



IL CALICE D'ORO





PANORAMICA

Salve a tutti, siamo tre ragazze che gestiscono la loro impresa vinicola.

Iniziamo col dire che, la nostra azienda va avanti di generazione in generazione, e cerchiamo di lasciare un pò tutti sbalorditi da quello che potreste trovare.

La nostra impresa si basa sull'innovazione, alla scoperta di prodotti nuovi, di qualità alta, proveniente dalle nostre terre di vigneti, coltivati esclusivamente da noi.

Cerchiamo di trattare al meglio i nostri prodotti artigianali, e di soddisfarvi al meglio con tutto e per tutto.

Ora bando alle ciance, vi lasciamo alla spiegazione..



DOVE CI TROVIAMO

Benvenuti a San Quirico d'orcia, nel cuore della Toscana, dove la nostra realtà vinicola vi aspetta proprio accanto al ristorante ;
“La Taverna del Barbarossa”, per offrirvi il meglio della produzione locale.

Siamo aperti ogni giorno dalle 9:30 alle 19:30 per accogliervi con le nostre degustazioni d'eccezione. Invece nel pomeriggio, dalle 15:00 alle 18:00, potrete immergervi nell'atmosfera della nostra cantina grazie alla visita guidata che vi sveleranno tutti i segreti dei nostri vini. Mentre nel weekend il giro nella nostra cantina partirà dalle 9:30 alle 12:30, e ripartirà dalle 15:00 fino alle 18:30.

LA STORIA DELL'IMPRESA

Siamo due semplici amiche, che vivono in val d'orcia, posto davvero mozzafiato, e fa parte del loro cuore.

Affezionate alla loro terra decisero di voler portare avanti l'azienda di famiglia. Fin da piccole, giocavano in quel posto, con una vasta campagna, immerse nella natura e nei vigneti, il loro sogno era quello di gestire un giorno quel posto, insieme.

Andando avanti con gli anni, le loro idee erano molto chiare, di voler intraprendere un cammino verso quella direzione, gestire l'azienda.

Quando fu arrivato il loro momento di prendere in mano le redini, decisero di voler fare un cambio al posto, di volerlo rendere un posto davvero mozzafiato, il nome però rimase sempre lo stesso, "IL CALICE D'ORO", attività che va avanti dal 1970, quindi di generazione, in generazione.

La loro idea di innovazione è di sorprendere ogni tipo di standard che possano esserci nei vini, dal rose, rosso, bianco..



IL NOSTRO LOGO



Quando presimo in mano l'azienda, il logo era un pò datato, quindi, decisero di volerlo cambiare e renderlo un po più moderno, infatti si vede un drastico cambiamento.

Sulla sinistra vediamo il vecchio logo, un logo molto antico, ma che al centro di tutto, c'era il calice d'oro, proprio come il nome della nostra azienda, invece a destra troviamo il nuovo logo.

Il logo è una parte fondamentale per la nostra azienda, rappresenta a pieno ciò che vogliamo comunicare.

Come si può notare al centro di tutto c'è il calice d'oro, abbiamo voluto mantenerlo così per non perdere il senso di tutto, attorno troviamo rami del vigneto a forma di cuore, dove scendono grappoli d'uva, precisamente uva rossa, con il nome del posto che rappresenta tutto, e quando è stata fondata.

GLI EVENTI OFFERTI DALLA NOSTRA AZIENDA



SINFONIA DI PRIMAVERA.

In primavera decidiamo di fare un evento esclusivo, per i veri amanti del vino. Creare un'atmosfera mozzafiato, all'ora del tramonto, che al calar del sole, vengono illuminati tutti i vigneti, con lucine, per illuminare tutta la nostra vasta campagna.

Offriamo a tutti varietà di vini bianchi e rosè, per ricordare la freschezza della primavera.

Come intrattenimento, c'è una musica dal vivo con strumenti che variano.

Offriamo anche degustazioni delle nostre bruschette all'olio, prodotti dalla nostra azienda. Tutti i prodotti che decidiamo di offrirvi sono artigianali, provenienti dalla nostra azienda



sinfonia di primavera

NOTTE BIANCA TRA LE BOTTI.

Invece per la stagione invernale, decidiamo di farlo al chiuso, con una grande accoglienza, tra il calore delle botti e del nostro vino rosso.

Si potrà ammirare da vicino la nostra cantina, vedere come vengono prodotti e imbottigliati, con la giusta cautela, per non causare gravi problemi ai nostri clienti. La degustazione viene accompagnata con formaggio fatto proprio da noi.

