



Risorsa Vino Bene Comune



www.gruppoceviso.com

Pubblicazione di informazione a cura del Gruppo Ceviso

N. 2 Anno 2013

50° ANNIVERSARIO CEVICO Mezzo secolo di storia della civiltà contadina romagnola

I festeggiamenti del cinquantenario di Ceviso sono in programma nelle due serate del 24 e 25 maggio e si svolgeranno nella **Piazza Baracca di Lugo**. Tra le iniziative, **'Vino e luci nella notte'**, il più grande spettacolo di architettura visuale, con proiezioni e animazioni in 3D sulla facciata lunga 60 metri di un edificio storico, l'open day in azienda di sabato 25 pomeriggio, con visita allo stabilimento, il chiosco della piadina romagnola con i vini Ceviso e tanto altro ancora.

'La parola ai soci' Le Romagnole Soc. Coop. Agricola p.a.

Aderente a Legacoop Ravenna, è nata il 30.08.1990 dalla fusione di cinque Cantine Sociali: Alfonsine, Bagnacavallo, Fusignano, Massalombarda e Voltana (1947) che ha incorporato le altre quattro. Nel 2000, "Le Romagnole" ha incorporato le "Cantine Sociali di Ravenna - C.S.R. Soc. Coop.", acquisendo così le Cantine di S. Alberto e Filetto, ed il Centro di Raccolta di Santerno. L'attività de "Le Romagnole" consiste nella lavorazione delle uve, nella commercializzazione di mosti e vini e nel servizio di indirizzo produttivo e tecnico ai produttori associati. Associa n. 1.300 produttori, che conducono oltre 3.000 ettari di vigneto situati nelle province di Ravenna, Ferrara e Forlì, con una produzione di uva che supera i 730.000 q.li. La capacità produttiva dei sei Stabilimenti di lavorazione e dei tre Centri di Pigiatura è di 1.000.000 di q.li uva, con possibilità di stoccare oltre 700.000 hl di vino e mosto.

continua a pag. 4

A Vinitaly 2013 con lo scrittore Cristiano Cavina a raccontare del 'VINO IN ROMAGNA'



In uno stand tutto ambientato nelle Grotte di Santarcangelo di Romagna il Gruppo Ceviso ha ospitato un incontro di successo con lo scrittore romagnolo **Cristiano Cavina**, fatto decisamente insolito in una kermesse dedicata al vino. E proprio la presenza dello scrittore di Casola Valsenio nello stand di Ceviso ha attirato l'attenzione di numerosi visitatori, affascinati da quello che lui chiama il suo pedigree ("Tutti i maschi dei Cavina sono stati battezzati con il Sangiovese di Romagna"), racconto che ha toccato quindi la Romagna del vino, la sua storia, la fatica del lavoro nelle ripide vigne appenniniche. Dunque, una storia di campagna, quella di "Romagna mia!", intimamente legata alla terra. L'incontro si è concluso con un brindisi a base di Pignoletto Colli d'Imola DOC frizzante **Romandiola**, nuovamente premiato al Concorso Enologico Internazionale di Verona, questa volta con una bella Medaglia di Bronzo, dopo la Gran Medaglia d'Oro ottenuta nel 2010 come miglior prodotto tra tutti i vini bianchi frizzanti.



Tokyo: apertura del secondo winebar TOT I DE' in Giappone

Il Gruppo Ceviso a due anni dall'inaugurazione del winebar a Hiroshima, ha aperto un nuovo locale anche a Tokyo, nel prestigioso quartiere di Ginza. Vini di qualità e cucina romagnola per conquistare il mercato del Sol Levante.

Continua a pag. 2



La vignetta di Primo



Il Gruppo Ceviso in continua espansione

Una grande azienda agricola con numeri in crescita (+23% il fatturato 2012) che Mediobanca nel suo rapporto annuale colloca al 13° posto in Italia (rispetto al 17° dell'anno scorso) e che considerando anche il fatturato diretto delle due coop di base, la cantina *Le Romagnole* e la Cantina *dei Colli Romagnoli*, raggiunge i 125 milioni di Euro, assestando Gruppo Ceviso ad un teorico 9° posto.

