + Indiretti	€ 188.648,33	Costo Totale	€ 85.551,11	€ 103.097,22

Il sistema: dati di fase 0 (produzione uva) in uscita



Esempio completo di un Output della Fase 0 Produzione uva

Verify Wine

Anno: 2014
 Scenario: Actual
 Utente: demotest

- Home
- Anagrafiche
- 0 - Produzione Uva
- Anagrafica Vigneti
- Anagrafica Vitigni
- Uva
- Manodopera
- Costi Macchine
- Costi Generici
- Attività Vigneto
- Driver
- Riepilogo Fase
- Trasferisci
- 1 - Vini Vinificati
- 2 - Vini Invecchiati
- 3 - Vini Imbottigliati
- Logout

Riepilogo Fase 0 - Produzione Uva

	Costi Diretti	Costi Indiretti	2014	2014
ANNO DI VENDEMMIA			2014	2014
VIGNETO			Terre Nere	Terre Rosse
VITIGNO			Merlot	Sangiovese
QUANTITA PRODOTTA (q)			560	840
QUANTITA VENDUTA (q)			0	0
QUANTITA ACQUISTATA (q)			0	0
VALORE QUANTITA ACQUISTATA			€ 0,00	€ 0,00
MAGAZZINO INIZIALE (q)			560	840
VALORE MAGAZZINO INIZIALE				
MAGAZZINO FINALE (q)			0	0
VALORE MAGAZZINO FINALE				
RICAVI			€ 0,00	€ 0,00
COSTI DIRETTI	€ 168.148,33	€ 77.351,11	€ 90.797,22	
MANODOPERA	€ 69.000,00	€ 31.500,00	€ 37.500,00	
AVVENTIZI	€ 19.440,00	€ 8.640,00	€ 10.800,00	
VALORE TERRENO	€ 34.000,00	€ 16.000,00	€ 18.000,00	
COSTO PRIMO IMPIANTO	€ 22.666,67	€ 10.666,67	€ 12.000,00	
MACCHINARI	€ 23.041,67	€ 10.544,44	€ 12.497,22	
CONTO TERZI	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	
COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE		€ 20.000,00	€ 8.000,00	€ 12.000,00
Materie prime		€ 10.000,00	€ 4.000,00	€ 6.000,00
Consumi energetici		€ 10.000,00	€ 4.000,00	€ 6.000,00
COSTI INDIRETTI GENERALI		€ 500,00	€ 200,00	€ 300,00
Amministrazione		€ 500,00	€ 200,00	€ 300,00
ATTREZZATURE NON UTILIZZATE		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
Costi Diretti e Indiretti	€ 188.648,33	Costo Totale € 85.551,11	€ 103.097,22	
		Costo Unit. (€/q)	€ 152,77	€ 122,73
		Costo d'Acquisto (€/q)	€ 0,00	€ 0,00
		Costo Medio (€/q)	€ 152,77	€ 122,73



Il sistema: dati di fase 1 (vinificazione) in ingresso



Nella **Fase 1 Vinificazione** vengono inserite le informazioni specifiche della vinificazione: anagrafica vini vinificati, la produzione (generata a partire dai dati di output della fase precedente di produzione uva), costi macchine, costi generici etc.

The screenshot displays the 'Vino Vinificato' (Wine Produced) section of the Verify Wine application. The interface includes a navigation menu on the left, a top header with the company logo and user information, and a main content area with a table of wine production data.

Navigation Menu:

- Home
- Anagrafiche
- 0 - Produzione Uva
- 1 - Vini Vinificati**
 - Anagrafica Vini Vinificati
 - Vini Vinificati
 - Costi Macchine
 - Costi Generici
 - Driver
 - Riepilogo Fase
 - Trasferisci
- 2 - Vini Invecchiati
- 3 - Vini Imbottigliati
- Logout

Header: Anno: 2014, Scenario: Actual, Utente: demotest, Help

Main Content:

Vino Vinificato

Inserisci Vino Vinificato

Form fields: Vino Vinificato, Correttivi, Costo Correttivi (€), Note, Quantità Prodotta (hl), Quantità Acquistata (hl), Prezzo di Acquisto (€/hl), Quantità Venduta (hl), Prezzo di Mercato (€/hl). Buttons: Copy, CSV, Excel, PDF, Print.

