



Risorsa Vino Bene Comune

GRUPPO
CEVICO

Viticoltori dal 1963

www.gruppocevico.com

Giugno
2014

N. 5

Pubblicazione di informazione interna a cura del Gruppo Cevico

Partnership Cevico-Medici Ermete



Nella settimana del Vinitaly, Cevico ha firmato una importante partnership con Medici Ermete (Reggio Emilia), leader nella produzione del Lambrusco di qualità, con l'obiettivo di sviluppare sinergie a livello commerciale sul mercato mondiale. Cevico ha acquistato una quota importante dell'azienda reggiana, ma la famiglia Medici, che continuerà a mantenere la maggioranza, resterà insediata in azienda con ruoli operativi e di rappresentanza. Giorgio Medici, attuale Presidente del Consiglio di Amministrazione, rimarrà alla guida dell'azienda. Medici Ermete conta 30 addetti e una produzione di 800mila bottiglie/anno di vino da propri vigneti e quasi 10 milioni di bottiglie, considerando anche la produzione di vino che l'azienda acquista dalle cantine sociali della zona. Realizza una quota export del 70% in circa 60 Paesi. Tra i principali vini di Medici Ermete, citiamo due Lambruschi Reggiani Doc: il CONCERTO, Tre Bicchieri Gambero Rosso 2013, e il QUERCIOLO, primo Lambrusco nella storia di questo vitigno italiano che viene recensito e inserito tra i migliori vini del pianeta da Wine Spectator, la 'bibbia' del vino negli Stati Uniti, riferimento del mondo enologico internazionale.

SANCRISPINO: i Premi alla comunicazione

Grandi successi nel mondo della comunicazione pubblicitaria per il nuovo spot di SANCRISPINO. A inizio anno, il nuovo filmato ha vinto la IV edizione del PREMIO IMMAGINI AMICHE per la pubblicità televisiva e, recentemente, ha trionfato con il primo premio anche al Festival della Pubblicità Corretta, sezione "Pari opportunità".

continua a pag. 2

articolo
tr3
comunicare la parità
1° Festival della pubblicità corretta

premio  immagini amiche

Rapporto Mediobanca: Cevico tra i Top

L'Ufficio Studi di Mediobanca effettua annualmente uno studio sulle società produttrici di vino che superano il fatturato di 25 milioni di euro. Dall'analisi di settore risulta che solamente 14 aziende superano i 100 milioni di euro di fatturato. Tra queste, il Gruppo Cevico effettua un forte balzo in avanti nella graduatoria grazie ad una crescita di fatturato 2013 del 22%, che lo porta ad un giro d'affari consolidato (Cevico, Le Romagnole, Cantina dei Colli Romagnoli, Le Romagnole Due, Due Tigli, Sprint Distillery, Winex e Tenuta Masselina) di 150,108 milioni di euro, ed entra per la prima volta nell'Olimpo delle migliori cantine italiane. La ricerca evidenzia una robusta crescita del fatturato complessivo del Sistema Italia del mondo del vino nel 2013 (+4,8%), in controtendenza con il settore alimentare sostanzialmente stabile (+0,3%) e al manifatturiero che flette leggermente (-0,3%). Dagli indicatori economici emersi dai bilanci, Cevico è la cooperativa con il migliore profilo economico e una forte solidità, con un patrimonio netto che supera i 64 milioni di euro.

Progetto Cantina Scarabelli

Accordo tra il Gruppo Cevico e l'Istituto Agrario "Scarabelli" di Imola per la gestione congiunta della cantina didattica. La partnership prevede la gestione della cantina didattica, nei prossimi dieci anni, per la produzione dei vini di alta gamma della Tenuta Masselina, la sperimentazione e l'insegnamento ad indirizzo viticolo-enologico.

continua a
pag. 2



La vignetta di Primo



Il progetto ITALIA FUSTI

Due Tigli, società commerciale del Gruppo Cevico per la vendita del vino confezionato in Italia, è creatrice e leader di un progetto per la produzione e commercializzazione di vino di qualità nei fusti da 25 litri destinati alla spillatura nei locali e ristoranti del canale Horeca. Il progetto lega **4 importanti cooperative agricole** che vi hanno aderito, con un numero complessivo di oltre **7000 soci viticoltori** di aziende localizzate in aree del territorio italiano vocate alla produzione vitivinicola.

