

Nuova linea **Terre Cevico**

La transizione da Gruppo Cevico a Terre Cevico porta in dote anche una serie di elementi che abbracciano la terra, le nostre radici, la natura pulsante del cuore di una cooperativa con oltre 5000 famiglie di soci viti-

coltori. La nuova identità ha portato anche ad aggiornare il logo Cevico e il segno grafico-concettuale del recente passato viene proiettato nel futuro. Il nuovo emblema evoca la fonte di ispirazione dei prodotti, in-

fatti i due segni del pittogramma mostrano il profilo reale di alcune morbide colline romagnole, sulle quali si stendono i vigneti dei soci di Terre Cevico.

segue a pag.2



EVENTI b.IO Romagna DOC Trebbiano Spumante e Bolé Romagna DOC Spumante a DOP ON THE BEACH

I vini romagnoli alla conquista della riviera



DOP ON THE BEACH - vini a denominazione di origine protetta in spiaggia - è un'iniziativa del Consorzio vini di Romagna che mira a riportare l'attenzione sui vitigni autoctoni romagnoli, a diffonderne la conoscenza attraverso le degustazioni e a stimolare la domanda a partire dal consumatore finale.

segue a pag.3

LUGO. **Un Sangiovese per Rossini** P.3

CORIANO. **Gene Gnocchi in cantina** P.4

C.BOLOGNESE. **Estate a Masselina** P.4

TECNICA Le scelte giuste per la progettazione dell'impianto. La cernita automatica dell'uva.



Nuovi impianti e viticoltura **biologica**

P.6



Dal vigneto alla **selezione acini** in cantina

P.7

MERCATI Eldorado per i vini made in Italy?



La mia **Africa**

P.5



di Marco Nannetti

Produrre vino di qualità o vino di moda? Per **Terre Cevico** i due aspetti convivono e si rafforzano a vicenda. Per i nostri nonni il vino non era solo una bevanda, ma un vero e proprio alimento. Doveva essere "genuino", ma sulle sue qualità organolettiche o delle sue recensioni giornalistiche non si



interrogava quasi nessuno. Ciò che contava era averlo in tavola. Come companatico ai pasti, per dissetarsi, più che per goderne davvero. Lo si beveva in bicchieri bassi di vetro spesso. Da sempre il vino è utilizzato anche in cucina, per fare i risotti o per marinare la carne. Ma da 50 anni a questa parte, però, è cominciata una sorta di rivoluzione culturale che anno per anno ha cambiato il ruolo del vino nella vita degli italiani. E sempre più consumatori di vino si sono scoperti appassionati, dedicandosi anche a corsi, studi e convegni, affollando i corsi per sommelier o assaggiatori. In poco tempo, da bevanda/alimento che era, il vino è diventato sempre più elemento

della sfera ludica ed emozionale delle persone e per certi aspetti componente della moda. L'effetto principale di tutto ciò è che se ne beve molto meno di un tempo, soprattutto nel quotidiano, ma se ne parla e scrive molto di più. Ora il nettare di Bacco ha bisogno di calici di cristallo di forme diverse, pensati per ossigenarlo al meglio e liberarne tutti i profumi. Il vino oggi è economia e cultura è ambiente e benessere, festa e quotidianità. Senza poi trascurare la questione della sostenibilità, nei confronti della quale ogni produttore deve prima o poi fare i conti: non può esistere un vino di qualità se carente in uno dei tre pilastri "ambientale-sociale-economico". Il vino è occasione di racconto, di storie, tradizioni, luoghi, ma anche della nostra identità di produttori. La nostra sfida è pertanto articolata e per molti aspetti affascinante; dobbiamo curare nei dettagli ogni singolo aspetto a partire dal rapporto con i nostri soci viticoltori. Sono loro che hanno reso possibile la crescita di **Terre Cevico**, assecondandone le sempre più numerose richieste che i mercati oggi impongono. Con loro condividiamo percorsi di innovazione, di ricerca e di sperimentazione per trasferire tutti i valori del mondo agricolo all'interno della bottiglia. Questo perché un altro elemento di grande competitività sui

