



RisorsaVino BeneComune

GRUPPO
CEVICO
vini Romagnoli

www.gruppocevico.com

N. 1 Anno 2013

Publicazione di informazione a cura del Gruppo Cevico

Il Gruppo Cevico presenta "RisorsaVino Bene Comune" Un saluto dal Presidente

a cura di Ruenza Santandrea

Gentili soci, amici cooperatori, Gruppo Cevico compie 50 anni nel 2013 e, con questo "numero zero" della rivista on-line "RisorsaVino Bene Comune" vogliamo iniziare un percorso che, nelle nostre intenzioni, deve essere di supporto al dialogo ed al confronto tra soci, istituzioni e struttura operativa. In questi anni di imminente crisi economica, causa anche di profondi mutamenti nei rapporti tra le persone, il modello cooperativo si sta rivelando una delle poche forme di economia capaci di conciliare gli interessi dell'impresa con quelli delle persone che operano in tale sistema. Questo anche attraverso l'applicazione di forme di dialogo, discussione e condivisione delle scelte. Con questa esperienza editoriale, vorremmo quindi provare a parlare del settore vitivinicolo partendo dalle nostre esperienze dirette, dai nostri progetti, dalle nostre sensazioni, al fine di rendere sempre più trasparente e condiviso il percorso di crescita del Gruppo Cevico. Ci piacerebbe molto che questo strumento potesse rappresentare anche uno stimolo alla discussione e, perché no, anche un mezzo attraverso il quale il socio possa esprimere il proprio disagio o le proprie perplessità con lo spirito di contribuire al miglioramento della propria cooperativa. Poiché siamo profondamente convinti che il forte legame del vino al territorio può rappresentare un volano prezioso per la nostra economia, attraverso il connubio vino-gastronomia-cultura-turismo, vogliamo anche essere "ambiziosi", e ci poniamo l'obiettivo di richiamare l'attenzione dei media, del pubblico e del Governo sull'importanza del dare una forte spinta unitaria a questi fattori della nostra "unicità" italiana tanto apprezzata all'estero. Insomma, siamo convinti che attorno al vino consumato con moderazione e consapevolezza possa saldarsi un nuovo patto nella società italiana per la valorizzazione del prodotto agricolo, cultura e territorio che, più di altri, rappresenta per noi tutti il paradigma del "bene comune".

La vignetta di Primo



Al Salone del Gusto di Torino con Cristiano Cavina



Il Gruppo Cevico è sbarcato al Salone del Gusto di Torino con un testimonial d'eccezione: lo scrittore romagnolo Cristiano Cavina. Presso il Lingotto l'autore di "Romagna Mia" ha incantato il folto pubblico raccontando il suo rapporto col nettare di Bacco: "Posso dire di essere cresciuto con il vino, mio nonno, infatti, mi ha battezzato con il Sangiovese",

ha raccontato lo scrittore di Casola Valsenio. Tante le storie e gli aneddoti descritti: "Se devo trovare un simbolo della mia terra dico i vecchietti davanti al bar che giocano a carte, tra busso, volo, striscio e un bicchier di vino sul tavolo. L'evento è stata la presentazione del Pignoletto Igp Rubicone Frizzante "Assieme" che entra a far parte dell'omonima linea con un altro vino del Gruppo Cevico, il Sangiovese Merlot. Il progetto delle Coop italiane è volto ad avvicinare produttori e consumatori offrendo vini di qualità e gusto ad un prezzo contenuto. L'iniziativa è il frutto della Filiera Cooperativa del vino, che vede il Gruppo Cevico protagonista, unica coop in Romagna, insieme a Coop Italia e Legacoop.



