

# RisorsaVino BeneComune



TERRE CEVICO

house organ  
n. 1 - maggio 2018  
www.gruppocevico.com  
@terrecevico

n.  
www.  
f  
i



TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963



nella nostra storia,  
la forza di oggi.

TERRE CEVICO



I nostri vini hanno una lunga storia  
da raccontare, perchè sono il frutto di un grande *viaggio*  
chiamato **FILIERA COOPERATIVA**.

La passione dei nostri *viticoltori*, l'amore per la nostra terra,  
ci hanno portati fin qui ed è proprio con te  
che vogliamo *condividerlo*



TERRE CEVICO  
VITICOLTORI DAL 1963



di Marco Nannetti

**C**on questo numero fa il suo ritorno il nostro house organ. Credo sia uno strumento importante per coinvolgere tutti i collaboratori e stakeholder rispetto alle attività e risultati del gruppo. Sono passati alcuni mesi dall'ultima edizione e oggi in quale contesto operiamo? L'economia dell'Italia sta faticosamente riprendendo un trend di crescita dopo un decennio di crisi profonda e da questo punto di vista l'Emilia Romagna emerge come una delle regioni più virtuose d'Italia con un aumento del Pil dell'1,9% nel 2018 e con la disoccupazione che scende al 5,8%. Presso la nostra cooperativa, nell'ultimo esercizio, le ore lavorate sono nuovamente aumentate del +12,7% (301.207 ore contro le 267.270 ore lavorate l'anno precedente) per effetto soprattutto di un maggior confezionamento dei vini; un dato molto importante in controtendenza con quanto accade un po' in tutti i settori produttivi per effetto della perdurante crisi economica a dimostrazione di un ruolo "anticiclico" della cooperazione rispetto alla tutela dei livelli occupazionali. An-

che rispetto ai soci gli ultimi risultati registrano un plusvalore distribuito di quasi 6 milioni di Euro, ottenuto mediante un conteggio che raffronta il valore della liquidazione dei prodotti conferiti rispetto ai valori di mercato formulate in base agli indicatori standard.

Questi dati ci consegnano un quadro che mette in evidenza come Terre Cevico abbia la possibilità di affrontare il prossimo decennio ponendosi come primari obiettivi la crescita, il miglioramento della remunerazione dei soci, l'ulteriore consolidamento dei livelli occupazionali. Attraverso quali strumenti e strategie?

Terre Cevico punta al confezionamento di tutto il proprio vino, al continuo miglioramento qualitativo, sulla sostenibilità a 360 gradi, sull'innovazione di prodotto e sull'offerta integrata multiregionale. La Romagna è una terra che storicamente produce basi per molti spumanti prestigiosi lavorati nel mondo e su questo fronte è venuto il momento di affrontare con decisione il mercato con prodotti 'nostri' come

il Trebbiano, Pignoletto, Pagadebit. Anche il Sangiovese, varietà principe dei territori collinari, necessita di un repentino cambio di marcia rispetto alla propria forza propulsiva commerciale; dobbiamo continuare ad investire in progetti di qualità che aiutino a riconsolidare il rapporto tra il consumatore e questo vitigno che si presta a molte interpretazioni enologiche.

Per farlo abbiamo tutte le carte in regola: qualità, territorio, cultura, gastronomia, turismo. Punteremo sempre di più sul vino biologico, anche alla luce della sempre crescente sensibilità del consumatore rispetto alle tematiche ambientali e della salute e da questo punto di vista il successo della nuova linea bipuntoio ci conforta molto. Il tutto senza dimenticarci mai di ciò che siamo; il nostro concetto di crescita non può puntare al solo incremento di fatturato, ma anche sulla continua generazione di valore aggiunto. È un percorso che richiede strategie complesse e investimenti importanti ma è anche l'unico in perfetta coerenza col il nostro status di cooperativa.

