



In queste immagini alcune installazioni dei prodotti realizzati da Trecieffe

▲ Un'immagine relativa al nuovo servizio Virtual Innovation per simulare ambienti e strutture e ottimizzare così gli spazi

# Non chiamateli solo serbatoi

Prossima al compimento dei suoi primi quarant'anni, Trecieffe coniuga la forza produttiva di un'industria di grandi dimensioni con la cura dei particolari e l'attenzione al cliente proprie di un approccio artigianale. L'intensa attività di ricerca e sviluppo ha portato alla realizzazione di prodotti e servizi altamente innovativi, fra cui l'ultimo nato è un iperrealistico sistema di progettazione virtuale degli spazi in cantina. Sarà invece pronta in autunno una nuova tecnologia per la fermentazione del mosto senza l'utilizzo di solfiti aggiunti

**T**recieffe nasce nel 1984 dalla volontà di quattro cugini, Antonio, Ivo, Zeno Crosato e Vincenzo Frau, di mettere a frutto l'esperienza acquisita nella lavorazione artigianale dell'acciaio inox per dare vita a una propria attività dedicata alla costruzione di serbatoi per vari settori, tra i quali quello enologico rappresenta il core business dell'azienda. La progressiva crescita nel tempo ha reso più volte necessario l'ampliamento degli spazi fino alla realizzazione, nei primi anni 2000, di un'area di 7.800 mq, di cui 3.200 coperti, a San Biagio di Callalta, in provincia di Treviso, dove si trova la sede attuale. Oggi Trecieffe conta una quarantina di dipendenti tra uffici, reparti produttivi, tecnici e installatori, e lo scorso anno il suo fatturato ha sfiorato i 9 milioni di euro. Il grande sviluppo raggiunto nei quasi quarant'anni di attività non ha però scalfito l'approccio artigianale alla lavorazione del prodotto, soprattutto per quanto riguarda la cura dei dettagli e la versatilità nel soddisfare le specifiche richieste dei clienti. Lo ha sottolineato il project manager Luca Crosato, figlio di uno dei soci fondatori, che abbiamo intervistato per conoscere meglio l'azienda, i suoi prodotti e le ultime novità.

I quattro soci di Trecieffe: Ivo Crosato, Vincenzo Frau, Antonio Crosato e Zeno Crosato



## Quali sono i vantaggi di essere un'azienda familiare?

Mi vengono in mente due parole chiave: dinamicità e flessibilità. Dal punto di vista del cliente vuol dire ricevere una risposta per ogni esigenza. Mentre tipicamente a livello industriale è necessario standardizzare i processi per esigenze di costi e tempi, noi siamo in grado di modificare un processo produttivo in funzione di una particolare esigenza di un singolo cliente. Le richieste sono molteplici e diversissime le une dalle altre, in ogni caso avere attenzione verso il cliente per noi significa cucire su misura il prodotto. Un altro nostro punto fermo è da sempre la puntualità nella consegna: che si tratti di un impianto di grandi dimensioni oppure di un solo serbatoio non fa alcuna differenza: sappiamo sempre rispettare la data, se non al giorno almeno alla settimana stabilita per la consegna. Ci aiuta in questo il sistema informatico di controllo del processo produttivo che abbiamo introdotto nel 2019 e che stiamo man mano incrementando. Dal punto di vista dello staff, operare in un contesto familiare si traduce in senso di appartenenza e condivisione di valori che secondo noi sono indispensabili per arrivare a un buon risultato finale. Il nostro modo di operare riunisce la capacità di standardizzazione nei tempi e nelle procedure data dalla dimensione industriale con l'artigianalità della produzione insita nell'arte della saldatura e nel genio della progettazione. Abbiamo una dimensione tale per cui le persone non sono dei numeri ma rimangono individui, ciascuno con il proprio valore.