L'atmosfera sarà molto movimentata, con un dj set, che racchiude quello che vogliamo trasmettere con questa degustazione.



Notte bianca tra le botti

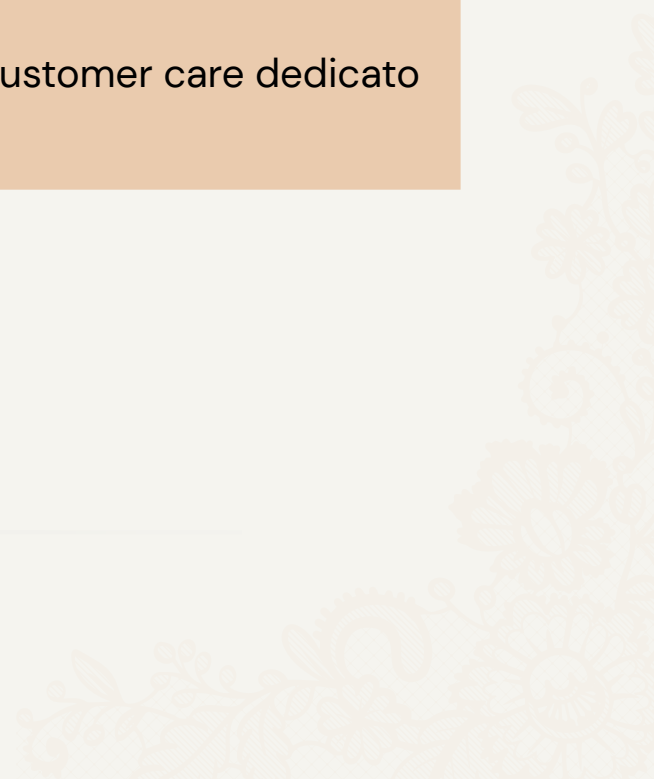


Nel settore vinicolo artigianale esistono diversi rischi legati alla sicurezza sul lavoro, come l'utilizzo di macchinari per la produzione e l'imbottigliamento, il sollevamento di carichi pesanti, l'esposizione a sostanze chimiche per la pulizia e il rischio di scivolamenti nelle cantine. Per questo l'imprenditore ha l'obbligo di garantire ambienti sicuri, fornire dispositivi di protezione e formare i lavoratori. Anche i dipendenti devono rispettare le norme di sicurezza e utilizzare correttamente le attrezzature. I principali rischi dell'azienda possono essere classificati con un livello medio-alto (2-3), prevenuti attraverso controlli periodici, assicurazioni e piani di sicurezza adeguati.

SICUREZZA SUL LAVORO



RISCHIO	LIVELLO DI RISCHIO (DA 1 A 3)	PREVENZIONE	ASSICURAZIONE	ALTRE OPZIONI
Incendio e calamità	2	Monitoraggio impianti e protocolli di evacuazione	Polizza Property e rischi naturali	Partnership con protezione civile ed enti locali
Infortuni sul lavoro	3	Formazione tecnica, dotazione DPI e manutenzione locali	INAIL + polizza infortuni integrativa	Audit periodici e promozione cultura del benessere
Cyber risk	2	Cybersecurity attiva, backup criptati e privacy policy	Assicurazione Cyber Risk	Limitazione accessi e training su phishing e dati
Danni a terzi	2	Standard qualitativi certificati e controllo logistica	RC professionale e verso terzi	Codice di condotta e customer care dedicato



RISCHIO	LIVELLO DI RISCHIO (DA 1 A 3)	PREVENZIONE	ASSICURAZIONE	ALTRE OPZIONI
Cambiamento nei gusti dei consumatori	1	Analisi dei trend e aggiornamento del catalogo	Auto-assicurazione (fondo innovazione)	Sinergie con consulenti psicologi e creativi
Furto in magazzino o negozio o durante il trasporto	1	Sistemi antintrusione e monitoraggio satellitare	Assicurazione contro il furto	Accordi con vettori logistici certificati
Perdita quote di mercato a vantaggio della concorrenza	2	Digital Marketing e programmi di fidelizzazione	Non assicurabile (rischio d'impresa)	Analisi della concorrenza e sviluppo community
Blackout e interruzioni nella produzione	1	Continuità energetica e piani di emergenza impianti	Polizza Business Interruption	Gestione dati in Cloud e accordi con utility

ANALISI CASO DI STUDIO

La cantina organizza un evento speciale chiamato “Notte Bianca tra le Botti”, una serata con degustazioni di vini, visita guidata della cantina storica, musica dal vivo con DJ set e area ristoro.