## Fico, Terre Cevico c'è

Fico (Fabbrica Italiana Contadina), il grande parco agroalimentare sorto a Bologna nella zona del Mercato Ortofrutticolo, un progetto di valorizzazione del made in Italy, per osservare da vicino come e dove nascono i migliori prodotti italiani, per apprezzarne la storia e la lavorazione. Trentotto aziende con il loro spazio all'interno del Fico Eatly World, a rappresentare le prelibate tipicità territoriali, spesso con laboratori come miniature dei veri stabilimenti di produzione, negozi per acquistare i prodotti e eventi appassionanti per raccontare di ogni prodotto l'affascinante storia e unicità e offrire ai visitatori un'esperienza unica che possa coinvolgere tutti i sensi. Per la filiera del vino, Terre Cevico Soc. Coop. Agricola è presente nell'area con proprie referenze enologiche attraverso la 'Cantina Terre Cevico', posizionata sulla map-



pa alle coordinate LQ-01. Nella 'Cantina' sono presenti i migliori vini delle linee di punta del gruppo, da Tenuta Masselina, a Medici Ermete e Le Rocche Malatestiane. Sono in vendita anche i vini biologici che Cevico produce in bottiglia per Fico Eatly World. Inoltre, con un servizio di spillatura in loco, è possibile acquistare le migliori proposte di vino sfuso preparate in bottiglie richiudibili e riutilizzabili, con pratico tappo meccanico.



## ASSEMBLEA DI BILANCIO 2017 A FICO

All'assemblea annuale sono stati presentati i risultati della gestione 2016-2017. La crescita registrata è del 44% in 7 anni. Si è tenuto il saluto di Ruenza Santandrea che ha deciso di non ricandidarsi alla guida del Gruppo, cedendo il testimone dopo dodici anni a Marco Nannetti.

**N**uovo Presidente di Terre Cevico. Si tratta di Marco Nannetti, perito agrario all'Istituto Scarabelli di Imola, 49 anni all'anagrafe e da ben 27 nel settore del vino; già vicepresidente di Cevico dal 2016.

Il nome del nuovo Presidente è stato ufficializzato lunedì scorso all'Assemblea annuale di Cevico ospitata al Centro Congressi di Fico Eatly World a Bologna. Nannetti riceve il testimone da Ruenza Santandrea, per dodici anni alla guida di Cevico, Gruppo che lascia in ottima salute così come confermato dai risultati della gestione 2016/2017 presentati all'Assemblea. Ruenza Santandrea, poi, continuerà a ricoprire il ruolo di coordinatrice dell'Alleanza Cooperative Agroalimentari del vino.

Crescono il patrimonio netto salito a 69,1 milioni di euro (+500.000 nell'esercizio), l'utile che è di 820.000 euro, e soprattutto l'export che ha raggiunto la cifra di 33,4 milioni di euro. In sostanza una bottiglia su quattro di Cevico va oltreconfine.

L'export imbottigliato in particolare è cresciuto del 12% per il terzo anno consecutivo a volume e del 23% a valore evidenziando l'importanza di questo segmento in anni in cui il vino sfuso sconta prezzi sempre altalenanti. I mercati al top del Gruppo sono: Cina (primo esportatore italiano), Giappone (secondo esportatore), Russia, Francia, Regno Unito, oltre a buone performance in tutto il sud est asiatico ed USA. Bene anche la posizione finanziaria netta che si attesta a 18 milioni di Euro. Tutto questo in un trend di crescita di

lungo periodo che in sette anni ha visto salire il fatturato del gruppo cooperativo di 45 milioni di euro (+44%). Il fatturato consolidato (Cevico, Le Romagnole, Cantina dei Colli Romagnoli, Le Romagnole Due, Due Tigli, Rocche Malatestiane, Sprint Distillery, Winex. Tenuta Masselina e Medici Ermete & Figli) nella gestione 2016/2017 è stato di circa 147 milioni. Superati i 70.000.000 di litri imbottigliati nel 2017 sono state molte anche le novità tra cui il lancio di nuovi prodotti come leva strategica per affrontare un mercato sempre più competitivo. In arrivo una nuova gamma di spumanti metodo classico a completamento delle "Bollicine Romagnole", un Romagna DOC Sangiovese Appassimento ed un importante restyling della linea Galassi (quest'ultima distribuita in Grande distribuzione).