Dopo la recente acquisizione della linea "Rocche Malatestiane", gamma di pregio ed espressione delle grandi qualità del territorio riminese, commercialmente Ceviso si arricchisce anche di un nuovo storico marchio dell'Umbria: quello della Cooperativa Spoletto Ducale.

Ceviso e Spoletto Ducale: continua a pag. 3

TENUTA MASSELINA

Laboratorio del vino di eccellenza di proprietà del Cevico



La Tenuta Masselina, sorge in località Serra (oggi nuova sottozona nel disciplinare della denominazione Romagna D.O.C.), su una dorsale collinare protesa sulla pianura tra Imola e Faenza, a monte di Castelbolognese (Ra). Inizialmente, era appartenuta a Edmondo Fabbri, ct della nazionale di calcio negli anni '60. Il Cevico ne ha acquistato la proprietà nel 2008. Nel 2012 è stato acquistato un ulteriore edificio adiacente. Nel complesso sono 22 ettari di territorio, di cui 16 coltivati a vite, dove convivono antichi vigneti e nuovi impianti e dove si producono vini bianchi a base di Chardonnay, Trebbiano e Sauvignon, vini rossi a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon e vini spumanti ottenuti con il metodo classico. La Tenuta, con i suoi vigneti e le strutture di lavoro e di accoglienza, vuole essere un po' atelier, un po' laboratorio del Gruppo Cevico per la sperimentazione e la realizzazione di vini top.

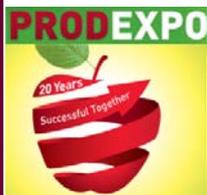


Una bellezza paesaggistica e un panorama mozzafiato accoglie gli ospiti, per condurli alla visita della Tenuta. In mezzo ai vigneti storici e ai nuovi impianti realizzati da Cevico recentemente, vi sono alcuni edifici destinati al deposito degli attrezzi agricoli, un centro di degustazione, con splendide vetrate panoramiche verso i vigneti in collina e verso il mare Adriatico. Al di sotto dell'elegante locale per gli incontri si trova la barricaia, parzialmente interrata, destinata all'invecchiamento e all'affinamento del vino nelle barrique e nelle botti in legno. All'interno della cantina sono collocate anche le anfore in terracotta utilizzate per l'affinamento del Vino delle Anfore, un Trebbiano ancestrale ottenuto da una vigna che ha oltre 40 anni di vita.



Nelle immagini l'interno e l'esterno del moderno centro di degustazione posto in cima alla collina della Serra e lo splendido panorama dei vigneti della tenuta.

Cevico a Mosca al Prodexpo, la più importante fiera del vino in Russia



In Russia la cultura del vino sta prendendo sempre più piede, i consumi sono in continua crescita e una classe media sempre più esigente è alla ricerca di vini di qualità.

Il Cevico ha raggiunto in questo mercato un volume d'affari di circa 2 milioni di euro, grazie soprattutto alle ottime vendite dei vini di qualità della linea Romandiola. A testimonianza dell'attento presidio di questo mercato, durante il Prodexpo di Mosca, la principale fiera del settore alimentare e bevande della Russia, il Cevico è stata l'unica cantina della Romagna presente con un proprio stand, che si è posizionato all'interno dello spazio dedicato all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna.

A Tokyo il secondo wine bar TOT I DE' in Giappone

In Giappone si beve sempre di più ... Tot i de'. Prima nella sola Hiroshima, adesso anche a Tokio. Il Gruppo Cevico raddoppia nella terra del Sol Levante aprendo un nuovo wine bar con cucina, sempre nel segno del 'made in Romagna', nel prestigioso quartiere di Ginza nella capitale giapponese. Il nome dei due locali, *Tot i de'*, nasce da una filosofia ben precisa: far conoscere le eccellenze gastronomiche della Romagna in terra nipponica e avvicinare il popolo giapponese al vino. In altre parole, trasformare il consumo del vino in Giappone in consumo informale giornaliero, che sappia anche comunicare la spontaneità e l'ospitalità tipiche della Romagna: il nettare di Bacco ricondotto alle origini di prodotto agricolo, quale parte integrante della dieta mediterranea e della cucina romagnola. Ad oggi in Giappone, infatti, le enoteche o i wine bar sono locali esclusivi dove il vino è considerato un prodotto di elite, sia per gli altissimi costi (un bicchiere di vino viene fatto pagare un valore superiore ai 20 euro), sia soprattutto per l'esclusività dei locali, pensati e fatti per pochi.