mercati moderni è la filiera tracciata, un elemento di garanzia rispetto alla capacità dell'impresa di governare e controllare l'intero processo produttivo. In tutto questo anche le attività di marketing assumono una sempre maggiore importanza in quanto non basta un vino ben fatto e di alta qualità per generare nel consumatore la voglia di acquistarlo a prezzi remunerativi; serve quello che oggi viene definito lo "storytelling", la narrazione del prodotto attraverso l'esperienza e la storia di chi lo produce e dei territori in cui tutto ciò avviene. E con tutta la biodiversità, di varietà viticole e di esperienze umane, che i nostri territori propongono è evidente come sia elevatissimo il potenziale di crescita. Il vino, quindi, sempre più "esperienza" per il consumatore ed una qualità sempre meno oggettiva e tanto meno facilmente omologabile con caratteri predefiniti. **Terre Cevico**, da questo punto di vista, è certamente all'avanguardia proponendo sul mercato vini dallo stile estremamente diversificato ma sempre accompagnati da una stretta relazione territoriale. Ad ogni buon conto mi permetto di dispensare in chiusura una personale raccomandazione per tutti noi che amiamo il nostro lavoro: non "pensiamo" troppo il vino, viviamolo serenamente e sempre con stile e sobria passione.



SPECIALE
EVENTI
TERRE CEVICO
SUL TERRITORIO



Terre Cevico consolida la sua presenza nel tessuto economico locale attraverso la partecipazione alla 27° edizione della **Biennale dell'Agricoltura, Artigianato, Industria e Commercio**, grande fiera che si pone l'obiettivo di valorizzare le eccellenze del territorio. La manifestazione, denominata **Bassa Romagna in Fiera**, vede le più importanti realtà del territorio a presentare le loro migliori proposte, sempre più ricercate a livello nazionale e internazionale. Per **Terre Cevico** è l'occasione per far conoscere come la struttura del gruppo sia cresciuta negli anni, arrivando ad avere una proposta enologica ricca e articolata, con vini che rappresentano l'identità dei territori di provenienza ottenuti da pregiati vitigni autoctoni. Diverse le realtà presentate da **Terre Cevico**: i vini dell'area di Rimini delle Rocche Malatestiane, gli autoctoni di **Romandiola** e gli spumanti **Volli** rappresentativi dei vari territori della Romagna, la linea biologica di **b.io** puntoio dove **Cevico** è promotore e coordinatore di un progetto che raggruppa diverse cantine cooperative italiane coinvolte per valorizzare produzioni attente alla sostenibilità dell'ambiente, i vini della **Tenuta Masselina** situata sulle colline di **Castel Bolognese** e protagonista di un progetto di conversione a biologico in fase di svolgimento.



Nella foto in alto, il presidente Nannetti alla presentazione del progetto Rossini insieme al Sindaco di Lugo, Davide Ranalli, l'assessore Anna Giulia Gallegati, funzionari del Comune e l'attore Vito Biccocchi.

Nuova linea **Terre Cevico**

[segue dalla prima]

Le due onde, robuste e marcate, comunicano un'idea di dinamismo, vivacità e autorevolezza, ma un occhio attento può scorgervi anche una bandiera gonfiata dal vento, una coppia di uccelli in volo, i flutti del mare: una serie di associazioni positive sia in chiave territoriale che generale. Una sintesi visiva dal taglio giovane ma insieme solida, imponente, per trasmettere l'affidabilità di un'azienda con una storia importante da narrare, un viaggio pieno di contenuti iniziato nel 1963.

Le bottiglie dei nuovi vini **Terre Cevico**, produzioni di eccellenza destinate ai migliori ristoranti, enoteche e wine-bar, riportano in etichetta questa nuova immagine elegante, solida e raffinata. Una linea essenziale, con i vini più pregiati della viticoltura della Romagna D.O.C. e D.O.C.G., come il Sangiovese Superiore, il Sangiovese Riserva e l'Albana Secco, arricchita da nuovi spumanti Metodo Classico ottenuti dalla vinificazione in bianco di uve Sangiovese e dall'eccellente risultato di vinificazione delle migliori uve di **Trebbiano**.