Actions	Vino Vinificato	Correttivi	Costo Correttivi (€)	Note	Quantità Prodotta (hl)	Quantità Acquistata (hl)	Prezzo di Acquisto (€/hl)	Quantità Venduta (hl)	Prezzo di Mercato (€/hl)
	Merlot VV	0	0,00		392	0	0,00	0	0,00
	Sangiovese VV	0	0,00		588	0	0,00	0	0,00

Display 10 records, Showing 1 to 2 of 2 entries

Barcode: LOG 80

Il sistema: dati di fase 1 (vinificazione) in uscita



Esempio completo di un Output della Fase 1 Vinificazione

Verify Wine

Anno: 2014
Scenario: Actual
Utente: demotest

Visualizza

Riepilogo Fase 1 - Vini Vinificati

	Costi Diretti	Costi Indiretti		
ANNO DI VENDEMMIA			2014	2014
VITIGNO			Merlot	Sangiovese
VINO VINIFICATO			Merlot VV	Sangiovese VV
QUANTITA PRODOTTA (hl)			392	588
QUANTITA VENDUTA (hl)			0	0
QUANTITA ACQUISTATA (hl)			0	0
VALORE QUANTITA ACQUISTATA			€ 0,00	€ 0,00
MAGAZZINO INIZIALE (hl)			392	588
VALORE MAGAZZINO INIZIALE				
MAGAZZINO FINALE (hl)			0	0
VALORE MAGAZZINO FINALE				
RICAVI			€ 0,00	€ 0,00
COSTI DIRETTI	€ 196.398,33	€ 88.651,11	€ 107.747,22	
UVA	€ 188.648,33	€ 85.551,11	€ 103.097,22	
MACCHINARI	€ 7.750,00	€ 3.100,00	€ 4.650,00	
COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE		€ 15.000,00	€ 6.000,00	€ 9.000,00
Manodopera vinificazione		€ 15.000,00	€ 6.000,00	€ 9.000,00
COSTI INDIRETTI GENERALI		€ 500,00	€ 200,00	€ 300,00
Amministrazione		€ 500,00	€ 200,00	€ 300,00
ATTREZZATURE NON UTILIZZATE		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
Costi Diretti + Indiretti	€ 211.898,33	Costo Totale € 94.851,11	€ 117.047,22	
		Costo Unit. (€/hl) € 241,97	€ 199,06	
		Costo d'Acquisto (€/hl) € 0,00	€ 0,00	
		Costo Medio (€/hl) € 241,97	€ 199,06	

LOG 80

Il sistema: dati di fase 2 (invecchiamento) in ingresso



Nella **Fase 2 Invecchiamento** vengono inserite le informazioni specifiche della fase: anagrafica vini invecchiati (con legame al vinificato di origine), la produzione (generata a partire dai dati di output della fase precedente di vinificazione), il magazzino (al quale è possibile aggiungere vini già presenti in giacenza prima dell'inizio dell'utilizzo del software), costi macchine e vasche, costi generici etc.