L'evento si svolge di sera, nel periodo invernale, e partecipano circa 250 persone tra clienti, turisti e partner commerciali.

Abbiamo voluto fare qualcosa di davvero bello, creare la giusta atmosfera, ma, durante il DJ set, abbiamo deciso di utilizzare un impianto elettrico aggiuntivo per luci e casse audio.

A causa di un sovraccarico elettrico e di un cavo difettoso vicino all'area delle botti in legno, si sviluppa un piccolo incendio.

Le fiamme vengono notate dopo pochi minuti, ma il fuoco si propaga rapidamente.



La cantina è a forte rischio d'incendio, perchè all'interno, sono presenti, botti di legno, vini a base di alcol, quantità di cartoni per la vendita tra spedizioni e non. Altri materiali facilmente infiammabili, come ad esempio il pluriball, fondamentale per la confezione dei nostri vini.

CASO DI STUDIO

DANNI DIRETTI

Il primo danno diretto subito dalla cantina è stata la distruzione di diverse botti contenenti vino già pronto per la vendita e per l'invecchiamento. A causa del calore intenso, molte bottiglie conservate nella zona degustazione si sono rotte e migliaia di litri di vino sono andati persi.

L'incendio ha inoltre danneggiato gravemente l'impianto elettrico utilizzato sia per l'illuminazione della cantina sia per l'evento serale. Anche la sala degustazione ha subito numerosi danni: tavoli, sedie, banconi in legno e decorazioni interne sono stati rovinati dal fuoco, dal fumo e dall'acqua utilizzata dai vigili del fuoco per spegnere l'incendio.

Inoltre il fumo ha annerito pareti e soffitti della cantina, rendendo necessaria una pulizia profonda e lavori di ristrutturazione immediati.

DANNI INDIRETTI

A causa dei danni alla struttura e per motivi di sicurezza, la cantina è costretta a sospendere temporaneamente le visite guidate e le degustazioni, che rappresentavano una delle principali attrazioni per turisti e clienti. Anche gli eventi già prenotati per le settimane successive sono stati annullati, causando ulteriori perdite economiche.

Molti clienti, vedendo le notizie dell'incendio pubblicate sui social network e sui siti locali, hanno iniziato ad avere dubbi sulla sicurezza e sull'organizzazione della cantina.

Questo ha provocato una diminuzione dei visitatori e una riduzione delle vendite di vino, sia direttamente in cantina sia online.

Per cercare di recuperare la fiducia dei clienti, l'impresa ha dovuto investire denaro in campagne pubblicitarie, comunicazione e promozioni speciali. Inoltre alcuni partner commerciali e fornitori hanno rallentato o sospeso temporaneamente le collaborazioni, temendo ritardi nella produzione. Infatti, parte del vino andato distrutto e i lavori di riparazione hanno causato ritardi nella produzione e nella distribuzione delle bottiglie.

PROTEZIONE ASSICURATIVA

Avevamo deciso di organizzare l'evento adottando diverse forme di protezione assicurativa, consapevoli del fatto che una manifestazione con molte persone, musica e impianti elettrici poteva comportare alcuni rischi.

Per questo motivo abbiamo attivato un'assicurazione incendio che proteggeva la struttura, le botti, il vino conservato e le attrezzature presenti all'interno dell'azienda. Dopo lo scoppio dell'incendio, questa polizza si è rivelata fondamentale perché ha permesso di coprire parte dei danni causati alle sale della cantina, alle bottiglie distrutte e agli impianti danneggiati dal fuoco e dal fumo. Essendo un evento aperto al pubblico, era stata stipulata anche un'assicurazione di responsabilità civile verso terzi. Questa copertura serviva a tutelare l'impresa nel caso in cui qualche partecipante avesse subito danni o infortuni durante l'emergenza e l'evacuazione.

Un'altra protezione importante era la copertura per interruzione dell'attività. Dopo l'incendio, infatti, la cantina è rimasta chiusa per alcune settimane per lavori di riparazione e messa in sicurezza. Durante questo periodo l'impresa ha continuato ad avere spese da sostenere pur senza poter lavorare normalmente.

Grazie a questa assicurazione, la cantina ha ricevuto un sostegno economico che ha aiutato a compensare parte delle perdite dovute alla chiusura temporanea.

Infine era presente anche una tutela assicurativa per dipendenti e collaboratori impegnati durante l'evento, (nel caso qualcuno si fosse fatto male durante l'incendio o nelle operazioni di evacuazione).