continua a pag. 2

Il progetto ITALIA FUSTI 4 cantine cooperative e 3 marchi di storiche cantine



Il progetto **Italia Fusti** ha portato così alla creazione di una proposta con **24 referenze**, ripartite in **7 linee di prodotto**, con vini tipici delle rispettive aree di provenienza. Le aziende partecipanti si contraddistinguono tutte per la capacità di rappresentare fortemente la storia vitivinicola del rispettivo territorio di origine, attraverso una solida e numerosa presenza di viticoltori associati che conferiscono le uve presso le rispettive cantine, tutte ubicate vicino alle zone di produzione. **Due Tigli** partecipa con i marchi **Cevico**, con una selezione di vini romagnoli della Rubicone I.G.T.; **Bernardi** (marchio appartenuto alla storica cantina di Verucchio, nella provincia di Rimini), che presenta una gamma di vini con caratteristiche tipiche del territorio riminese; **Spinarello**, sinonimo da anni di 'vino della casa' per tanti ristoratori in Romagna; **Poderi delle Saline**, marchio acquisito dalla CAB di Cervia che partecipa con i propri caratteristici 'vini delle sabbie'. Tra le cantine, **Spoletoduceale**, nata a Spoleto nel 1969, attualmente conferente a Cevico attraverso la controllata Winex, ha oggi oltre 400 soci e partecipa con vini Umbria I.G.T.. La **Cantina di Limidi, Soliera e Sozzigalli**, con i suoi 500 soci della zona di Modena, e con posizioni di prestigio nei vini di qualità, in quanto risulta essere la prima cooperativa per la produzione di Lambrusco di Sorbara D.O.C. e la seconda nella produzione di Lambrusco Salamino D.O.C.. Infine, **Roccacontrada** è un marchio dell'importante cooperativa marchigiana **Moncaro** di Montecarotto (AN), nata nel 1964, attualmente con 1300 viticoltori associati e tre sedi di produzione: a Montecarotto nell'area classica dei Castelli di Jesi, a Camerano con la Cantina del Conero e nell'area superiore del Piceno con la Cantina di Acquaviva. Moncaro partecipa al progetto con vini D.O.C. del Piceno e dei Castelli di Jesi.



Nella foto:
Fusto da litri 25

'Premio Immagini Amiche' e 'Festival della Pubblicità Corretta'

Nel *Premio Immagini Amiche*, SANCRISPINO ha vinto davanti a partecipanti dal grande blasone come Edison e Dove. La scelta dei finalisti è stata presa, in base alle numerosissime segnalazioni arrivate sul sito www.premioimmaginiamiche.it, da una giuria quasi totalmente femminile, con eccezione di Bruno Marasà dell'Ufficio italiano del Parlamento europeo, presieduta dalla giornalista e scrittrice Daniela Brancati.

L'iniziativa, promossa dall'Udi (Unione Donne Italiane) e dal Parlamento Europeo, in collaborazione con il Comune di Venezia, è volta a valorizzare una comunicazione che, al di là degli stereotipi, veicoli messaggi creativi positivi. Lusinghiera la motivazione: 'Lo spot si fa interprete di un'operazione di giustizia dal momento che nomina le donne nelle professioni rendendole, finalmente, visibili e riconoscibili nella loro credibilità e autorevolezza. A motivare la vittoria del *Festival della Pubblicità Corretta*, promosso da Articolotr3 e patrocinato da Unione Europea e Regione Piemonte, l'impostazione del messaggio: "per avere mostrato non solo un agronomo donna, ma per averle fatto dire quanto era brava". A decretare il riconoscimento una giuria qualificata di esperti presieduta da Annamaria Testa.



Cevico a Expo 2015

Progetto Cantina Scarabelli

Durante Vinitaly 2014 è stata comunicata la prestigiosa nomina di *Ruenza Santandrea* nel Comitato dei Saggi incaricato di realizzare e gestire il Padiglione Vino in vista di Expo 2015 a Milano. Il comitato è presieduto da Riccardo Cotarella, Presidente di Assoenologi, e vede partecipare i principali protagonisti del panorama enologico italiano che dovranno elaborare le linee strategiche per valorizzare un comparto tra i più dinamici del made in Italy.

Il progetto valorizza e dota di attrezzature più idonee una struttura didattica dalla lunga storia alle spalle, costruita nel 1904, che ha formato gran parte degli enologi di questo territorio. Un percorso che prosegue in chiave moderna, creando opportunità di ricerca, confronto e scambio tra gli studenti di enologia e gli enologi del Gruppo Cevico-Tenuta Masselina.

