



Risorsa Vino Bene Comune

GRUPPO
CEVICO

Viticoltori dal 1963

www.gruppocevico.com
Seguici su Facebook 

Dicembre
2014

N. 6

Pubblicazione di informazione interna a cura del Gruppo Cevico

Ruenza presidente di Legacoop Romagna

C'è una donna alla guida di Legacoop Romagna. **Ruenza Santandrea**, presidente del Gruppo Cevico, è stata eletta alla guida dell'associazione che riunisce 447 imprese cooperative di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. La proclamazione della nostra Presidente è avvenuta nel corso del primo congresso di Legacoop Romagna, che si è svolto a Ravenna giovedì 13 novembre. L'assemblea congressuale ha nominato anche i tre nuovi vicepresidenti. Si tratta di Luca Panzavolta (Commercianti Indipendenti Associati - Conad), Giampiero Boschetti (Cooperativa Braccianti Riminese) e Massimo Matteucci (Cmc). Un grande "in bocca al lupo" a Ruenza per questa nuova impegnativa sfida.

Nella foto, il passaggio di consegne a Presidente Legacoop: Ciaroni-Santandrea.



Con San Patrignano per valorizzare il territorio

Cevico e **San Patrignano** hanno sottoscritto un accordo nel quale si impegnano a mettere in rete risorse, relazioni e competenze con l'obiettivo di valorizzare e promuovere nel mondo, in modo congiunto, i vini del territorio riminese, sfruttando la sinergia tra turismo e qualità della produzione di vino. È di fatto una collaborazione tra due realtà che hanno obiettivi diversi, ma una visione unitaria della viticoltura, con il comune interesse di esprimere al meglio tutte le grandi potenzialità del territorio.

continua a pag. 2

Nella foto: il team di San Patrignano con Silvano Dalprato, Ruenza Santandrea e Gianmarco Moratti.



Primo premio per il Mons Jovis Sangiovese D.O.C.

Il **Mons Jovis** Sangiovese Colli di Rimini D.O.C. delle Rocche Malatestiane si è aggiudicato il Primo Premio alla nuova manifestazione del Palio del Sangiovese. La giuria dell'Associazione Sammarinese Sommelier lo ha premiato come miglior vino e, insieme alla giuria popolare, lo ha confermato come vincitore. Doppio prestigioso riconoscimento per questo Sangiovese in purezza, prodotto sulle colline di Rimini, affinato per 19 mesi nelle grotte di Santarcangelo di Romagna, in un habitat ideale per il vino (12° C stabili e 100% di umidità), che rappresenta un ritorno alle origini del Sanguis Jovis, così chiamato perché conservato nel labirinto di cunicoli del Monte Giove, poggio su cui sorge la città.



Il Ministro Poletti con Cevico allo Scarabelli

A dieci mesi dalla stipula dell'accordo di collaborazione, Cevico e l'Istituto Agrario Scarabelli si sono trovati con il Ministro del Lavoro **Giuliano Poletti**, ex studente della stessa scuola, per brindare alla prima vendemmia realizzata insieme. Nella nuova cantina didattica dell'Istituto sono stati portati per la vinificazione oltre 1000 quintali di uva raccolti alla Tenuta Masselina, materia prima con elevata potenzialità per la produzione di vini di alta qualità per corpo e aromaticità. Cevico sostiene, così, anche un progetto didattico sperimentale riservato agli studenti dello Scarabelli.

continua a pag. 2



Vendemmia e mercato mondiale del vino

Dalle prime stime dell'OIV* la produzione mondiale di vino nel 2014 arriverà a 271 milioni di ettolitri, con una flessione del 6% rispetto all'anno precedente, a causa delle avversità climatiche che hanno caratterizzato l'ultimo anno, in particolare in Europa.

* *Organization Internationale de la Vigne e du Vin*, organizzazione intergovernativa a carattere scientifico e tecnico, con 46 Stati membri, con competenze di coordinamento a fini normativi e di pratiche internazionali nel settore vitivinicolo.