The screenshot shows the 'Vino Invecchiato' section of the Verify Wine software. The interface includes a sidebar menu on the left with options like 'Home', 'Anagrafiche', '0 - Produzione Uva', '1 - Vini Vinificati', and '2 - Vini Invecchiati'. The main area displays a table of wine aging data for the year 2014. The table has columns for 'Vino Invecchiato', 'Anno', 'Note', 'Quantità Prodotta (hl)', 'Quantità Acquistata (hl)', 'Prezzo di Acquisto (€/hl)', 'Quantità Venduta (hl)', and 'Prezzo di Mercato (€/hl)'. Two entries are shown: Merlot VI and Sangiovese VI. Below the table, there are filters for 'Anno', 'Note', 'Quantità Prodotta (hl)', 'Quantità Acquistata (hl)', 'Prezzo di Acquisto (€/hl)', 'Quantità Venduta (hl)', and 'Prezzo di Mercato (€/hl)'. A 'Display' dropdown is set to '10 records', and the status 'Showing 1 to 2 of 2 entries' is visible. A barcode with the text 'LOG 80' is also present.

Vino Invecchiato	Anno	Note	Quantità Prodotta (hl)	Quantità Acquistata (hl)	Prezzo di Acquisto (€/hl)	Quantità Venduta (hl)	Prezzo di Mercato (€/hl)
Merlot VI	2014		384,16	0,00	0,00	0,00	0,00
Sangiovese VI	2014	0	576,24	100,00	150,00	0,00	0,00

Il sistema: dati di fase 2 (invecchiamento) in uscita



Esempio completo di un Output della Fase 2 Invecchiamento

Verify Wine

Anno: 2014
Scenario: Actual
Utente: demotest

Home

- Anagrafiche
- 0 - Produzione Uva
- 1 - Vini Vinificati
- 2 - Vini Invecchiati**
 - Anagrafica Vini Invecchiati
 - Vini Invecchiati
 - Magazzino Vini Invecchiati
 - Costi Vasche
 - Utilizzo Vasche
 - Costi Macchine
 - Costi Generici
 - Driver
 - Riepilogo Fase
 - Trasferisci
- 3 - Vini Imbottigliati
- Logout

Riepilogo Fase 2 - Vini Invecchiati

	Costi Diretti	Costi Indiretti	2014	2014	2013	2013
ANNO DI VENDEMMIA			2014	2014	2013	2013
VINO VINIFICATO			Merlot VV	Sangiovese VV	Merlot VV	Sangiovese VV
VINO INVECCHIATO			Merlot VI	Sangiovese VI	Merlot VI	Sangiovese VI
QUANTITA PRODOTTA (hl)			384.16	576.24		
QUANTITA VENDUTA (hl)			0	0	0	0
QUANTITA ACQUISTATA (hl)			0	100	0	0
VALORE QUANTITA ACQUISTATA			€ 0,00	€ 15.000,00	€ 0,00	€ 0,00
MAGAZZINO INIZIALE (hl)			384.16	576.24	400	700
VALORE MAGAZZINO INIZIALE						
MAGAZZINO FINALE (hl)			0	0	0	0
VALORE MAGAZZINO FINALE						
RICAVI			€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
COSTI DIRETTI	€ 393.081,67	€ 96.800,59	€ 120.088,49	€ 60.610,65	€ 115.581,94	
VINO VINIFICATO	€ 211.898,33	€ 94.851,11	€ 117.047,22	€ 0,00	€ 0,00	
VINO INVECCHIATO	€ 161.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 56.000,00	€ 105.000,00	
VASCHE	€ 16.433,33	€ 449,48	€ 791,27	€ 4.610,65	€ 10.581,94	
MACCHINARI	€ 3.750,00	€ 1.500,00	€ 2.250,00	€ 0,00	€ 0,00	
COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE	€ 15.000,00	€ 4.932,25	€ 7.398,37	€ 970,69	€ 1.698,70	
Consumi energetici		€ 5.000,00	€ 932,25	€ 1.398,37	€ 970,69	€ 1.698,70
Manodopera Invecchiamento		€ 10.000,00	€ 4.000,00	€ 6.000,00	€ 0,00	€ 0,00
COSTI INDIRETTI GENERALI	€ 5.980,00	€ 1.114,97	€ 1.672,45	€ 1.160,94	€ 2.031,64	
Amministrazione	€ 500,00	€ 93,22	€ 139,84	€ 97,07	€ 169,87	
ATTREZZATURE NON UTILIZZATE	€ 5.480,00	€ 1.021,75	€ 1.532,61	€ 1.063,87	€ 1.861,77	
Costi Diretti + Indiretti	€ 414.061,67	Costo Totale € 102.847,80	€ 129.159,31	€ 62.742,27	€ 119.312,28	
		Costo Unit. (€/hl)	€ 267,72	€ 224,14	€ 156,86	€ 170,45
		Costo d'Acquisto (€/hl)	€ 0,00	€ 150,00	€ 0,00	€ 0,00
		Costo Medio (€/hl)	€ 267,72	€ 213,18	€ 156,86	€ 170,45