Tot i de' propone un nuovo modo di intendere il vino: nel prezzo, decisamente più accessibile grazie alla "filiera corta"; nelle modalità di degustazione, pensate per il consumo quotidiano; nella qualità dei prodotti, pensati e fatti per essere consumati con grande piacere in abbinamento alla gastronomia romagnola. In sintonia con il quartiere di Ginza, il più autorevole di Tokio, il Tot i de' propone tutti i vini di alta gamma della Tenuta Masselina, la linea Romandiola, Le Rocche Malatestiane e il Vino delle Anfore, particolarmente apprezzato per il suo mix di storia, terra e arte.



'Tra le Viti' La cimatura della vite

a cura di Riccardo Castaldi, Agronomo del Gruppo Cevico

La cimatura è una delle operazioni di potatura verde più diffuse, solitamente eseguita su tutti i sistemi di allevamento, sia in volume che in parete. Lo scopo della cimatura è quello di contenere le dimensioni della chioma, evitando fenomeni di ombreggiamento e l'instaurarsi di condizioni microclimatiche favorevoli allo sviluppo delle malattie crittogamiche; siccome riduce gli strati fogliari, consente ai trattamenti fitosanitari di giungere più agevolmente a bersaglio, importante soprattutto per quelli diretti contro la muffa grigia e la tignoletta, che prevedono la bagnatura del grappolo. Accanto a quella che potremmo definire cimatura classica, si sono affiancate le cimature precoci che, in funzione del momento in cui vengono eseguite, perseguono lo scopo di modificare il portamento della chioma oppure di favorire l'allegagione, riducendo il fenomeno di colatura.



La cimatura classica viene seguita tra la fase fenologica di post - fioritura e quella di pre - chiusura del grappolo. Per evitare stress alla pianta sono consigliabili diversi interventi di lieve entità anziché un solo intervento drastico tardivo. Come criterio generale bisognerebbe terminare le cimature entro il mese di giugno, al fine di evitare di avere femmine non ancora mature sotto il profilo fisiologico dall'invaletta in poi, in grado di esercitare una competizione negativa nei confronti del processo di maturazione. Nel caso in cui la cimatura sia eseguita meccanicamente, nelle forme in parete che prevedono la verticalizzazione dei germogli tramite l'operazione di palizzata, l'inizio dell'epoca di intervento coincide con il momento in cui i germogli sporgono di 30 - 35 cm oltre il filo superiore, prima che inizino a ripiegarsi verso il basso. Per quanto riguarda l'intensità dell'intervento, come criterio generale applicabile a tutte le forme di allevamento, è consigliabile eseguire la cimatura lasciando mediamente dalle 10 alle 12 foglie dopo al grappolo, tali da garantire un decorso ottimale del processo di maturazione. A seconda della fertilità del suolo, della disponibilità idrica e della vigoria espressa dalla combinazione vitigno - portinnesto, vengono generalmente eseguite da 1 a 4 cimature annue.

Nel caso di vigneti vigorosi, soggetti a colatura a causa della competizione esercitata dal germoglio in forte accrescimento nei confronti del processo di allegagione, è possibile cercare di ovviare al problema eseguendo una cimatura precoce in concomitanza con l'inizio della fioritura, asportando solo pochi centimetri della sommità dei germogli; l'effetto è quello di causare un temporaneo arresto della crescita dei germogli, in modo da polarizzare per un certo periodo i prodotti della fotosintesi prevalentemente verso i grappoli. Nelle forme in parete la presenza dei fili di contenimento e di una porzione di palo oltre il filo portante obbligano ad eseguire l'operazione manualmente.

Nelle forme di allevamento a chioma libera, con riferimento particolare al Cordone libero, la cimatura precoce viene sfruttata per aumentare l'assurgenza dei germogli e modificare significativamente lo sviluppo spaziale della chioma. L'intervento deve essere in questo caso eseguito quando i germogli sono ancora per la maggioranza eretti, cioè indicativamente quando hanno raggiunto una lunghezza di 30 - 35 cm, circa 10 - 15 giorni prima della fioritura. La conseguenza positiva di questo intervento è riconducibile al fatto che, asportando l'apice vegetativo, si provoca un temporaneo blocco della crescita del germoglio, il quale inizia a lignificare e ad irrobustirsi alla base, divenendo maggiormente in grado di mantenersi nella posizione corretta.

