

QNECONOMIA

Enologia, la rivoluzione biotecnologica di Dal Cin

Dal Cin, azienda enologica con 75 anni di storia, offre una vasta gamma di prodotti per il settore vinicolo, acetiero e oleario. Con focus sull'innovazione e la qualità, l'azienda punta a crescere sia sul mercato nazionale che estero.



Enologia, la rivoluzione biotecnologica di Dal Cin

Brianza, e una vita lunga 75 anni) propone una vasta gamma di prodotti enologici specialistici per la fermentazione alcolica, l'affinamento, la chiarificazione e la stabilizzazione di vini, che costituiscono l'85% del suo fatturato commercializzando oltre 8.000 tonnellate di prodotti annui. L'azienda propone biotecnologie (lieviti e derivati, batteri, enzimi) applicate all'industria alimentare e offre prodotti per l'igiene e la detersione in vari settori applicativi.

Dal Cin nasce a Milano nel 1949 per iniziativa di Gildo Dal Cin, padre dell'attuale presidente Marzio (nella foto sopra), inaugurando il settore industriale dei prodotti enologici in Italia, ed è specializzata nella ricerca applicata e nella produzione di tutta la gamma delle specialità enologiche (additivi e coadiuvanti per la produzione vinicola). La società, giunta al suo 75° anniversario, ha alle spalle una solida tradizione familiare che ha segnato la storia dell'enologia moderna grazie a numerosi brevetti e innovazioni. Combinando esperienza e innovazione, Dal Cin è oggi un riferimento nell'enologia ed è uno dei pochi player del settore in prima linea sia nella commercializzazione agli utilizzatori finali dei propri prodotti che nella loro produzione. L'azienda mette a disposizione del mercato prodotti innovativi e di qualità grazie al suo know-how specialistico e a un team di professionisti altamente qualificato impegnato nell'attività di ricerca sulle materie prime, fondamentali per la successiva realizzazione di coadiuvanti complessi, e nella sperimentazione di tecniche produttive nuove.

"Siamo sempre alla ricerca di nuove soluzioni e il mercato ci premia con 21,4 milioni di ricavi nel 2023, un Ebitda a 5,2 milioni, che è passato dal 10 al 24% del fatturato in 15 anni, e un utile netto a 3,2 milioni", spiega il presidente Marzio Dal Cin (nella foto), 65 anni, a fianco del quale è entrato in azienda anche il figlio Lorenzo, 28 anni, che segue la parte del marketing. La proiezione estera dell'azienda non è fortissima ma è salita negli ultimi 10 anni dal 5 al 22%. "Ma – spiega Marzio Dal Cin – abbiamo in mente di arrivare in breve tempo al 30% di export diretto anche se un buon 10% dei nostri ricavi arriva indirettamente dai mercati esteri dove arriviamo grazie a nostri clienti italiani intermedi". Una strada da seguire anche perché il grosso della tecnologia del settore vinicolo arriva dall'Italia e non c'è cantina nel mondo che non abbia o impianti o comunque prodotti italiani al lavoro.

Attualmente l'azienda occupa 57 addetti al lavoro in 2 stabilimenti produttivi e in cinque filiali. "Nel 2024 – spiega Dal Cin – puntiamo a mantenere e possibilmente ad aumentare i nostri ricavi pur tenendo conto dei rincari energetici e delle instabilità geopolitiche che non ci lasciano tranquilli. Per il 2024, ovviamente, noi dipendiamo moltissimo dalla produzione di base, cioè dall'andamento della vendemmia. Potrebbe essere un'annata interlocutoria. Noi abbiamo dalla nostra 400 prodotti a listino e se è vero che buona parte del business si sviluppa in ambiente agrifood, è pur vero che operiamo anche nel settore farmaceutico e cosmetico con proiezione di crescita in tutti i comparti in cui serve capacità filtrante".

Dal Cin persegue una crescita costante in termini di dimensioni, innovazione tecnologica e sostenibilità. Esperienza, trasparenza, affidabilità, cura del cliente e qualità dei prodotti sono i cinque pilastri che guidano le attività aziendali. Dal Cin assicura elevati standard di innovazione nel settore enologico grazie all'attività di ricerca e sviluppo, condotta sia internamente che collaborando con istituti accademici ed enti di ricerca. Dal Cin affonda le sue radici nel lontano 1949, quando Gildo Dal Cin, guidato dalla passione per la scienza, dopo aver conseguito la laurea in Scienze Agrarie nel 1939, avvia a Milano la sua attività come impresa impegnata nella produzione di bentonite e di acido metatartarico per uso enologico (Plus Anticremor DC), delle quali è pioniera. Dopo aver ideato e brevettato le pastiglie galleggianti di Flor-Stop™ per la conservazione dei vini in fusti e damigiane, negli anni Sessanta l'azienda avvia la produzione di materiali filtranti per la separazione solido-liquido nei settori oleario e della filtrazione industriale, e si sviluppa dal punto di vista logistico inaugurando le sue prime filiali a Verona e Modena. Dieci anni dopo, la società esordisce nel settore dell'agricoltura con la nascita di Agrivitis Srl (1979) dove avvia la produzione di specialità per l'agricoltura, in particolare fitofarmaci a basso impatto ambientale. Negli anni Ottanta e Novanta Dal Cin è tra le prime al mondo ad estendere la sua attività di ricerca e produzione al settore delle biotecnologie, focalizzandosi principalmente sulla selezione di ceppi di lievito specifici e sui loro nutrienti organici. Viene messa a punto la rivoluzionaria (e ancora oggi insuperata) tecnologia di "pre-dispersione" dei materiali filtranti per la separazione solido-liquido a base di fibre cellulosiche naturali.

Dopo aver ottenuto la certificazione di Qualità ISO9001 (1998), la Dal Cin inizia il suo percorso di sviluppo estero in tutti i paesi produttori di vino, con attenzione particolare su UE, Est Europa, Sud Africa e Australia. Da quel momento Dal Cin cresce ulteriormente, negli anni 2000 definisce il suo assetto organizzativo e potenzia la sua attività di ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica con la messa a punto di prodotti in linea con le nuove esigenze di mercato. L'azienda è oggi un riferimento nell'enologia grazie alla sua esperienza pluriennale, il know-how maturato nel settore e la costante innovazione