LOG BO

Il sistema: dati di fase 3 (imbottigliamento) in ingresso



Nella **Fase 3 Imbottigliamento** vengono inserite le informazioni specifiche della fase: mix e loro composizione (generati a partire dai dati di output della fase precedente), anagrafica vini imbottigliati, la produzione (generata a partire dai mix), il magazzino (al quale è possibile aggiungere vini già presenti in giacenza prima dell'inizio dell'utilizzo del software), costi macchine, costi generici etc.

The screenshot shows the 'Prodotto Finito' (Finished Product) data entry screen in the Verify Wine software. The interface includes a sidebar menu on the left with the following items: Home, Anagrafiche, 0 - Produzione Uva, 1 - Vini Vinificati, 2 - Vini Invecchiati, and 3 - Vini Imbottigliati (highlighted). Under '3 - Vini Imbottigliati', the sub-items are: Anagrafica Mix, Creazione Mix, Anagrafica Prodotti Finiti, **Prodotti Finiti** (highlighted), Magazzino Prodotti Finiti, Costi Macchine, Costi Generici, Driver, Riepilogo Fase, and Logout.

The main content area displays the 'Prodotto Finito' header and a table of data. Above the table, there are several filter and action buttons: Mix, Descrizione, Quantità (hl), Produzione (n° cont.), Costo Produzione (€/cont.), Bottiglie (€), Tappi (€), Etichette (€), Imballaggio (€), Venduto (n° cont.), and Rettifiche (+/- n° cont.).

Anno	Mix	Descrizione	Quantità (hl)	Produzione (n° cont.)	Costo Produzione (€/cont.)	Bottiglie (€)	Tappi (€)	Etichette (€)	Imballaggio (€)	Venduto (n° cont.)	Rettifiche (+/- n° cont.)
2013	Merlot	Rocci	300,00	39.200	1,21	0,50	0,10	0,05	0,10	30.000,00	0,00
2013	Sangiovese	Devoto	300,00	39.200	1,32	0,50	0,10	0,05	0,10	39.200,00	0,00
2013	Castello di Romagna	Castello	500,00	65.333	1,29	0,70	0,20	0,10	0,20	0,00	0,00

Below the table, there is a 'Display 10 records' dropdown and a 'Showing 1 to 3 of 3 entries' indicator. A pagination control shows '1' of 1 pages. A barcode with the text 'LOG 80' is visible at the bottom left of the main content area.

Top right corner of the interface shows: Anno: 2014, Scenario: Actual, Utente: demotest, and a Help button.

Il sistema: dati di fase 3 (imbottigliamento) in uscita



Esempio completo di un Output della Fase 3 Imbottigliamento

Verify Wine

Anno: 2014
Scenario: Actual
Utente: demotest

Visualizza

- seleziona/deseleziona tutti
- 2013_Castello
- 2013_Devoto
- 2013_Rocci

Home

- Anagrafiche
- 0 - Produzione Uva
- 1 - Vini Vinificati
- 2 - Vini Invecchiati
- 3 - Vini Imbottigliati**
 - Anagrafica Mix
 - Creazione Mix
 - Anagrafica Prodotti Finiti
 - Prodotti Finiti
 - Magazzino Prodotti Finiti
 - Costi Macchine
 - Costi Generici
 - Driver
 - Riepilogo Fase
- Logout