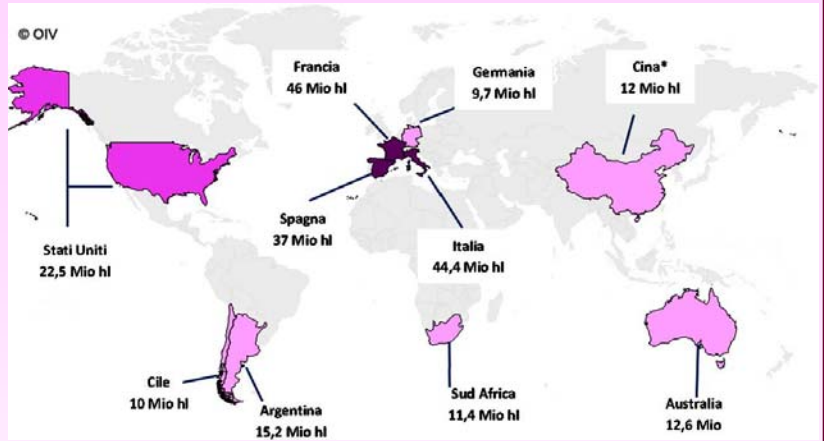
continua a pag. 2

La vignetta di Primo



Vendemmia e mercato mondiale del vino

La produzione dovrebbe consentire di soddisfare i consumi mondiali di vino, stimati per il 2014 a 243 mio/hl, e le trasformazioni industriali (alcol e aceto). I trend di consumo, però, si evolvono con dinamiche differenti nei vari paesi. Dagli studi del Prof. Denis Pantini di Wine Monitor (Nomisma), la crescita dei redditi in alcuni Paesi (Cina, Russia, Usa) e la rapida urbanizzazione nelle economie emergenti (Cina, Russia, altri paesi orientali) porterà a un cambiamento degli stili di vita e delle abitudini di consumo alimentare.



CONSUMO VINO	2000 (.000 hl)	2013 (.000 hl)	Variazione 2013/2000
Stati Uniti	21.200	29.145	37%
Francia	34.500	28.181	-18%
Italia	30.800	21.795	-29%
Germania	20.100	20.300	1%
Cina	10.700	16.815	57%
Regno Unito	9.700	12.738	31%
Russia* *2012	4.700	10.394	121%
Argentina	12.500	10.337	-17%
Spagna	14.100	9.100	-35%
Australia	3.900	5.289	36%
TOTALE MONDO	225.700	238.700	6%

Tali dinamiche dovrebbero indurre ad una crescita dei consumi del vino in questi Paesi, con una transizione da bevanda elitaria a bevanda sociale, sostituendosi, in alcuni casi, ai consumi di birra (Usa e UK). Contrariamente, in Italia, Paese con produzione 2014 di 44,4 mio/hl, poco sotto la media 2011-2013 di 46,9 hl, si ha una riduzione dei consumi e il vino sta passando da alimento quotidiano tradizionale, a bevanda occasionale. In Italia e nel mondo emergono, invece, nuove sensibilità nel consumo alimentare, legate ai temi di biologico e di sostenibilità ambientale, e nuove mode orientate al segmento sparkling, con crescita delle vendite di vini frizzanti e spumanti.

continua da pag. 1

Il Ministro Poletti con Cevico allo Scarabelli

L'accordo contempla l'ampliamento e l'ammodernamento della cantina, con l'installazione di macchinari enologici di alta tecnologia, in particolare: due presse soffici, una con membrana elastica centrale e una con membrana laterale e tamburo refrigerato per il controllo della temperatura, gruppo frigo per il raffreddamento, scambiatore termico per il controllo della temperatura delle uve, gruppo di pigiatura con tavolo vibrante e diraspa-pigiatrice con vasca di raccolta, senza utilizzo di mezzi meccanici per movimentazione delle uve e del pigiato, pompe a membrana per evitare il contatto di vino e mosto con organi meccanici, serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata, fermentini in acciaio inox con tecnologie automatiche per la vinificazione di vini rossi, utilizzo di gas inerti per meglio preservare le uve ed i mosti, spazi sotterranei per l'affinamento di spumanti metodo classico, tino tronco-conico e botte in legno per l'affinamento dei vini, autoclavi per la produzione di spumanti.