I vini romagnoli alla conquista della riviera

[segue dalla prima]

Coinvolge tutta la filiera produttiva, aziende vinicole - distributori - ristoranti e stabilimenti balneari. A sposare il progetto proposto dal CVR per prime le cooperative bagnini di Cervia e Cesenatico nel 2016 e da quest'anno si è aperta una collaborazione sul territorio riminese con Rimini Network Spiagge. **Terre Cevico** è tra gli ideatori di **DOP ON THE BEACH**. Sulla base dell'esperienza



commerciale del gruppo infatti ci si è resi conto che le vicine spiagge della riviera romagnola sono sì un grande giacimento di opportunità per l'elevato numero di strutture ristorative e la presenza di milioni di persone ogni anno, ma anche terra di conquista di aziende vinicole e grandi gruppi del mondo del vino che da ogni regione, principalmente Veneto, Trentino, Marche, ma anche dalla stessa Emilia occupano uno spazio davvero rilevante. Ne risulta che il turista in vacanza nella nostra riviera beve molto spesso vini che non sono romagnoli. E' tempo quindi di lavorare sul marchio Romagna e su una proposta di vini da vitigni autoctoni a cui certo non mancano qualità e varietà. E per farlo al meglio si cercano sinergie con l'ambito turistico, perché la proposta territoriale abbia più forza e coerenza a 360°.

I vini del gruppo presenti a **DOP ON THE BEACH** sono **b.io Romagna DOC Trebbiano spumante** e **Bolè Novebolle Romagna DOC Spumante**. Nell'operatività il progetto prevede che i promotori - ragazzi competenti in materia vino - dotati di un carretto a pedali ben allestito e carico di vini, nei mesi di luglio e agosto seguano un calendario che li porta a far tappa negli stabilimenti balneari della riviera. La squadra di ragazzi coinvolge il pubblico in eventi e degustazioni che continuano poi all'interno dei ristoranti con l'acquisto di vini da parte dei turisti.

UN SANGIOVESE PER ROSSINI

Dopo le celebrazioni per Baracca, **Terre Cevico** ancora protagonista a **Lugo**. E dall'8 al 16 settembre è Biennale.

Lugo, città rossiniana "cugina" di Pesaro, ha dispiegato le sue migliori energie per costruire un calendario di eventi per far meglio conoscere il grande musicista Gioachino Rossini nel 150esimo anniversario della sua morte, artista fortemente legato alla città romagnola. Un insieme di iniziative all'insegna dell'arte e della cultura, con musica e teatro, ma anche dell'enogastronomia locale con protagonista il vino di **Terre Cevico** ad accompagnare le celebrazioni, un Sangiovese Romagna D.O.C. che riporta sulla bottiglia il logo commemorativo dell'evento creato dall'artista Carmine Della Corte. Le celebrazioni per Rossini, in corso dal 26 luglio, termineranno il 20

dicembre con il concerto della Filarmonica Arturo Toscanini, e arrivano dopo gli eventi organizzati in memoria di **Francesco Baracca**, al 100° anno dalla scomparsa dell'eroe che ha fatto conoscere Lugo oltre i propri confini. Oltre alle varie iniziative, è prevista l'inaugurazione di due spazi dedicati al compositore: la **Sala della Musica** nella biblioteca Trisi e il **Museo Rossini**, ospitato nella casa di via Giacomo della Rocca 14. In omaggio alla grande passione di Rossini per la gastronomia, i ristoranti della città hanno predisposto i **Menù Rossiniani**, ispirati ai piatti narrati (e preparati) dal noto compositore: le sue ricette, sette come le note, spaziano dai Tournedos alla **Torta Guglielmo Tell** (personaggio che ispirò anche una sua celebre opera). Rossini cercava di trarre dai fornelli le stesse armonie del pianoforte: musica e cucina s'incontrano in una danza frenetica e giocosa, consegnataci dalla storia attraverso aneddoti, lettere, ricette e pagine musicali. In questa affascinante proposta culinaria, l'eleganza del Sangiovese D.O.C. di **Terre Cevico Soc. Coop. Agricola** può accompagnare con raffinata armonia i piatti creati dal poliedrico compositore.