È poi stata ampliata la gamma della linea B.lo (bipuntoio) dedicata ai vini biologici nel segno del grande impegno di Cevico sulla sostenibilità. E sempre a proposito di biologico, la collaborazione con Fico con i vini ufficiali della Fabbrica Contadina "Fico Bianco" e "Fico

Rosso". All'Assemblea, oltre ai saluti di Ruenza Santandrea, a presentare i dati di bilancio sono stati il Direttore Amministrativo e Finanziario Massimo Gallina e il Direttore Generale Lauro Giovannini. Interventi anche di Mauro Lusetti (presidente Legacoop), Giovanni Luppi (Presidente Legacoop Agroalimentare) e Giorgio Mercuri (Presidente Aci Agroalimentare)

I dati positivi evidenziano il successo del modello cooperativo, che nel caso di Cevico associa oltre 5.000 viticoltori a conduzione diretta dei vigneti e che pone l'azienda lughese tra i principali player del vino a livello nazionale. Il tutto per un grande vigneto di 7000 ettari, con 1,4 milioni di quintali di uva lavorata. Terre Cevico opera su due stabilimenti di confezionamento (Lugo e Forlì) a conduzione diretta, con un terzo a Reggio Emilia gestito in partnership dalla società Medici Ermete & Figli. La capacità di stoccaggio è di oltre 750.000 ettolitri, mentre le associate "Le Romagnole" e "Cantina dei Colli Romagnoli" operano su 18 cantine di vinificazione presenti in tutto l'asse Romagnolo.



La direzione operativa Terre Cevico. Da sinistra: Marco Nannetti, Presidente; Lauro Giovannini, Direttore Generale; Massimo Gallina, Direttore amministrativo.

# VINITALY 2018

## UNA GRANDE EDIZIONE

L'edizione 2018 di Vinitaly si è conclusa, molto positivo il bilancio complessivo della manifestazione.

Questa 52ª edizione chiude con 128.000 visitatori da 143 nazioni ed i buyers esteri accreditati aumentano del 6% per 32.000 presenze complessive. Operatori esteri in crescita percentuale rispetto al 2017 da Stati Uniti (+11%), Cina (+34%), Nord Europa - Svezia, Finlandia, Norvegia e Danimarca (+17%) -, Paesi Bassi (+15%), Polonia (+27%) e triplicati da Israele; mentre la top ten delle presenze assolute sul totale vede primi i buyer da USA seguiti da quelli provenienti da Germania, Regno Unito, Cina, Francia, Nord Europa (Svezia, Finlandia, Norvegia e Danimarca), Canada, Russia, Giappone, Paesi Bassi insieme al Belgio. A Veronafiere per quattro giorni presenti oltre 4mila 380 aziende espositrici (130 in più dello scorso anno) da 36 paesi. La prossima edizione in programma dal 7 al 10 aprile 2019.

Il Vinitaly di Terre Cevico è stato altrettanto spumeggiante, è come sempre una bella occasione per accogliere e stimolare nuove relazioni politiche e commerciali, consolidare e sviluppare ulteriormente quelle in essere. Ed i nuovi progetti non son certo mancati.