UTILITÀ DELLE MISURE DI PREVENZIONE

Oltre alle assicurazioni, la cantina aveva adottato diverse misure di prevenzione per garantire la sicurezza durante la serata.

Prima dell'evento erano stati installati estintori e sistemi antincendio, segnalate le uscite di emergenza e controllato il numero massimo di partecipanti.

Il personale e gli addetti alla sicurezza erano stati formati per gestire eventuali emergenze ed era stata effettuata una verifica degli impianti elettrici e delle attrezzature del DJ set. Inoltre era stato preparato un piano di evacuazione per guidare rapidamente i visitatori fuori dalla struttura in caso di pericolo.

Quando è scoppiato l'incendio, queste misure si sono rivelate fondamentali: il personale è riuscito ad evacuare velocemente i partecipanti evitando feriti gravi, mentre gli estintori hanno aiutato a contenere le fiamme prima dell'arrivo dei vigili del fuoco.



VALUTAZIONE RISCHI

Durante l'imprevisto accaduto quella sera, alcune misure adottate dalla cantina hanno funzionato bene e hanno contribuito a limitare i danni. Il piano di evacuazione, insieme alla presenza di personale formato e addetti alla sicurezza, ha permesso di far uscire rapidamente i visitatori evitando situazioni di panico e feriti gravi. Anche gli estintori e i sistemi antincendio presenti nella struttura hanno aiutato a contenere inizialmente le fiamme prima dell'arrivo dei vigili del fuoco. Inoltre, le assicurazioni attivate dalla cantina hanno permesso all'impresa di affrontare più facilmente le spese di riparazione e di riprendere l'attività in tempi più rapidi.

Allo stesso tempo, l'evento ha evidenziato alcune mancanze nella gestione della sicurezza. I controlli agli impianti elettrici non sono stati sufficienti a evitare il cortocircuito che ha provocato l'incendio durante il DJ set. Inoltre, l'area musicale era troppo vicina alle botti e ai materiali infiammabili, facilitando la propagazione del fuoco. La cantina non disponeva nemmeno di un sistema automatico di spegnimento incendi, che avrebbe potuto limitare ulteriormente i danni nei primi minuti dell'emergenza.

RIFLESSIONI FUTURE

Dal punto di vista pratico, l'azienda ha avviato subito i lavori di ripristino della struttura e la sostituzione delle attrezzature danneggiate, cercando di riaprire il prima possibile per limitare la sospensione delle attività. Parallelamente, ha comunicato in modo trasparente con il pubblico attraverso social e sito ufficiale, spiegando l'accaduto e rassicurando sulla sicurezza della cantina.

Sul piano del marketing, sono state lanciate iniziative promozionali e campagne di rilancio dell'immagine, come visite guidate scontate, degustazioni gratuite per i primi clienti dopo la riapertura e contenuti social che mostrassero la cantina rinnovata e più sicura. Questo ha aiutato a recuperare gradualmente la fiducia dei clienti e a ridurre il danno reputazionale.

Guardando al futuro, l'azienda ha capito la necessità di rafforzare alcune misure. Sarà importante migliorare ulteriormente i controlli sugli impianti elettrici e riprogettare gli spazi degli eventi, tenendo più distanti le aree tecniche da materiali infiammabili come le botti. Inoltre, potrebbe essere utile investire in sistemi automatici di spegnimento incendi e in tecnologie di monitoraggio più avanzate. Allo stesso tempo, le misure già efficaci, come la formazione del personale, i piani di evacuazione e le assicurazioni, devono essere mantenute e rafforzate, perché si sono dimostrate fondamentali nel limitare le conseguenze dell'incidente.

CONCLUSIONE

In conclusione, la cantina è particolarmente esposta ai rischi puri come incendio, guasti elettrici e situazioni di emergenza durante eventi con grande affluenza di pubblico, soprattutto per la presenza di botti in legno, vino e impianti tecnici.

Tra i rischi d'impresa, i più rilevanti riguardano l'organizzazione degli eventi e il danno d'immagine: un incidente può ridurre clienti, vendite e fiducia nel brand, oltre a creare perdite economiche legate all'interruzione dell'attività.

L'esperienza ha mostrato l'importanza di rafforzare la prevenzione, (impianti elettrici più sicuri, sistemi antincendio automatici e migliore gestione degli spazi), mantenendo però ciò che ha funzionato bene come formazione del personale, piani di evacuazione e assicurazioni. In sintesi, la sicurezza e la prevenzione diventano fondamentali per ridurre i rischi e proteggere l'attività.