"Le Gentili Donne di Faenza" Progetto unico in Italia di Tenuta Masselina

Faenza - Un vino dalla storia antica. Una bottiglia impreziosita da un medaglione in ceramica dipinto a mano. La terra, la storia e l'arte trovano una sintesi in un Trebbiano Ancestrale vinificato in Anfora, progetto unico in Italia ideato dal Gruppo Cevico, uno dei primi dieci player italiani del vino. Il progetto trova sostanza nei vigneti storici di collina della Tenuta Masselina a Castelbolognese in Romagna, dove uve accuratamente selezionate e raccolte da una vigna di Trebbiano Romagnolo, vecchia oltre quarant'anni, vengono vinificate e affinate in anfore di terracotta prodotte artigianalmente con le argille di Faenza. L'anfora, usata sin dal tempo dei Romani per preservare e trasportare il nettare di Bacco, ha creato un vino particolare e irripetibile, che nasce dalla terra, matura e viene sigillato con la terra e etichettato, una volta in bottiglia, con un prezioso medaglione in ceramica faentina dipinta a mano raffigurante i volti amorosi delle dame del Rinascimento faentino.

Continua a pag.2



Volli celebra i 100 anni di Milano Marittima!

La famosa località balneare di Milano Marittima nel 2012 ha festeggiato i suoi cent'anni con un grande brindisi in piazza insieme alle Bollicine Romagnole di Volli, spumante ufficiale del suo Centenario. Volli è il risultato di una ricca selezione di vitigni autoctoni a bacca bianca, prodotti in un territorio che si estende da Imola fino a Rimini e comprendente la pianura ravennate. Uno spumante che ha trovato il suo "habitat ideale" proprio nella cittadina di Milano Marittima. Per l'occasione l'elegante bottiglia di Volli è stata "vestita" con un'etichetta dedicata al Centenario.

www.facebook.com/bollicineromagnole



Le Gentili Donne di Faenza

Trebbiano ancestrale vinificato in anfora

Masselina

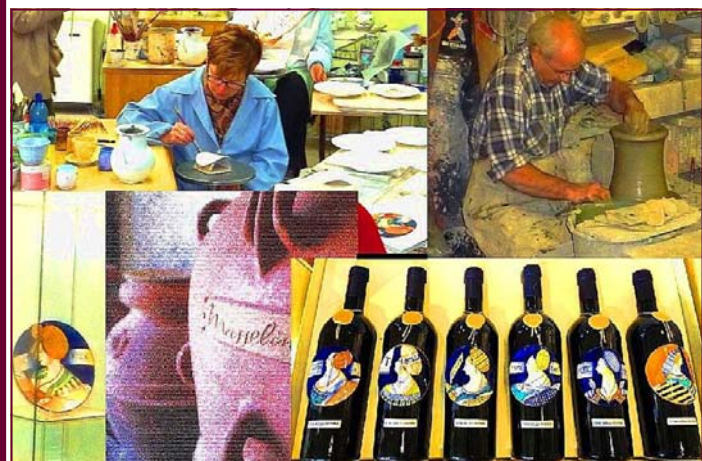
LA COLLINA DEI VIGNETI

www.masselina.it



Continua da pag 1

Ogni bottiglia è unica ed è al tempo stesso un'esperienza sensoriale completa. Il gusto e l'olfatto sono appagati dalle note sontuose del **Trebbiano** vinificato in anfora, l'udito dal gorgoglio della miscela del vino nel calice, il tatto dalla consistenza della bottiglia impreziosita dal medaglione in ceramica che appaga totalmente gli occhi. Se l'anfora è la caratterizzazione di questo vino che ricerca le sue origini di prodotto antico, non è un caso che nasca a Faenza. Sin dal periodo tardo-medioevale, infatti, la posizione geografica della città ha consentito di sviluppare una produzione di boccali e maioliche arcaiche, giunta intatta sino ai giorni nostri; fu soprattutto **Galeotto Manfredi**, che governò la città dal **1477 al 1488**, a proteggere gli artisti e a consolidare la fama dei ceramisti faentini nel Mondo. Nel Rinascimento 'usanza gentile' era quella di effigiare il volto della persona amata sul vasellame: nacque così il genere 'amatorio', un vero e proprio omaggio alla Bellezza della donna. La gamma espressiva e artistica di quest'arte "amatoria" diventa più vasta nel corso del 1500. I giovani facevano dipingere il viso delle loro favorite, con il loro nome, sempre seguito dall'aggettivo "Bella", in vasi, boccali, piatti di varie forme e dimensioni per poterle omaggiare o anche per un segno di costanza. Questo vino nasce in