Una grande novità che ha contraddistinto questa edizione è senza dubbio il progetto Novebolle Romagna DOC Spumante ed il lancio del primo vino testimonial, Bolé. Si tratta di un progetto straordinario che, partendo dalla riscoperta della spumantizzazione romagnola di inizio '900, porta a nuova luce un prodotto di grande valore, lo rivisita in chiave contemporanea e ne fa punto di partenza per promuovere un intero territorio. Bollicine 100% romagnole, che hanno portato alla realizzazione del marchio collettivo Novebolle, nato dal Consorzio Tutela Vini di Romagna nell'ottica della valorizzazione del vitigno maggiormente diffuso in Romagna, il trebbiano. Una visione di ampio respiro, stimolata anche dalla Alleanza delle Cooperative, che punta fortemente alla promozione, in ambito nazionale ed internazionale, del territorio romagnolo e della sua identità.

In questo contesto nasce Bolé, primo testimonial di Novebolle, che coinvolge i due principali gruppi cooperativi della Romagna (Terre Cevico e Caviro con i rispettivi Presidenti Nannetti e Dalmonte), per dar vita a un progetto unitario e coraggioso, elevando il nome della zona di origine, dei suoi vitigni e del modo di creare valore nella filiera, in modo particolare per le uve dei soci viticoltori. «La forza di Novebolle - commenta Ruenza Santandrea, presidente della società Bolé - è che ha ricercato e riportato alla luce una radice comune, una storia in grado di ispirare e di favorire un orgoglioso senso di appartenenza e di condivisione di territorio per farlo finalmente emergere con il giusto valore. Si tratta di un progetto ambizioso che è espressione della Romagna e che è pronto a scardinare la logica dei campanilismi. È per questo che Terre Cevico e Caviro lo hanno condiviso sin dalle prime fasi e si sono adoperate e si impegneranno affinché potesse crescere per diventare patrimonio comune per tutti.

Il progetto Novebolle e il lancio di Bolé, suo primo testimonial, - conclude Santandrea - ci vede pieni di entusiasmo, di idee brillanti e intenti spumeggianti, non solo perché crediamo fermamente in un progetto che riteniamo essere di grande valore, ma anche perché siamo certi che Novebolle saprà dare risposte concrete alle migliaia di viticoltori che lavorano insieme a noi, oltre a un grande contributo alla valorizzazione del nostro meraviglioso territorio».



Fra le importanti novità la presentazione di Bolé, primo vino testimonial del Romagna DOC Spumante.

**Nella nuova barricaia.** Nella foto a fianco, da sinistra: il presidente della cantina dei Colli Romagnoli Silvano Dal Prato, l'assessore all'agricoltura, caccia e pesca, Simona Caselli, e il presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, il direttore generale di Terre Cevico Lauro Giovannini, il sindaco di Coriano Domenica Spinelli, il presidente dell'ACI settore vino Ruenza Santandrea e il presidente di Terre Cevico Marco Nannetti.



## I grandi vini di Coriano

Domenica 29 Ottobre 2017, a Coriano, è stata inaugurata una nuova struttura che completa la storica cantina dei Colli Romagnoli, dove si producono e si affinano i vini de "Le Rocche Malatestiane".

Barricaia, sala degustazione ed un nuovo punto vendita sono parte centrale dell'evoluzione dell'azienda che vede coinvolti tutti i 400 soci viticoltori della Provincia di Rimini. Particolare attenzione è stata dedicata alla costruzione ed all'allestimento della barricaia, sala di circa 200 mq interrata di 4,5 mt rispetto al livello strada. 11 botti da 35 hl, 21 tonneaux da 500 lt, 66 barriques da 225 lt compongono l'intero parco legni della nuova struttura che ha una capacità di affinamento di circa 90.000 bottiglie.

Le batterie di fusti in legno per l'affinamento dei vini sono state scelte con l'idea di preservare l'espressività dei vini riminesi ed il carattere dei vini Sangiovese e Cabernet Sauvignon che qui si affineranno. Si pensa infatti che la permanenza dei vini in legno debba affinarne la

struttura e svilupparne la complessità, senza modificare le caratteristiche organolettiche tipiche dei varietali.