Riepilogo Fase 3 - Vini Imbottigliati

	Costi Diretti	Costi Indiretti	2013	2013	2013
ANNO DI VENDEMMIA			2013	2013	2013
ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO			2014	2014	2014
MIX			Castello di Romagna	Sangiovese	Merlot
PRODOTTO FINITO			Castello	Devoto	Rocci
QUANTITA PRODOTTA (bottiglie)			65333	39200	39200
QUANTITA VENDUTA (bottiglie)				39200	30000
MAGAZZINO INIZIALE (bottiglie)			65333	39200	39200
VALORE MAGAZZINO INIZIALE					
MAGAZZINO FINALE (bottiglie)			65333	0	9200
VALORE MAGAZZINO FINALE					
COSTI DIRETTI	€ 322.580,17		€ 163.821,98	€ 81.502,99	€ 77.255,20
VINO INVECCHIATO	€ 183.380,57		€ 84.513,29	€ 51.537,53	€ 47.309,75
PRODOTTO FINITO	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
BOTTIGLIE	€ 84.933,10		€ 45.733,10	€ 19.600,00	€ 19.600,00
TAPPI	€ 20.906,60		€ 13.066,60	€ 3.920,00	€ 3.920,00
ETICHETTE	€ 10.453,30		€ 6.533,30	€ 1.960,00	€ 1.960,00
IMBALLAGGI	€ 20.906,60		€ 13.066,60	€ 3.920,00	€ 3.920,00
MACCHINARI	€ 2.000,00		€ 909,09	€ 545,46	€ 545,46
COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE		€ 6.000,00	€ 2.727,27	€ 1.636,37	€ 1.636,37
Manodpera imbottigliamento		€ 6.000,00	€ 2.727,27	€ 1.636,37	€ 1.636,37
COSTI INDIRETTI GENERALI		€ 27.000,00	€ 909,09	€ 545,46	€ 545,46
Amministrazione		€ 2.000,00	€ 909,09	€ 545,46	€ 545,46
Marketing		€ 25.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
ATTREZZATURE NON UTILIZZATE		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
Costi Diretti + Indiretti	€ 355.580,17	Costo Totale	€ 167.458,34	€ 83.684,81	€ 79.437,02
		Costo Unit. (€/bottiglia)	€ 2,56	€ 2,13	€ 2,03

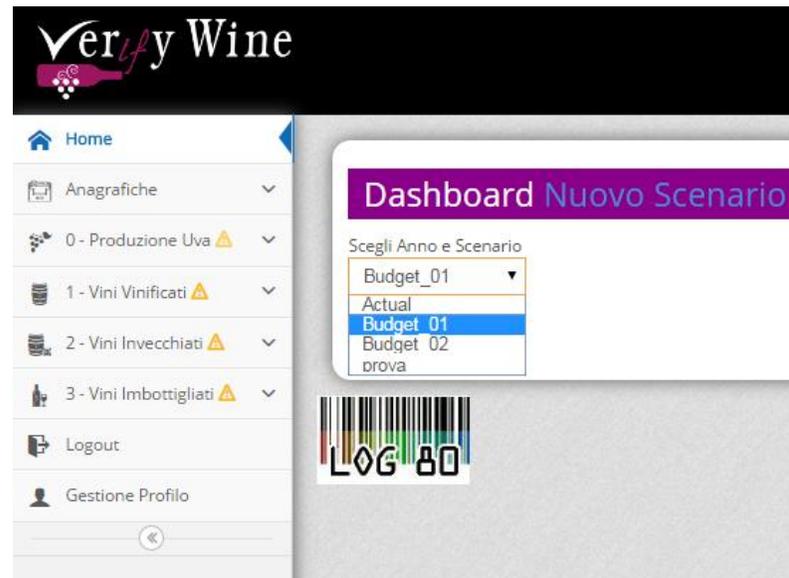
LOG 80

Il sistema: analisi dei dati reali e simulazioni



Attraverso la possibilità di creare più scenari il sistema permette di monitorare la situazione aziendale reale e di effettuare simulazioni e budget, al fine di supportare al meglio l'imprenditore nella decisione delle azioni da intraprendere. Che incidenza sui costi avrò se decidessi di investire in azioni di marketing? E se aumentassi la mia produzione acquistando dei semilavorati all'esterno? Ecc.