**SPECIALE
EVENTI**
TERRE CEVICO
SUL TERRITORIO



“Come un cantante bianco che ha una voce blues”, descriveva Daniele Cernilli la sua Albana. Un connubio perfetto...

ESTATE A TENUTA MASSELINA

Tenuta Masselina è il luogo ideale per i concerti all'aperto e per gli eventi estivi in genere. Quando il pubblico arriva resta incantato dal paesaggio e dal grande prato fronte vigneto. Luglio è il mese dedicato agli eventi e quando a cantare è Gloria Turrini, gli ospiti si emozionano. Una cantante soul dalla voce potente che raggiunge il massimo nelle esibizioni dal vivo. E' coinvolgente e appassiona il pubblico che si lascia ipnotizzare dalla sua voce graffiante. E ogni volta ci torna in mente Daniele Cernilli, un noto giornalista del mondo del vino che ha descritto

il carattere dell'Albana, quella di Masselina, “come un cantante bianco che ha una voce blues”. Qui il connubio è perfetto. E così il 18 luglio erano circa 80 gli ospiti della serata e il format di questo evento prevedeva con il biglietto d'ingresso, due calici in degustazione, lo spettacolo e la cena a buffet. Una bella occasione per trascorrere una serata insieme al pubblico di estimatori dei nostri vini e raccontare loro tutti i nuovi progetti che riguardano la Tenuta. Dal nuovo approccio agronomico alla conversione in biologico, alla bellissima e nuova struttura che comprende la barchessa e le sale per l'ospitalità.



Gene Gnocchi, un cabarettista in cantina



Organizzare eventi è un'attività che sempre più si intreccia con la comunicazione del vino. Attività molto utile per il contatto diretto con il pubblico che si crea, per comunicare l'identità dell'azienda e dei vini, lo sviluppo commerciale di un progetto o la presentazione di una nuova barchessa. O semplicemente per incontrare amici, clienti e appassionati e condividere un'esperienza, nel luogo in cui i vini vengono prodotti.

L'evento annuale Le Rocche Malatestiane nasce proprio con queste finalità. Raccontare il “chi siamo” e cosa c'è oltre la bottiglia. E se nel 2017 l'evento con Ivano Marescotti è stato organizzato a Rimini in Piazza Cavour, quest'anno si è scelta la cantina dei Colli Romagnoli di Coriano, dove i vini de Le Rocche Malatestiane vengono prodotti e affinati. Una festa in cantina per celebrare un anno davvero importante che ha visto la costruzione della nuova barchessa, sala degustazione e negozio e la vincita dell'ambitissimo Tre Bicchieri Gambero Rosso per il sangiovese superiore Sigismondo. Gene Gnocchi l'attore ospite con “Cose che mi sono capitate... ancora” ha proposto uno spettacolo di cabaret, uno show esilarante, satirico e surreale, con tanti riferimenti all'attualità. I 350 ospiti hanno potuto degustare dell'ottimo sangiovese, visitare cantina e barchessa e godere di uno spettacolo che ha unito vino e comicità in una serata leggera, com'è stata quella del 27 luglio scorso.



AFRICA: ELDORADO PER IL VINO MADE IN ITALY?



Aspettative di grandi numeri. Ma tanti ostacoli ne complicano l'ascesa.

I mercati africani da tempo sembrano essere l'Eldorado delle esportazioni di vino e sono sulla bocca di tutti per le aspettative di grandi numeri e buone speranze; le statistiche confermano che in Africa si beve più vino per il maggior potere di acquisto e forse nuovi consumatori che si stanno avvicinando alla nostra amata bevanda. Ma vediamo una piccola analisi della realtà.