Circa il 40% dei legni è di nuova acquisizione e proviene da differenti e storiche tonnellerie italiane ed estere, proprio per non caratterizzare in modo univoco il gusto dei vini: Garbellotto (Italia), Pauscha (Austria), Taransaud e François Frères (Francia).

I legni sono rovere francese, rovere europeo di Slavonia ed in piccola parte rovere americano ed hanno grana molto fine e tostature leggere.

Questi investimenti sui siti di produzione dei vini ad alta specializzazione qualificano il posizionamento nel mondo del vino e completano il percorso relativo a progetti di selezione dei vigneti più vocati, di valorizzazione di vitigni autoctoni e territorio già intrapresi nell'area riminese da alcuni anni. Il **TRE BICCHIERI del Gambero Rosso** al Sangiovese superiore Sigismondo 2016 ne è sicuramente una bella testimonianza.

## Mercati esteri avanti tutta

Nel 2017, in base ai dati dell'agenzia delle dogane cinesi, sono arrivati in Cina dall'Italia 2000 containers di vino. La nostra azienda ha spedito nello stesso periodo ben 200 containers, quindi il 10% del vino arrivato in Cina è partito da Terre Cevico. Anche paesi come Russia, Bielorussia, Stati Uniti, Giappone e persino Mongolia e Nepal registrano per il nostro gruppo risultati estremamente positivi, con un export che cresce complessivamente del 27% rispetto al 2016. Un risultato che va ben oltre le più rosee aspettative.

Cresciamo come fatturato ed anche in termini di prezzo medio al litro venduto. Abbiamo maturato una capacità sempre maggiore di affermare sui mercati internazionali vini di alta qualità con aumento di presenza di IGT, DOC e DOCG che vanno a sostituire i vini generici, i così detti "tavola". Una scelta questa che accresce il percepito



del nostro marchio e ci consente di raggiungere marginalità più alte.

Terre Cevico riesce ad interpretare sempre meglio i mercati internazionali ed a rispondere alla domanda con vini e progetti coerenti alla nostra mission ed alle tendenze mondiali del mercato del vino. Siamo solo all'inizio e la sfida che abbiamo intrapreso è orientata oltre che all'aumento di fatturato e di volumi anche all'affermazione dei brands.

La nostra azienda ha in portafoglio decine di marchi ed ovviamente affermarli in giro per il mondo non è facile, proponiamo contemporaneamente dal Brik a referenze di cantine pluripremiate come Le Rocche Malatestiane e Medici Ermete, vincitori dell'ambitissimo premio Tre bicchieri Gambero Rosso!

Una nuova sfida che coinvolge Terre Cevico è il vino biologico. Il mercato era alla ricerca di vini che oltre ad essere biologici esprimessero qualità ed un giusto rapporto qualità prezzo. Anche questa sfida è stata vinta, il gruppo è diventato protagonista di questo segmento di mercato in

pochissimo tempo. Oggi la nostra linea B.10 è distribuita con successo in Cina, Regno Unito, Giappone fino ad Ulan Bator in Mongolia.

Siamo stati promotori inoltre della prima DOC Romagna Sangiovese Appassimento. La produzione di questi vini ha portato un successo oltre le aspettative che ci ha consentito un posizionamento su una fascia di prezzi Premium, dove è difficile collocarsi e permanere.

Il nostro sistema cooperativo, credetemi, risulta vincente. I mercati mondiali richiedono sempre più rapporto qualità-prezzo, tracciabilità di filiera, organizzazione, progettualità, ma anche etica e rispetto del lavoro. Questi, insieme a tanti altri, sono i temi della nostra missione aziendale, pertanto siamo indubbiamente vincenti. Il nostro è un racconto che ha grande valore.

Quando mi chiedono qual è la storia del gruppo io rispondo che di storie da raccontare ne abbiamo oltre 5000, sono le storie delle famiglie dei nostri soci.



# VITICOLTURA DI PRECISIONE

Strumento moderno con le radici nel passato.