un vigneto antico di Trebbiano, di oltre **40** anni di età, collocato a **150** metri di altitudine all'interno della **Tenuta Masselina**, in località **Serra di Castelbolognese**, dove le brezze marine che spirano da est, favoriscono un'escursione termica particolarmente adatta alla maturazione fenolica. La conservazione delle basse temperature raggiunte durante il periodo notturno è favorita dall'esposizione ad ovest del vigneto, che ne determina l'ombreggiamento nelle prime ore del mattino. Le uve di perfetta qualità e maturazione, prima selezionate poi diraspate a mano, vengono poste nelle anfore per la fermentazione alcolica. Dopo un mese di permanenza in anfora il mosto viene separato dalle bucce. Il vino riposa poi in anfora per tre mesi durante i quali avviene la fermentazione malolattica. In



continua osmosi con l'esterno attraverso la terracotta il vino acquista una finezza aromatica inimitabile, piacevole sapidità e grande morbidezza che regala al palato una sensazione vellutata. A questo punto è la volta del passaggio in legno per una percentuale significativa di prodotto che permetterà al vino di completare il suo corredo organolettico e di acquisire una longevità inaspettata. Un lento affinamento in bottiglia per almeno 5 mesi permetterà al vino, ormai pronto, di esprimere il meglio di sé, donando sensazioni gustative eccellenti.

Il vino romagnolo nel Mondo si beve Tot i de'



Con il Gruppo Cevico il Sangiovese di Romagna è arrivato in **Giappone**. Una nuova idea del Gruppo ha portato in realtà tutti i vini Romagnoli ad **Hiroshima**, dove è stato aperto un nuovo concetto di Wine Bar con l'obiettivo di avvicinare il Popolo Giapponese al vino ed al suo consumo quotidiano. Il **9 Luglio 2011** è stato inaugurato a Hiroshima, alla presenza del Cavalier Bruni, Presidente della COGECA (Confederazione Generale Cooperative agroalimentare dell'Unione Europea), il wine bar romagnolo **TOT I DE'**, frutto di una partnership del Gruppo Cevico con un imprenditore Giapponese. Il locale proporrà in esclusiva l'ampia gamma di vini del Gruppo romagnolo assieme ai prodotti alimentari di eccellenza dell'Emilia-Romagna. Il progetto **TOT I DE'** prevede prossime ulteriori aperture, in fase di sviluppo, a **Tokio** e in **Cina**.



Vendemmia 2012: ottima qualità ma quantitativi ancora in diminuzione



L'andamento climatico, caratterizzato da un clima molto secco, ha determinato in Italia un 8-9% in meno di uva rispetto allo scorso anno. Si è registrato un incremento dei prezzi delle uve rispetto al 2011 viste anche le scarse giacenze dello scorso anno. La logica è quella di rafforzare il rapporto con il consumatore, per mantenere

stabile l'equilibrio tra la giusta remunerazione del socio e la capacità di spesa del singolo individuo, che tende a ridursi per via della crisi economica mondiale. Grazie ai continui investimenti per il miglioramento della qualità dei nostri vini, all'export in costante ascesa e alle maggiori richieste dai comparti dell'alcol ad "uso bocca", prevediamo un mercato del vino orientato a prezzi importanti.