Tanti gli ostacoli che complicano l'ascesa del vino italiano in Africa: da una burocrazia complessa, alle difficoltà logistiche, all'obbligo di registrazione, fino ai controlli qualità richiesti da enti terzi per conto dei governi importatori. Ad obblighi e difficoltà si aggiunge il fatto che alcuni paesi come Francia e Portogallo, giusto per citarne un paio, oltre ad un costo bottiglia mediamente inferiore del 20% rispetto all'Italia, hanno anche accordi speciali con le loro ex colonie, e ciò rende la concorrenza in questi paesi ancora più spietata. Ma veniamo al consumatore africano e alle sue preferenze. Come in tanti mercati in cui il consumo di vino ha storia recente, il consumatore predilige vino rosso e ad alta gradazione, etichette dallo stile classico ed una bottiglia strutturata e pesante. I vini più semplici e di facile beva e con

gradazioni basse destano ancora scarso interesse. Un capitolo a parte merita il vino sudafricano che viene venduto quasi in monopolio, in tutta la distribuzione organizzata, almeno quella di origine anglosassone. Nonostante la premessa generale non proprio confortante, i nostri interlocutori e clienti sono sostenitori del vino made in Italy e sono convinti di



riuscire a sviluppare canali commerciali e spazi adeguati. Effettivamente l'impegno profuso in questi ultimi anni e l'estrema perseveranza hanno portato risultati soprattutto in Camerun, Nigeria, Angola e Sudafrica per il lambrusco. Nuovi clienti sono stati consolidati in Ghana

con vodka e liquori di Sprint Distillery e in Kenya, dove la presenza turistica ed imprenditoriale tradizionalmente italiana, ci consente di proporre e vendere anche referenze a più alta redditività come i vini DOC e IGT. Ovviamente come succede in tutto il mondo, le nuove generazioni sono alla ricerca di prodotti sempre diversi ed innovativi per cui proposte di vini aromatizzati, imballi specialissimi (vino in lattina), vini dealcolati, liquori di tendenza (es. creme di whisky), rappresentano un'opportunità nuova svincolata dal prezzo e dalla tradizione. Ricordiamoci che lo stile di vita dei nuovi ricchi, come in tutte le parti del mondo, passa attraverso gli status symbol, vita notturna, bei vestiti, bottiglia o bicchiere in mano, tutto comunicato e amplificato dall'immediatezza dei social. Per cui, come ci insegna il nostro giovane cliente del Ghana, un anno prima di acquistare la merce, si cominciano a fare feste, pubblicità ed interviste, così da incuriosire il consumatore e vendere il container in un soffio... speriamo.

Rita Tognacci
Area Manager Africa, Eurasia,
bacino del Mediterraneo

Vini e liquori delle aziende di Terre Cevico S.c.A. commercializzati in Africa





NUOVI IMPIANTI E VITICOLTURA BIOLOGICA

Quando si deve spiegare in che cosa consista la coltivazione biologica della vite solitamente ci si focalizza esclusivamente sul divieto di impiegare prodotti di sintesi per la gestione fitosanitaria, ovvero per la difesa dalle avversità fungine e dai fitofagi, nonché per il controllo delle specie erbacee spontanee e per la fertilizzazione.

Pur essendo questo l'aspetto fondamentale che la differenzia da una produzione di tipo convenzionale, la coltivazione biologica deve essere impostata tenendo in considerazione anche numerosi altri fattori al fine di poter essere praticata con successo. Molto importanti risultano a questo proposito le scelte effettuate al momento della progettazione dell'impianto, che condizionano la carriera produttiva del vigneto, con limitate possibilità di essere modificate. Tra queste scelte ricordiamo alcune delle principali.



La coltivazione biologica della vite non consente l'impiego di prodotti di sintesi. Nella foto a destra in alto: grappolo di Sangiovese in un vigneto biologico.