**N**egli ultimi anni lo sviluppo tecnologico ha aperto le porte a quella che viene definita viticoltura di precisione, detta anche sito specifica o a rateo variabile.

## CHE COS'È

Si tratta di uno strumento che consente di modulare gli interventi agronomici in funzione delle differenti necessità delle piante presenti all'interno del vigneto.

I suoi risvolti pratici sono sicuramente notevoli, dato che offrono la possibilità di razionalizzare l'attività viticola e gli input chimici, con riflessi positivi sulla qualità, sulla sostenibilità ambientale ed economica.

In realtà la viticoltura di precisione non è un'invenzione dei nostri giorni, dato che veniva applicata già dai nostri avi, che conoscevano le viti del loro campo una ad una, grazie a una osservazione attenta e continua, riservando a ciascuna un trattamento specifico, "personalizzato". Avveniva infatti che sulle viti più rigogliose fosse lasciata con la potatura qualche gemma in più, in modo da assecondare la loro spinta a produrre, e che a quelle più deboli fosse somministrata una badilata più abbondante di letame o una manciata più consistente di fertilizzante, oppure che gli fosse staccato qualche grappolo per alleggerire un carico ritenuto eccessivo.

Il progressivo aumento della superficie vitata aziendale, la meccanizzazione e il minor tempo a disposizione del

viticoltore per osservare le sue creature, hanno però portato alla progressiva perdita di queste importanti informazioni, che oggi possono essere recuperate grazie all'innovazione tecnologica, che ci permette di ritornare alla conoscenza del passato.

## SENSORI E MAPPE

La viticoltura di precisione si è sviluppata grazie alla messa a punto di sensori per la lettura del vigneto, all'introduzione del sistema GPS (Global Positioning System), che consente di legare i monitoraggi effettuati a precise coordinate geografiche, e dei software GIS (Geographic Information System), necessari per la gestione delle informazioni georeferenziate.

Il primo passo da effettuare verso la viticoltura di precisione è il monitoraggio del vigneto, che avviene tramite sensori di differente tipologia; i più diffusi sono quelli ottici multi-spettrali che operano nelle bande del visibile (blu, verde, rosso e infrarosso vicino o NIR), portando all'acquisizione di immagini che sono la base per l'elaborazione degli indici di vegetazione, che esprimono lo stato della coltura, come l'NDVI o NDRE.

I sensori sono montati solitamente su quad, ma anche su droni, aerei e satelliti.

A partire dagli indici di vegetazione vengono generate mappe georeferenziate, comunemente definite mappe di vigore, che consentono di discriminare all'interno del vigneto

le aree a differente sviluppo vegetativo, le quali sono messe in evidenza da scale di colore comprese tra il verde e il rosso.

Correlando le mappe di vigore con i dati produttivi e qualitativi presenti nelle aree individuate, sono elaborate le mappe derivate, sulle quali viene impostata la strategia agronomica, ottenendo le mappe di prescrizione; queste ultime sono caricate sul computer di macchine VRT (Variable Rate Technologies), e ne regolano il funzionamento a seconda della loro posizione nel vigneto.



Quad equipaggiato per il monitoraggio del vigneto (Foto Studio Ager).



I consigli dell'agronomo Riccardo Castaldi, Le Romagnole / Terre Cevico.



## APPLICAZIONI

Tra le principali applicazioni vi è la fertilizzazione tramite spandiconcime (VRT) che distribuisce quote differenti di fertilizzante nelle aree a differenti vigoria, in conformità alla mappa di prescrizione. Esistono anche defogliatrici a rateo variabile, la cui intensità di defogliazione varia in automatico a seconda delle indicazioni della mappa di prescrizione, che tiene conto dello sviluppo della chioma.