A tutte queste domande è possibile rispondere creando appositi scenari di simulazione, all'interno dei quali si possono inserire i dati di produzione, costi ecc. che si vogliono simulare utilizzando come base le anagrafiche della propria azienda (comuni a tutti gli scenari)



Collaborazione con l'UniCeSV



Il sistema è stato progettato e realizzato in collaborazione con l'UniCeSV (Centro Universitario di ricerca e formazione per lo sviluppo competitivo delle imprese del settore vitivinicolo italiano del dipartimento di Agraria dell'Università di Firenze)

Il sistema è stato utilizzato per realizzare uno studio su un campione di oltre 75 aziende del settore vitivinicolo, dai quali è emersa la necessità sempre più pressante di imparare a raccogliere, analizzare e gestire i propri costi di produzione per poter affrontare un mercato che negli ultimi anni è divenuto via via più competitivo e con margini sempre più ridotti.

Nelle Slide successive viene proposto un estratto del lavoro presentato il 3 Dicembre 2014 presso la Sede dell'Università di Firenze durante l'evento: **"LA CONTABILITA' ANALITICA PER IL CONTROLLO DELLA GESTIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO"**.



L'obiettivo finale dello studio sperimentale è la creazione di un osservatorio dei costi di produzione che permetta:

- **di agevolare le aziende a sviluppare e adottare sistemi di rilevazione e monitoraggio dei costi sempre più accurati e precisi**
- **di migliorare la conoscenza dei costi di produzione di un prodotto, che è un elemento fondamentale nella gestione aziendale ed è alla base di una corretta strategia per la determinazione del prezzo di vendita e per la verifica dell'efficienza delle varie fasi di produzione**
- **di avere un quadro chiaro dei costi sostenuti dall'azienda vitivinicola e poter effettuare un'analisi dettagliata della loro distribuzione per bottiglia, per fattore e fase della produzione**

Collaborazione con l'UniCeSV: creazione di benchmark



Lo studio condotto dall'UniCeSV ha inoltre prodotto dei benchmark di riferimento relativi ai costi di produzione di alcune tipologie di vino prodotte dalle aziende del campione con l'obiettivo di:

- **Analizzare i costi di produzione di un campione di aziende**
- **Creare dei veri e propri osservatori territoriali sui costi di produzione nel settore vitivinicolo, utili come riferimento per la standardizzazione dei costi**
- **Ottenere un costo standard di riferimento per il settore vitivinicolo**



Lo studio ha evidenziato che:

- **Esiste una relazione forte tra struttura dei costi aziendali, livello di qualità del prodotto e prestigio del marchio territoriale**
- **Il costo medio di produzione a bottiglia per ciascuna denominazione, suddiviso per fasi e per fattori della produzione, rappresenta uno *standard* di riferimento per il settore vitivinicolo a livello territoriale, utile come riferimento per migliorare la gestione aziendale**
- **La deviazione dal costo standard deve stimolare l'impresa ad indagare le cause dello scostamento e a svolgere specifiche analisi di mercato per verificare la fattibilità economica dell'attività**
- **L'imprenditore può disporre di chiare indicazioni delle performance dei processi produttivi da confrontare con i costi standard (per fasi e per fattori della produzione a differenti livelli di disaggregazione), per tipologia aziendale e territorio di riferimento, per migliorare l'organizzazione aziendale e l'efficienza dei propri processi**
- **Le informazioni e i dati economico-finanziari forniti dalla ricerca rappresentano uno strumento utile per la preparazione di business plan e analisi di fattibilità per le potenziali nuove attività**