"L'Istituto, con i suoi 20 ettari di terreno, è orientato a una sempre più qualificata ed innovativa ricerca delle produzioni agrarie – afferma la dirigente scolastica *Maria Benedetta Borini* – per formare studenti e Tecnici altamente qualificati e preparati per il mondo del lavoro".

A elogiare questa iniziativa anche l'Assessore regionale all'Agricoltura *Tiberio Rabboni*, presente alla stipula dell'accordo: "Questo progetto è un valido esempio di come si possano mettere in rete scuola e imprese per la valorizzazione del territorio".



Alla luce dei cambiamenti climatici verificatisi dalla metà degli anni '80, che hanno portato a un innalzamento delle temperature medie e a una differente distribuzione della piovosità, anche nel vigneto ha assunto un'importanza sempre più rilevante la pratica irrigua.

La mancanza di acqua, come ampiamente dimostrato dalla ricerca e dalla realtà pratica, ha ripercussioni sia sulla quantità di uva prodotta ma anche sulla sua qualità.

Piante in condizioni di forte e prolungato stress idrico vanno incontro a squilibri fisiologici che si ripercuotono negativamente sulla fotosintesi, con una produzione di zucchero complessiva.

La carenza idrica, associata alle elevate temperature, è anche alla base dello sfasamento tra maturazione tecnologica (che considera °Brix, acidità totale e pH) e maturazione fenolica (che fa riferimento ad antociani e tannini).

Il migliore metodo di irrigazione è sicuramente quello a **goccia**, che consente un apporto regolare e mirato alle fasi fenologiche più sensibili alla mancanza di acqua.

Tra i vantaggi dell'irrigazione a goccia si deve considerare anche la sua elevata efficienza idrica, dal momento che limita le perdite per evaporazione (che sono eliminate nel caso di ala gocciolante interrata), per percolazione e scorrimento.

Non bagna inoltre la pianta, non richiede una sistemazione particolare del terreno, non costituisce un intralcio al transito all'interno del vigneto e permette di sfruttare volumi di acqua relativamente ridotti.

Un altro aspetto positivo di questo metodo irriguo è la possibilità di automatizzare l'impianto, con notevole

risparmio di mano d'opera rispetto agli altri metodi, e di eseguire la fertirrigazione, che consente di rispondere alle esigenze nutrizionali della vite con estrema rapidità e accuratezza.

Per decidere quando e quanto intervenire (inizio irrigazione, turno e volumi) ci si può affidare al responso degli evaporimetri, tenendo il bilancio idrico del vigneto e della tessitura del terreno, seguire le indicazioni fornite da **Irrinet** (www.irriframe.it), o ricorrere alle varie tecnologie che permettono di stimare l'acqua presente nel terreno.



Non devono essere inoltre trascurate le informazioni che derivano dalla frequente osservazione delle viti, in modo particolare delle foglie, che mettono in evidenza situazioni di stress idrico.

Qualora l'apporto idrico sia gestito tramite l'**irrigazione di soccorso**, che si concretizza solitamente in due interventi nel corso della stagione (spesso eseguiti per aspersione sotto o soprachioma), per cercare di soddisfare al meglio le esigenze della vite è bene sapere che si devono evitare condizioni di stress idrico durante le fasi di divisione cellulare e di distensione cellulare, che coincidono indicativamente con la prima decade di giugno e la prima decade di luglio.

La carenza idrica concomitante con queste fasi, in cui si decidono rispettivamente il numero di cellule che compongono l'acino e il loro rigonfiamento, determina inevitabilmente un abbassamento delle rese, non più compensabile con irrigazioni successive.

Nuovo SANCRISPINO Carattere Antico I.G.T.

SANCRISPINO rappresenta ormai il secondo prodotto più venduto nella categoria vini, con un livello di notorietà e una rotazione su punto vendita sempre crescenti. Dal dicembre 2013 è on-air il nuovo spot pubblicitario andato in onda su RAI, LA7 e Mediaset. Sancrispino è oggi in grado di fare un salto di qualità. In collaborazione con Tetrapak, il colosso svedese della carta leader nella fornitura dei brik come packaging nel mondo alimentare, il Cevico ha commissionato un complesso progetto al noto istituto di ricerca SWG per realizzare un'attenta e approfondita analisi sulle potenzialità del nostro marchio nel mondo del vino. Dai risultati della ricerca è emersa l'opportunità di lanciare sul mercato due nuovi prodotti Rubicone I.G.T. a marchio SANCRISPINO: il Sangiovese-Merlot e il Pinot Bianco-Chardonnay.