Per quanto concerne l'esecuzione dei trattamenti fitosanitari sono state messe a punto irroratrici che modulano l'intervento sulla base di informa-

zioni acquisite da sensori, (collocati sulla macchina stessa o anteriormente al trattore) che sono elaborate in tempo reale dal computer di bordo e tradotte in comandi operativi; l'erogazione della miscela fitosanitaria aumenta con l'aumentare dello spessore della chioma e si arresta temporaneamente in corrispondenza di vuoti nella parete dovuti a piante mancanti, con riduzione dell'immissione nell'ambiente.

Anche le macchine per il diserbo possono essere comandate in tempo reale da sensori montati sulla trattore, che permettono di erogare il diserbante solo dove è necessario.

## I Tre Bicchieri a Sigismondo



Il Gambero Rosso premia **Sigismondo 2016**, il Romagna DOC sangiovese superiore della cantina Le Rocche Malatestiane con il più importante dei premi, il **Tre Bicchieri**.

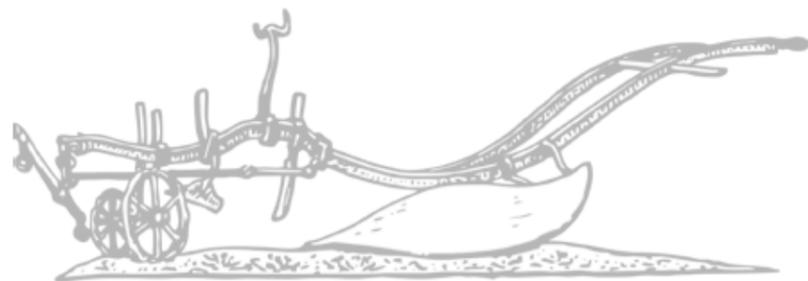
Sigismondo, come tutti i vini firmati Le Rocche Malatestiane, ha una matrice cooperativa. Un grande vigneto sui colli riminesi, sul quale si porta avanti un progetto decennale di cooperazione e specializzazione sul sangiovese, perché forte è l'attenzione ai territori, agli uomini che ci lavorano e a questo grande vitigno.

**Sigismondo** è un'etichetta storica per la cantina riminese ed è un sangiovese protagonista del rinnovamento agronomico, enologico e gestionale che negli ultimi anni ha caratterizzato Le **Rocche Malatestiane**. Rinnovamento che ha previsto investimenti nella direzione di una crescita qualitativa e moderna dei vini, a partire dai vigneti: una nuova mappatura dei campi per individuare le vigne più vocate, l'affiancamento ai viticoltori da parte dei tecnici, un nuovo approccio in cantina che valorizza

il carattere di unicità del vitigno sangiovese allevato sui differenti suoli.

La cantina a partire dal 2012, anche grazie al supporto di Gruppo Cevico di cui fa parte, investe su una zonazione territoriale che considera i tre differenti terroirs riminesi, diversi per esposizione, suolo, altitudine e tutti all'interno del grande vigneto Le Rocche Malatestiane.

Alla selezione dei vigneti e delle uve per provenienza, segue una vinificazione separata nella cantina di Coriano per dare risalto a quelli che sono i caratteri di territorio letti da un "vitigno interprete" come il sangiovese. Sigismondo proviene dai vigneti di Coriano dove le argille grigie e le basse quote conferiscono al sangiovese intensità e ricchezza di fragranze. Sempre dello stesso progetto fanno parte i Sangiovese Superiore I Diavoli e Tre Miracoli. Cambia radicalmente lo stile del sangiovese e se i terreni di argille brune di Gemmano danno a I diavoli grande equilibrio e frutto, i terreni di Verucchio/Poggio Torriana - impasto di sabbie, argille e ciottoli - conferiscono al sangiovese Tre Miracoli eleganza e mineralità. Un grande premio alla cantina Le Rocche Malatestiane e al Sangiovese Superiore Sigismondo, al territorio e alla cooperazione che sa essere moderna e specializzata.





# NUOVA VESTE GRAFICA PER GALASSI

Il **Trionfo di Dioniso**, mosaico custodito al Museo Archeologico Nazionale di Sarsina, è l'immagine sull'etichetta dei vini di casa Galassi che unisce l'antico al moderno e radica il prodotto al suo territorio.