Produzione di vini e mosti in Italia (000 hl)

| | 2011 | 2012 | Var. % 2012/2011 |
|-----------------------|---------------|---------------|---------------------|
| Piemonte | 2.683 | 2.470 | -8 |
| Valle d'Aosta | 20 | 20 | 0 |
| Lombardia | 1.313 | 1.120 | -15 |
| Trentino Alto Adige | 1.113 | 1.000 | -10 |
| Veneto | 8.710 | 7.665 | -12 |
| Friuli Venezia Giulia | 1.267 | 1.000 | -21 |
| Liguria | 77 | 69 | -10 |
| Emilia Romagna | 6.455 | 5.820 | -10 |
| Toscana | 2.495 | 2.250 | -10 |
| Umbria | 860 | 690 | -20 |
| Marche | 741 | 741 | 0 |
| Lazio | 1.205 | 1.180 | -2 |
| Abruzzo | 2.283 | 2.283 | 0 |
| Molise | 255 | 235 | -8 |
| Campania | 1.726 | 1.815 | 5 |
| Puglia | 5.777 | 4.900 | -15 |
| Basilicata | 113 | 100 | -11 |
| Calabria | 302 | 276 | -9 |
| Sicilia | 4.823 | 5.180 | 7 |
| Sardegna | 486 | 486 | 0 |
| Italia | 42.705 | 39.300 | -8 |

Tra le Viti La potatura invernale

a cura di Riccardo Castaldi, Agronomo del Gruppo Cevico

Con l'arrivo del mese di dicembre ci si appresta a eseguire la potatura invernale o secca, la quale si prefigge lo scopo di contenere lo sviluppo dimensionale della pianta e di lasciare un carico di gemme compatibile con le capacità produttive della vite e gli obiettivi qualitativi e quantitativi.

È bene ricordare che potature precoci determinano generalmente un germogliamento anticipato rispetto alle potature più tardive, eseguite a fine inverno. Per questo motivo è bene programmare la potatura delle piante in allevamento, dei vitigni più sensibili ai ritorni di freddo e dei vigneti ubicati nelle zone più fredde nel mese di febbraio, in modo da limitare il rischio di esposizione alle gelate tardive. In ogni caso si ricorda che, compatibilmente con l'organizzazione aziendale, l'inizio della potatura dovrebbe avvenire dopo la caduta delle foglie, quando la pianta ha arrestato la propria attività.



Sistemi a cordone permanente

Nei sistemi a cordone permanente, quali ad esempio Casarsa, Cordone libero, Cordone speronato, Doppia cortina (GDC) e Sylvoz, è bene seguire una serie di semplici accorgimenti al fine di evitare la perdita dei centri vegetativi, che si traduce in una riduzione dell'espressione vegetativa e della capacità produttiva della vite:

- È innanzi tutto necessario che la curva di raccordo tra tronco e cordone permanente sia mantenuta pulita, perché i germogli che si sviluppano in questa posizione sono dotati di elevato vigore e tendono a limitare o impedire la crescita dei germogli situati a valle. Bisogna quindi intervenire a livello della curva al momento della scacchiatura, eseguita quando i germogli hanno uno sviluppo di 10 – 15 cm. Per evitare di dover eseguire annualmente la scacchiatura è possibile degemmare la curva durante la fase di allevamento, quando il tralcio che costituirà il cordone permanente viene portato al filo.

- È bene selezionare con la potatura i tralci inseriti direttamente sul cordone o che prendono origine dalla corona dei capi a frutto lasciati durante la potatura dell'anno precedente, in modo da evitare l'allontanamento della fascia vegetativa dal cordone stesso.

- L'eliminazione dei tralci, sia di quelli dell'anno in sovrannumero, sia di quelli dell'anno precedente che hanno prodotto, deve avvenire evitando tagli radenti al cordone; il taglio deve essere eseguito a una distanza minima di 1-1,5 cm dalla corona, in modo da non precludere la possibilità di ottenere nuovi germogli nella primavera successiva.

- Nelle piante non più giovanissime è consigliabile lasciare qualche sperone di 1 gemma franca nei centri vegetativi posti nella porzione centrale del cordone, che sono i primi a spogliarsi, in modo da garantirsi l'emissione di un germoglio nella posizione desiderata.

Sistemi a tralcio rinnovato

Nei sistemi a tralcio rinnovato, tra i quali rientrano Doppio capovolto, Guyot e Pergoletta romagnola, la potatura è concettualmente più semplice, dal momento che si tratta di eliminare il tralcio che ha prodotto e sostituirlo con tralcio dell'anno che produrrà nel corso della primavera – estate successiva.