## In cosa si contraddistinguono i vostri serbatoi?

I nostri prodotti sono realizzati con speciale cura sia dal punto di vista funzionale che estetico. Poniamo grande attenzione alla qualità e all'aspetto delle finiture in modo che i nostri serbatoi possano risultare in armonia con la parte architettonica delle cantine, in linea con l'esigenza, generata dal trend dell'enoturismo, di curare l'estetica degli ambienti in cui il vino viene prodotto. La lucidatura delle superfici interne, insieme all'assenza di sporgenze inutili e angoli ciechi, gioca un ruolo molto importante anche sul fronte della sostenibilità, dato che si riflette in una migliore lavabilità dei serbatoi dopo l'utilizzo, impiegando meno acqua e detersivi per la sanificazione. Non ci limitiamo alla costruzione dei serbatoi, ma ci occupiamo anche della realizzazione di tutto ciò che occorre per il loro utilizzo, come scale e passerelle per l'accesso in quota in totale sicurezza, e altri oggetti che diventano elementi di design in grado di sposarsi con l'ambiente in cui vengono inseriti.

## Quali sono i vostri prodotti più innovativi?

Senza dubbio Nectar e Aromy, entrambi coperti da brevetto. Il primo è un fermentatore isobarico che sfrutta la CO<sub>2</sub> generata dalla

fermentazione per effettuare il rimontaggio e l'aerofollatura, senza l'impiego di organi meccanici. I vantaggi sono innanzitutto la riduzione del consumo energetico e la minore formazione di feccia. Inoltre, la leggera sovrappressione previene la formazione del cappello di vinaccia, la quale rimane invece immersa nel liquido, favorendo così il processo naturale di estrazione di colori e aromi. Per quanto riguarda invece Aromy, sviluppato in collaborazione con l'Università degli Studi di Firenze, è un sistema per il recupero dei composti volatili che altrimenti vengono persi insieme alla CO<sub>2</sub> in fase di fermentazione. Applicando determinate temperature questi composti condensano in goccioline e ricadono all'interno del serbatoio, conferendo al vino un profilo aromatico diverso: il sentore di fruttato nei vini bianchi tende ad aumentare, mentre nei rossi si può notare una maggiore rotondità.

## All'ultimo Simei avete lanciato una novità a livello di progettazione. Di cosa si tratta?

Si tratta di Virtual Innovation, un nuovo concetto di progettazione della cantina che permette di simulare ambienti e strutture in modo estremamente realistico, con l'obiettivo di ottimizzare al massimo gli spazi. Il processo di creazione parte da un disegno 3D, poi caricato in un elaboratore grafico che riproduce fedelmente il risultato finale, compreso di finiture estetiche, luci e personalizzazioni richieste dal cliente. L'utilizzo di periferiche come il visore e il controller consente all'utente di vivere l'esperienza in modo immersivo, come se entrasse fisicamente in cantina. Al Simei questa novità ha attirato molto interesse. Temevamo fosse un approccio troppo futuristico, invece ci siamo resi conto che il mondo enologico è già pronto.

## Quali sono i vostri progetti futuri?

Sul fronte dei prodotti stiamo collaborando per lo sviluppo di un apparato per la fermentazione del mosto senza l'utilizzo di solfiti aggiunti. Al momento lo stiamo testando, dopo i risultati preliminari incoraggianti ottenuti dalle prove effettuate durante l'ultima vendemmia. Probabilmente saremo pronti a commercializzare questo nuovo sistema in autunno. Tra gli altri progetti, Trecieffe da qualche tempo sta cercando di aumentare l'export, soprattutto nel settore vinicolo. Oggi le esportazioni rappresentano il 10-15% del nostro fatturato e riguardano soprattutto i Paesi europei, in particolare Francia e Austria, e in minor misura regioni più lontane, come Canada e Sudamerica. Ora ci stiamo organizzando per rafforzare la parte commerciale con l'obiettivo di intensificare le vendite all'estero ed estendere i mercati di destinazione.

C.R.