Il team **Terre Cevico** alla presentazione della linea Galassi.

Il marchio Galassi ha deciso di rinnovare la propria veste grafica con un progetto che fa incontrare antico e moderno in Romagna su alcuni valori di riferimento tra territorio, storia, cultura e arte, attraverso un legame con il Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Il Museo è uno dei più importanti dell'Italia settentrionale per ricchezza dei reperti dell'età romana databili tra il III secolo a.C. e il IV d.C.

Le etichette Galassi sono state abbellite con immagini elaborate da alcuni particolari del celebre mosaico "Trionfo di Dioniso", opera ricca di dettagli decorativi custodita presso il Museo. La scelta di questo mosaico non è casuale. Se comunemente il vino viene definito il "nettare di Bacco", mutuato dalla cultura romana, lo stesso si può dire di Dioniso, divinità della cultura greca del vino e della vigna.

Il mosaico, databile al II secolo d.C. e rinvenuto a Sarsina nel 1966, era ornamento del pavimento di una tipica abitazione romana, la Domus, ed è stato ricomposto in una parete verticale per l'esposizione al pubblico. Il "Trionfo di Dioniso" è realizzato con la tecnica detta a piccole tessere in marmo e pasta vitrea e decorava un triclinium estivo, caratteristica sala da banchetto. L'immagine di circa 50 metri quadrati rappresenta Dioniso su un carro trainato da tigri e governato da Pan, il Dio pastore e della campagna, e da un Satiro, personificazione della fertilità e della forza vitale della natura. Il mosaico



presenta un medaglione attorniato da una grande "ruota" con iscritte figure di animali esotici; intorno, negli spicchi sono le figure umanizzate dei quattro venti.

Le forme decorative e le cornici di pregio si riconducono poi al rettangolo con sei quadri abitati da fauni, sileni e menadi danzanti (figure mitologiche componenti il corteo dionisiaco). Un chiaro esempio del magnifico splendore a cui era giunta la città romana alla fine del II secolo d.C. In Italia, infatti, pavimenti di questa mole e fattura sono visibili solo a Roma e a Piazza Armerina in Sicilia.

Dunque, un mosaico ricco di storia, cultura, arte. Tre emblemi del "made in Italy" che si incontrano con il percorso di Galassi, che in questo modo diviene una sorta di ambasciatore del mosaico in Italia e all'estero.

## ULTIM'ORA / Terre Cevico e Cantine Giacomo Montresor

Terre Cevico estende le proprie collaborazioni con una nuova partnership che vede protagonista l'azienda Cantine Giacomo Montresor di Verona. L'azienda ha radici antiche che risalgono al 1892. Da allora quattro generazioni di produttori si sono susseguite in quel territorio storico per la viticoltura italiana che è la Valpolicella. Pionieri nella produzione dell'Amarone, i Montresor con il Recioto Rustego che dell'Amarone è l'antesignano, sono stati un importante riferimento per tutti i produttori della Valpolicella e per lo stile di questo vino. Romagna e Valpolicella, due territori del vino ed una partnership tra Terre Cevico e Montresor che farà evolvere ulteriormente il patrimonio di esperienze e valori del nostro gruppo, sempre nel rispetto delle tradizioni territoriali e dell'autoctono, con uno sguardo orientato al futuro.



## La vignetta di Primo



Risorsa Vino Bene Comune | Anno I - Numero 1  
Pubblicazione di informazione interna a cura di



in attesa di registrazione  
Direttore responsabile: Paolo Pingani - Redazione: Elena Piva, Fabio M. Pari  
Progetto grafico e impaginazione: Adamo Antonellini  
Direzione, Redazione, Amministrazione: Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA)  
Tipografia: Via E. Roli, 11 - Massa Lombarda (RA)  
Chiuso in redazione il 14 maggio 2018