Adesione al Consorzio Vini di Romagna

Da poche settimane Cevico è entrato a far parte del **Consorzio Vini di Romagna** con sede a Tebano (RA). L'obiettivo è quello di contribuire al rafforzamento ed al miglioramento dell'immagine e del valore dei vini DOC della Romagna, in sinergia con i maggiori produttori regionali. La Romagna ha molte potenzialità da esprimere, soprattutto con il Sangiovese e



per raggiungere degli obiettivi concreti siamo convinti debbano essere attuate azioni promozionali molto più coordinate rispetto al passato.

continua da pag. 1

Con San Patrignano per valorizzare il territorio

L'alleanza vede sommarsi la capacità produttiva di San Patrignano, con oltre 100 ettari di vigneto, e l'attività dei soci viticoltori del Cevico che si sviluppa su una varietà di suoli e vigneti coltivati per circa 800 ettari, su un totale di 2200 ettari vitati dell'intera Provincia di Rimini. Le botti e le barrique dei migliori vini locali di Cevico troveranno posto nella moderna barriera della cantina della Comunità. Il patto mira a consolidare la forza delle rispettive realtà, in un contesto dove i soci del Cevico possano meglio esprimere il loro ruolo di custodi di un patrimonio di vigne che rappresenta un valore economico e paesaggistico per i colli riminesi. San Patrignano, grazie alla grandissima professionalità applicata in tutto il comparto agroalimentare, rappresenta un brand di prodotti di sicuro interesse, un modello produttivo con un'identità associata alle produzioni vinicole autoctone e di qualità che si unisce alla competenza, all'esperienza e alla forza di uno dei più grandi gruppi cooperativi vitivinicoli in Italia.

I sistemi di allevamento a cordone permanente (cordone libero, GDC, Casarsa e cordone speronato) si prestano alla gestione integralmente meccanizzata del vigneto. Oltre alla meccanizzazione delle operazioni di potatura verde e vendemmia, consentono infatti di meccanizzare



anche la potatura invernale, a differenza dei sistemi a tralcio rinnovato (Guyot, doppio capovolto, pergoletta romagnola, Sylvoz), nei quali l'intervento manuale è indispensabile.

Per garantire la vitalità e la longevità dei cordoni permanenti devono essere seguite alcune regole semplici fondamentali.

1) **Pulizia della curva.** La curva, ovvero il raccordo tra tronco e cordone, deve essere mantenuto pulito, in quanto i germogli lasciati sviluppare su di essa tendono a essere molto vigorosi e ad inibire lo sviluppo di quelli posti nella porzione centrale del cordone. La pulizia della curva può essere evitata se al momento in cui viene portato il tralcio che costituirà il cordone permanente si procede alla degemmazione delle 3 gemme poste sulle curve. L'intervento di degemmazione si esegue con forbici a lama piatta nel periodo compreso tra gemma cotonosa e schiusura gemme.

2) **Evitare i tagli radenti.** Quando si deve eliminare un tralcio è bene evitare i tagli radenti alla superficie del cordone, che sono alla base della perdita di vitalità dei centri vegetativi. Il rischio di eseguire tagli non

corretti è maggiore quando si maneggiano forbici pneumatiche o elettriche, che consentono di eseguire tagli drastici con estrema facilità. Quando si elimina un tralcio è bene rispettare le gemme di corona (presenti alla base del tralcio), recidendo almeno 1,5 cm sopra di esse.

3) **Evitare la crescita in altezza dei centri vegetativi.** Per garantire la longevità del cordone è bene che la potatura privilegi i tralci inseriti direttamente sul cordone permanente; per poter fare ciò è necessario che con la scacchiatura venga sempre lasciato un germoglio proveniente dalle gemme di corona.

4) **Evitare di potare "troppo pulito".** I cordoni più longevi tendono a essere quelli con potatura "sporca", meno ordinata sotto il profilo estetico ma più rispettosa della pianta, che lascia un maggior numero di gemme, almeno in parte distribuite su corti speroni.

5) **Lasciare i "richiami".** Ma mano che la pianta si invecchia e perde la propria spinta vegetativa, risulta sempre più importante lasciare alcuni speroni da 1 gemma franca nella porzione centrale del cordone, dai quali otterremo i tralci per la potatura invernale successiva. Uno sperone deve essere sempre lasciato anche al termine del cordone.