Cevico in continua espansione In Umbria accordo con Spoleto Ducale

Cevico si arricchisce di un nuovo storico marchio: quello della Cooperativa Spoleto Ducale.

Nata nel 1969 nel cuore dell'Umbria, Spoleto Ducale è un'azienda cooperativa dalle grandi tradizioni vitivinicole che produce importanti vini come il Sagrantino di Montefalco DOCG, il Montefalco Rosso Doc, il Grechetto Umbria IGT. La cooperativa umbra e Cevico, nel rispetto delle reciproche autonomie, hanno stipulato un accordo relativo alla gestione commerciale del prodotto e dei marchi della cooperativa di Spoleto da parte di Cevico. Si tratta di circa 3.500.000 litri di vino che attraverso le linee Spoleto Ducale, Casale Triocco e Ducato del Sole verranno imbottigliati e commercializzati da Cevico nel canale Horeca italiano ed estero. I vini sono ottenuti da uve coltivate nel territorio umbro, raccolte dai soci viticoltori della cantina SPOLETODUCALE Soc. Coop. Agricola e vinificate in loco, e sono distribuiti da Cevico.



SPOLETO DUCALE entra con due referenze nel progetto ASSIEME tra cantine cooperative e COOP

Tra le 9 cantine che partecipano al progetto ASSIEME c'è oggi anche Spoleto Ducale con 2 nuovi vini: il Rosso Umbria I.G.T. e il Grechetto Umbria I.G.T.. Una collaborazione che punta alla reciproca valorizzazione, in un mercato mondiale in cui la diversificazione della gamma sta rappresentando un elemento di fondamentale importanza.



I vini 'Le Rocche Malatestiane' gamma di pregio espressione delle grandi qualità del territorio riminese

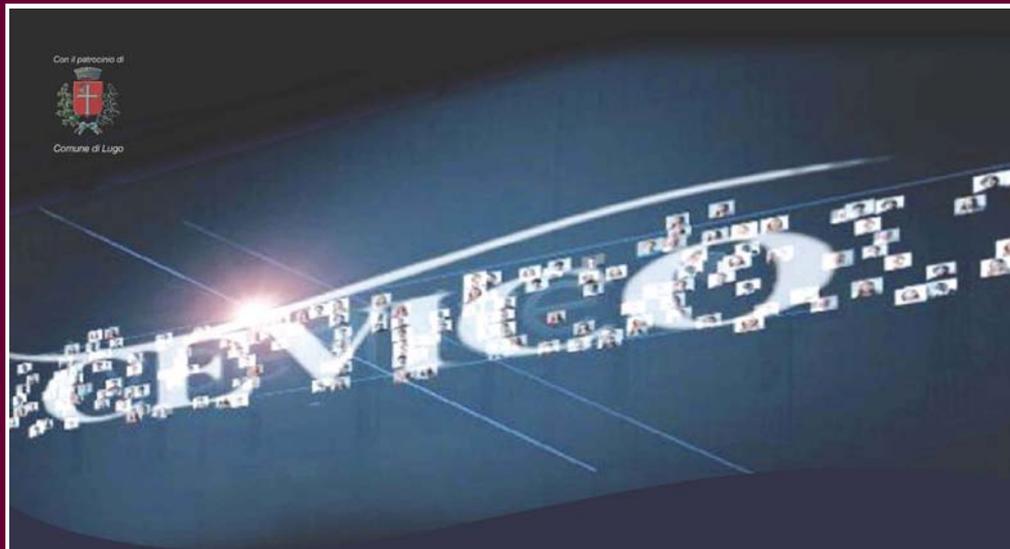
Il Mastino Romagna DOC Sangiovese Riserva è il vino di punta delle Rocche Malatestiane, storica cantina cooperativa riminese da alcuni anni partner del Gruppo Cevico. Si tratta della 'riserva' proveniente dai vigneti delle colline riminesi, un sangiovese di grande struttura che, grazie ai terreni calcareo-argillosi del territorio, ha una particolare longevità, una pienezza olfattiva e grande carattere.