Castaldi: ricette romagnole

Il nuovo libro di Riccardo Castaldi, "Una famiglia di Romagna, ottanta ricette per cucinare in casa" (Danilo Montanari Editore). L'autore ha attinto le ricette direttamente dalla madre, Giancarla Pattuelli, che ha unito la cucina della propria famiglia, di Bagnacavallo, e del marito Bruno, di Traversara, caratterizzata da ricette di terra, a quella dell'area di Mandriole (Ravenna), dove la famiglia di Riccardo ha vissuto, comprendente anche ricette di pineta, di valle e di mare.



E' stato un **Vinality** decisamente proficuo per i vini del Cevico, che, partecipando al Concorso Enologico Internazionale 2014, hanno ottenuto diversi riconoscimenti. La **Gran Menzione** è andata ai due nuovi prodotti Emilia Igt a marchio **Vigneti Galassi**: al **Lambrusco Secco**, tra i vini frizzanti secchi, e al **Lambrusco Amabile**, tra i vini amabili rossi. Stesso ambito riconoscimento al **Pignoletto frizzante Colli d'Imola D.O.C.**, che per il terzo anno consecutivo si conferma tra i migliori della categoria vini bianchi frizzanti, dopo avere vinto la Gran Medaglia d'Oro nel 2012 e la Medaglia di Bronzo nel 2013. Nella stessa categoria, ha ottenuto una splendida **Medaglia d'Argento** il **Grottafresca Chardonnay** frizzante della linea **Rocche Malatestiane**, premio estremamente prestigioso guadagnato nella terra dei vini bianchi frizzanti, a testimonianza della crescita qualitativa che la nostra terra sta raggiungendo nella produzione dei vini bianchi frizzanti, all'insegna delle Bollicine Romagnole. Non è mancato il riconoscimento della qualità anche per alcuni nostri vini rossi fermi **Romagna D.O.C.** della linea **Romandiolia**: **Gran Menzione** per il **Novilunio Sangiovese D.O.C. Superiore** e per il **Malatesta Sangiovese D.O.C.**. Tre in totale sono stati i sangiovese in concorso ad ottenere il riconoscimento, due dei quali, appunto, sono vini del Gruppo Cevico.



Cristiano Cavina: 'Inutile tentare imprigionare sogni'

'Inutile tentare imprigionare sogni' è il titolo dell'ultimo libro di **Cristiano Cavina**, giovane e apprezzatissimo scrittore di Casola Valsenio (Ra) che da anni rappresenta con efficacia il sentimento e la passione della Romagna. Cristiano Cavina è stato nostro ospite nello stand Cevico al Vinality 2013.

Titolo: Inutile tentare imprigionare sogni

Autore: Cavina Cristiano

Prezzo: €16,00

Anno: 2013



Romagna tra tradizione e globalizzazione

Grande partecipazione di pubblico alla tavola rotonda che Cevico, con **Le Romagnole** e **Cantina dei Colli Romagnoli**, hanno organizzato il 28 aprile a Faenza per parlare delle prospettive del vino della Romagna tra tradizione e globalizzazione. Serata moderata da Giorgio Melandri di Gambero Rosso, curatore di Enologica. Hanno partecipato: Ruenza Santandrea, Paolo De Castro (Presidente Commissione Agricoltura Parlamento Europeo), Tiberio Rabboni (Assessore Agricoltura Regione Emilia Romagna), Riccardo Cotarella (Presidente Nazionale Assoenologi), Sergio Soavi (Responsabile Commerciale Tenute del Cerro) e Lorenzo Ruggeri (giornalista di Gambero Rosso). Emerge il messaggio che la nostra forza è la nostra tradizione da valorizzare in maniera distintiva in un contesto globale.

Enoteca Cantine Ronco

FORLI' - presso sede Due Tigli - Cevico

Via Vassura 19, zona Ronco

Tel.0543 473300 int. 42

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

Enoteca Le Rocche Malatestiane

RIMINI - presso sede Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 - zona Celle

Tel.0541 743079/743080 - 0541 742380

E-mail 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 Gruppo Cevico

LUGO - presso sede Gruppo Cevico

Via Fiumazzo, 72 - Lugo di Romagna (Ra)

Tel.0545 284711 - 0545 284955

E-mail enoteca@cevico.com

Vendita vino in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Lunedì-Venerdì	9.00-13.00	15:30-19:00
Sabato*	8.30-12.30	15.30-19.00

*Sabato aperto solo a novembre e dicembre

RisorsaVinoBeneComune - Pubblicazione di informazione a cura del Gruppo Cevico

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

Vignetta: Fabio M. Pari

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.