6) **Evitare stress.** La pianta deve essere adeguatamente seguita sotto il profilo dell'apporto idrico e nutrizionale e non sottoposta a carichi produttivi eccessivi. Stress dovuti a carenze di acqua, di elementi minerali o a produzioni eccessive si ripercuotono negativamente sull'attività vegetativa e quindi anche sulla vitalità del cordone.

Nuove partnership e nuovi prodotti Cevico per la Ristorazione

Il mercato dei consumi fuori casa del vino registra un aumento della complessità con l'affacciarsi di nuove mode tese a sperimentare proposte diverse e particolari, ma sempre alla ricerca di garanzia sulla qualità dei prodotti, con vini legati al territorio di provenienza, ed emerge l'interesse per l'identità dell'azienda produttrice. In questo contesto, la divisione Horeca Due Tigli, dove l'elemento cardine della filosofia commerciale è il servizio per il cliente, ha selezionato partner fornitori e cantine associate per offrire vini provenienti da diverse regioni vocate, da affiancare alla proposta dei prodotti regionali romagnoli. La gamma è stata ampliata con vini tipici, prodotti da aziende del territorio di provenienza, ognuno



con un carattere distintivo che lo lega alle proprie origini: dai trentini Mueller-Thurgau e Gewuerztraminer (Le Pergole), ai veneti Amarone, Prosecco Treviso e Valdobbiadene Prosecco Superiore (Cavalieri Reali), i toscani Chianti Classico, Chianti, Vernaccia di San Gimignano (Tenuta del Monte) e gli umbri Sagrantino di Montefalco, Montefalco Rosso, Grechetto (Casale Triocco).



Concorso 'Condividi il piacere' di Vigneti Galassi

È terminato il 9 ottobre 2014 il Concorso artistico fotografico sul tema della degustazione di vino promosso da Vigneti Galassi. Ricchi premi sono stati assegnati ai vincitori: in palio erano 3 Ipad Air, 2 Ipad Mini e 1 smartphone Samsung S3. Hanno vinto le fotografie che hanno ottenuto 'MI PIACE' su Facebook.

Per partecipare al Concorso fotografico, aperto a tutti gli appassionati di vino, era sufficiente inviare una fotografia scattata durante un momento di degustazione, da soli o con amici, in qualsiasi ambientazione, per poi caricarla sulla pagina Facebook del concorso "Vini Galassi". Le foto, rese pubbliche dal 10 ottobre al 10 novembre, sono state votate da oltre 10.000 utenti. La partecipazione al concorso era gratuita.



Alcune foto che hanno vinto. A sinistra con giuria popolare, sotto per la giuria interna.



Premio cooperazione

La **Guida Essenziale ai Vini d'Italia** ha assegnato il **Premio Cooperazione a Ruenza Santandrea** in quanto **Presidente del Gruppo Cevico**. Il premio riconosce agli oltre 5000 soci agricoltori il ruolo fondamentale, attraverso la loro attività, di occuparsi della gestione del territorio, della difesa del paesaggio e dell'ambiente e della valorizzazione della viticoltura romagnola.

Crai premia il fornitore Due Tigli

Il gruppo distributivo dei supermercati ad insegna **CRAI**, durante la propria **Convention Nazionale 2014**, ha consegnato a **Due Tigli** un premio riconoscendone la capacità di essere un partner affidabile per la fornitura di prodotti a marca privata di qualità, con un livello di servizio in grado di soddisfare le esigenze dei propri soci.

Sotto, l'articolo apparso sul giornalino nazionale Crai.

Il fornitore "speciale"





Visto il suo costante impegno e la grande professionalità dimostrata nel corso degli anni per la fornitura di prodotti di elevata qualità a marchio Crai, la nostra insegna ha consegnato all'azienda Due Tigli il Premio Speciale Partner Crai. A ritirare il prestigioso riconoscimento è stato il signor Patrick Gentilini.

Patrick Gentilini ritira il premio Partner Speciale Crai assegnato all'azienda Due Tigli.



Enoteca Cantine Ronco

FORLÌ - 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.