Al fine di avere un capo a frutto inserito nel punto opportuno, al momento della potatura è fondamentale lasciare uno sperone di 1 – 2 gemme nella parte terminale del tronco, dal quale si otterranno almeno 2 tralci; durante la potatura invernale successiva un tralcio sarà steso al filo per produrre, l'altro sarà a sua volta speronato a 2 gemme. Selezionando i capi a frutto che prendo origine dalla curva del tralcio si tende ad alzare inopportuno la pianta rispetto al filo portante della struttura.

Il Sangiovese di Romagna nelle grotte del Monte Giove

Il Sangiovese di Romagna torna nelle grotte del monte Giove, dal quale, fra storia e leggenda, prende il nome. Il vino simbolo della terra di Romagna ritorna a invecchiare all'interno delle grotte ipogee scavate nelle viscere di Santarcangelo. Affascinante borgo medievale abbarbicato al leggendario *monte Giove*, Santarcangelo di Romagna è celebre per aver dato i natali a Tonino Guerra, ma fin dall'antichità, era conosciuto per il reticolo di gallerie scavate dall'uomo, tra il VI e il XV secolo, e utilizzate per la conservazione del vino e del cibo. Un sistema così diffuso durante il medioevo da far ribattezzare il locale vino rosso "*il sangue di Giove*" (da cui Sangiovese), per la sua provenienza da quel sistema di cunicoli, che gli antichi abitanti del borgo chiamavano "*le vene del Monte Giove*".

Il recupero di funzionalità e leggenda arriva grazie all'intervento del Gruppo Cevico che ha deciso di restaurare una porzione di quelle grotte riportandole allo scopo d'origine: la conservazione e l'affinamento del vino, un Sangiovese. Dop prodotto con uve raccolte nei vigneti della collina riminese: il Mons Jovis.



Il risultato è il recupero di una grotta scavata nelle viscere del borgo, sotto un palazzo settecentesco, e oggi capace di ospitare migliaia di bottiglie, potendo contare su di un habitat ideale con 12 gradi stabili di temperatura e 100 % di umidità. Ne è nato un vero e proprio "atelier" del vino realizzato all'interno dello storico palazzo dei Conti Ruggieri di Ravenna, che può essere visitato partendo dalle sue viscere, trasformate in prestigiosa cantina di stoccaggio e affinamento, fino al sistema delle terrazze che consentono allo sguardo di dominare il borgo di medievale, giù fino al mare Adriatico. L'iniziativa ha riscosso grande interesse anche all'estero e le grotte sono già visitate regolarmente da buyers provenienti da tutto il mondo in testa Giapponesi, Cinesi, Indiani, Coreani e perfino dall'Australia.

On line il nuovo sito Sprint Distillery



www.sprintdistillery.it

All'interno del sito è possibile visionare i vari prodotti suddivisi in categorie e scaricarne il catalogo. Sprint propone importanti novità per gli operatori di settore: enoteche, ristoratori e grossisti di bevande. Tra i prodotti della distilleria ci sono grappe, liquori e creme a base di frutta, liquori per uso pasticceria e molte nuovissime proposte.

Il Gruppo Cevico

4500 soci e una produzione pari al 2,5% del vino italiano
Tante linee di prodotto: dai vigneti top al progetto qualità, al vino in brik

Il Gruppo Cevico nato sotto forma consortile nel 1963, è uno dei più grandi e importanti sistemi di imprese vitivinicole in Italia. 4500 i soci, oltre 6.600 gli ettari di vigneto (dalle Colline Romagnole confinanti con la Toscana, fino ai terreni sabbiosi del parco del Delta del Po e al territorio di Rimini). Il patrimonio netto è di 63,966 milioni di euro ed il fatturato consolidato del Gruppo (Cevico, Le Romagnole, Cantina dei Colli Romagnoli, Le Romagnole Due, Due Tigli, Sprint Distillery, Winex e Tenuta Masselina) di 125,450 milioni di euro (+23% rispetto all'anno precedente), di cui circa il 20% con l'estero. Sono questi i numeri del Gruppo, che mette insieme 10 cooperative socie, 17 cantine di vinificazione e 2 stabilimenti di stoccaggio e confezionamento a Lugo di Romagna e a Forlì, su un'area complessiva di 136.000 metri quadrati e una capacità di stoccaggio di 615.000 ettolitri. Cevico rappresenta il 30 % della produzione del vino in Romagna, il 17% del vino in Emilia Romagna e il