Collaborazione con l'UniCeSV: risultati della ricerca



Lo studio condotto dall'UniCeSV ha prodotto dei risultati di cui proponiamo un breve estratto:

- **Elaborazione costi medi di produzione Brunello di Montalcino DOCG 2013**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE
CENTRO UNIVERSITARIO DI RICERCA E FORMAZIONE
PER LO SVILUPPO COMPETITIVO DELLE IMPRESE DEL SETTORE VITIVINICOLO ITALIANO

FASE DI PRODUZIONE		Costi IMPLICITI	Costi ESPLICITI	Totale
PRODUZIONE UVA	€/bott.	2,28	1,61	3,89
	% sul TOT.	59	41	100
VINIFICAZIONE	€/bott.	0,45	0,48	0,93
	% sul TOT.	48	52	100
INVECCHIAMENTO	€/bott.	0,89	0,47	1,37
	% sul TOT.	65	35	100
IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE	€/bott.	0,53	2,77	3,30
	% sul TOT.	16	84	100
TOTALE	€/bott.	4,15	5,34	9,49
	% sul TOT.	44	56	100

Collaborazione con l'UniCeSV: risultati della ricerca



Lo studio condotto dall'UniCeSV ha prodotto dei risultati di cui proponiamo un breve estratto:

- **Elaborazione costi medi di produzione Morellino di Scansano DOCG 2013**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE
CENTRO UNIVERSITARIO DI RICERCA E FORMAZIONE
PER LO SVILUPPO COMPETITIVO DELLE IMPRESE DEL SETTORE VITIVINICOLO ITALIANO

FASE DI PRODUZIONE		Costi IMPLICITI	Costi ESPLICITI	Totale
PRODUZIONE UVA	€/bott.	0,22	0,70	0,92
	% sul TOT.	24	76	100
VINIFICAZIONE	€/bott.	0,15	0,41	0,56
	% sul TOT.	26	74	100
INVECCHIAMENTO	€/bott.	0,14	0,21	0,35
	% sul TOT.	40	60	100
IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE	€/bott.	0,16	1,39	1,55
	% sul TOT.	10	90	100
TOTALE	€/bott.	0,67	2,71	3,38
	% sul TOT.	20	80	100

Collaborazione con l'UniCeSV: risultati della ricerca



Lo studio condotto dall'UniCeSV ha prodotto dei risultati di cui proponiamo un breve estratto:

- **Elaborazione costi medi di produzione Monteregio di Massa Marittima DOC 2013**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE
CENTRO UNIVERSITARIO DI RICERCA E FORMAZIONE
PER LO SVILUPPO COMPETITIVO DELLE IMPRESE DEL SETTORE VITIVINICOLO ITALIANO

FASE DI PRODUZIONE		Costi IMPLICITI	Costi ESPLICITI	Totale
PRODUZIONE UVA	€/bott.	0,54	0,91	1,45
	% sul TOT.	37	63	100
VINIFICAZIONE	€/bott.	0,25	0,32	0,58
	% sul TOT.	44	56	100
INVECCHIAMENTO	€/bott.	0,28	0,22	0,50
	% sul TOT.	56	44	100
IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE	€/bott.	0,34	1,99	2,33
	% sul TOT.	15	85	100
TOTALE	€/bott.	1,41	3,44	4,85
	% sul TOT.	29	71	100

Verify Wine



CONTATTI:

VerifyWine

www.verifywine.it

info@verifywine.it

Marchio di proprietà di:

Log80 Srl

Via Cervese 47, 47122 Forlì (FC)

P.IVA 02622410401

Tel: 0543 722595 – Fax: 0543 541566



UniCeSV



www.unicesv.unifi.it