Grande curiosità continua a suscitare Antica Marineria, un Sangiovese vinificato in bianco, vino con grandi profumi, con un ottimo corpo, molto apprezzato e sorprendente.



50° anniversario CEVICO

venerdì 24 e sabato 25 maggio festa in Piazza Baracca a Lugo



Vino e Luci nella Notte

Lugo, 24-25 Maggio

50 anni di Cevico festeggiati con il più grande spettacolo di architettura visuale
dj, videogiochi, trasformista per piccoli e grandi, chiosco piadina romagnola

PROGRAMMA

Venerdì 24 Maggio Piazza Baracca

19.00 • Altolivello: spettacolo di trasformismo e illusionismo su trampoli

19.00 • Dj set e chiosco piadina romagnola

20.30 • Altolivello replica

21.00 • *Vino e Luci nella Notte* Spettacolo di architettura visuale

21.30 • Videogiochi interattivi, dj e chiosco piadina romagnola

La festa prosegue fino a tarda notte, la cittadinanza è invitata
Il ricavato degli stand gastronomici sarà devoluto in beneficenza

Sabato 25 Maggio

15.00/17.00 Open Day con visita guidata allo stabilimento Cevico, via Fiumazzo, 72

19.00 • Piazza Baracca - Altolivello: spettacolo di trasformismo e illusionismo su trampoli

19.00 • Dj set e chiosco piadina romagnola

20.30 • Altolivello replica

21.00 • *Vino e Luci nella Notte* Spettacolo di architettura visuale

21.30 • Videogiochi interattivi, dj e chiosco piadina romagnola

INGRESSO GRATUITO

continua da pag. 1 **Le Romagnole Soc. Coop.**

Gli stabilimenti vinificano l'80% dell'intera produzione dei soci, producendo 570.000 hl di vino, di cui 370.000 hl termo refrigerati. I ricavi superano i 32 milioni di Euro annui, di cui circa 25 milioni sono andati a beneficio dei soci conferenti. Il rilevante ruolo economico-sociale e occupazionale della coop è testimoniato dai 23 dipendenti a tempo indeterminato e 60 a tempo determinato presenti durante l'arco dell'anno. La coop, negli ultimi dieci anni, ha investito oltre 20 milioni di euro in innovazione tecnologica ed nel potenziamento delle strutture.

Cda: **Frulli C.** (il Presidente, *nella foto*), Graziani V., Raffoni G., Asioli A., Babini E., Mazzotti F., Sportelli A., Cattani F., Baldini S., Landi F., Testi G., Vassura A., Gentili E., Babini P.P., Campana G., Donati F., Pederzoli A., Parisi M. e Sanzani M.



Assoenologi Romagna elegge Zama presidente di sezione

La sezione Assoenologi della Romagna, sabato 23 marzo ha eletto come suo nuovo presidente **Pierluigi Zama**, responsabile enologico del Cevico, a conferma del lavoro concreto ed efficace che tutto il Gruppo sta svolgendo per tutelare e valorizzare le produzioni vitinicole del territorio. Buon lavoro a Pierluigi e a tutto il gruppo di enologi del Cevico.

RisorsaVinoBeneComune - Pubblicazione di informazione a cura del Gruppo Cevico

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

Enoteca CANTINE RONCO

FORLI' - presso sede Due Tigli - Cevico

Via Vassura 19, zona Ronco

Tel.0543 473300 - 0543

E-mail negozio@duetigli.com

Vendita vino sfuso e in bottiglia.



ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Lunedì	chiuso	14:30-18:30
Martedì-Venerdì	8,45-12,30	14:30-18:30
Sabato*	8.30-12.00	chiuso
ENTRATA LIBERA		

Enoteca

LE ROCHE MALATESTIANE

RIMINI - presso sede Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 - zona Celle

Tel.0541 743079/743080 - 0541 742380

Email commerciale@rocchemalatestiane.com

Vendita vino sfuso e in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Feriali	8,30-12	14-18*
*Giovedì e Sabato	Pomeriggio chiuso	
Festivi	chiuso	

Enoteca IL GRAPPOLO

LUGO - presso 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		

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.