2,5 % in Italia. 1,3 milioni di quintali di uva derivanti da un vigneto specializzato complessivo di 6.700 ettari, di cui 85% a DOC coltivati da 4.500 viticoltori. Tutto con Certificazione e adeguamento alle numerose norme internazionali che consentono al Cevico oggi di esportare su tutti i mercati mondiali.

Ben 23 i marchi gestiti, con un imbottigliamento annuo che si aggira sui 600 mila ettolitri di vino. I vini prodotti sono rossi (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fortana, Cagnina, Barbera) e bianchi (Albana, Trebbiano, Rebola, Pignoletto, Pagadebit, Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay, Malvasia).

Punto di forza del Gruppo sono le diverse linee di produzione che coprono ogni segmento di mercato. Fra queste **Romandiola** (dal nome dell'antica Romagna) con vini destinati al canale della Ristorazione (Horeca), alle Enoteche e alle migliori Bottiglierie, specialisti di prodotti enologici di qualità. I vini di questa linea di pregio sono ottenuti attraverso un *progetto qualità* che si basa sul conferimento esclusivo delle uve da parte di 150 produttori selezionati di collina. La **Tenuta Masselina**, 16 ettari di vigneti DOC sulle colline di Castelbolognese (Ra), un po' atelier, un po' laboratorio del Gruppo per la sperimentazione e la realizzazione di vini top. Dalla Tenuta Masselina, dove la raccolta delle uve è effettuata rigorosamente a mano, si ottengono vini di eccellenza destinati alla migliore Ristorazione selezionata. Tra i prodotti destinati al mass market, ci sono i vini **Vigneti Galassi** ('Un sorso di Romagna' con il suo Sangiovese di Romagna D.O.C, miglior vino Emilia-Romagna 2011 secondo la Guida vini 'Berebene Low Cost' di Gambero Rosso), **Cantine Ronco** e **Sancripino**.

RisorsaVinoBeneComune - Pubblicazione di informazione a cura del Gruppo Cevico

Comitato di Redazione: Marco Nannetti, Fabio M. Pari, Giovanni Bendandi

Enoteca il grappolo

Presso la sede del Gruppo Cevico è operativa una fornita Enoteca dove potrete trovare, oltre alla gamma completa dei vini romagnoli DOC e tipici di nostra produzione, anche una vasta



selezione di vini nazionali, grappe, liquori e specialità gastronomiche del territorio.

Enoteca il Grappolo - sede Gruppo Cevico

Via Fiumazzo, 72—Lugo di Romagna (Ra)

Tel.0545 284711—0545 284955

E-mail enoteca@cevico.com

| ORARIO | Mattina | Pomeriggio |
|---|------------|-------------|
| Lunedì-Venerdì | 9.00-13.00 | 15.30-19.00 |
| Sabato* | 8.30-12.30 | 15.30-19.00 |
| ENTRATA LIBERA | | |
| *Sabato aperto solo a novembre e dicembre | | |

Punto vendita Sprint Distillery



Via Gaggio, 38 - Barbiano di Cotignola (RA)

Tel. +39.0545 78105 - Fax +39.0545 78436

E-mail: info@sprintdistillery.it

Aperto dalle 8:30 alle 17:30 in orario continuato dal Lunedì al Venerdì.

Risorsa Vino Bene Comune sarà disponibile sul sito internet www.gruppocevico.com
I gentili Soci che volessero riceverne una copia via email si possono rivolgere alla propria cooperativa.