VITIGNO/ PORTINNESTO

La combinazione tra vitigno e portinnesto deve essere scelta tenendo conto delle peculiarità pedologiche e climatiche dell'ambiente di coltivazione, in modo da poter avere piante in equilibrio vegeto-produttivo, ovvero con un carico di uva adeguato alla superficie fogliare fotosintetizzante e con germogli in grado di rallentare progressivamente la crescita fino ad arrestarsi nell'ultima fase del ciclo produttivo. Se da un lato scegliere un portinnesto troppo debole espone la vite a rischi di stress idrici nel caso di estati siccitose, dall'altro sceglierne uno in grado di infondere un eccesso di vigoria significa



avere una chioma troppo folta, con condizioni microclimatiche al suo interno in grado di favorire lo sviluppo delle malattie fungine (scarsa penetrazione della luce, bassa circolazione dell'aria e alta umidità). Relativamente alla scelta del vitigno va considerato che entro breve potranno essere messi a dimora anche in Emilia-Romagna alcuni degli ibridi resistenti a oidio e peronospora, giunti nella fase finale di sperimentazione presso i campi prova del CRPV.

SESTO D'IMPIANTO

La distanza tra le file non deve essere eccessivamente contenuta in quanto deve permettere la circolazione di aria e la penetrazione della luce, sempre nell'ottica di prevenire lo sviluppo delle malattie.

La distanza tra le piante sulla fila deve essere impostata tenendo conto degli attrezzi che si intende impiegare per gestire il sottofila, in alternativa al diserbo chimico. Distanze troppo brevi tra le viti, in ambienti dotati di medio-buona fertilità, si traducono spesso in un eccessivo rigoglio vegetativo, che comporta un maggior numero di interventi di potatura verde e una gestione delle avversità fungine tendenzialmente più complicata.

APPORTO DI SOSTANZA ORGANICA

Durante la preparazione del terreno deve essere apportato e interrato un quantitativo elevato di letame maturo (compatibilmente con la direttiva nitrati), possibilmente bovino, in modo da arricchire di sostanza organica gli orizzonti di terreno in cui si sviluppano gli apparati radicali. Questa pratica, importante anche nei vigneti a conduzione convenzionale, oltre ad arricchire il terreno di elementi nutritivi apporta anche acidi umici e fulvici, che ne favoriscono l'assorbimento da parte delle radici. Migliora inoltre la struttura favorendo l'aggregazione tra le particelle del terreno, con conseguente formazione di macro pori (fondamentali per la circolazione dell'aria e la respirazione delle radici) e micro pori (importanti nel condizionare la capacità di ritenzione idrica del terreno).

Dal vigneto alla **Selezione** Acini in cantina

A cura dell'enologo
Pierluigi Zama,
Terre Cevico.



Il mercato mondiale del vino è oggi composto da consumatori e operatori di settore sempre più competenti ed esigenti, alla ricerca di prodotti con caratteristiche di eccellenza in relazione al segmento in cui sono posizionati. Nell'ottica di una produzione vitivinicola di qualità, diventa sempre più importante riuscire a vinificare uve in perfette condizioni, sia in termini di stato sanitario e di maturazione che di pulizia.

Il processo di miglioramento non può che avere inizio dal lavoro in vigna, ma ancora prima, dalla definizione di tutto il progetto produttivo di un territorio e dell'attività dei viticoltori che vi operano, che devono essere coadiuvati da agronomi e enologi specializzati. Il progetto di collaborazione di tutti gli attori coinvolti consente di curare al meglio i vigneti e di seguire la maturazione e la selezione delle uve fino al periodo della vendemmia e del conferimento in cantina. La qualità delle uve conferite nelle cantine diviene un elemento sempre più determinante. Infatti, oggi, molti sono i punti di criticità durante la fase vendemmiale che vanno tenuti costantemente monitorati al momento della consegna delle uve.

L'attenzione è rivolta non solo allo stato sanitario e alla qualità dell'uva, ma anche alla presenza di elementi estranei (come piccioli, lembi, pezzi di foglia, insetti, piccoli animali) e pezzi di materiali inerti (come plastica e residui metallici, ecc. ecc.).

Perciò, diventa indispensabile, per le produzioni di eccellenza, avere, negli stabilimenti di vinificazione impianti di selezione e di cernita dell'acino che vengono installati a valle della diraspatrice.

La selezione
degli acini
d'uva per via
densimetrica
in base al
grado di
maturazione



Dalla vendemmia del 2013 presso lo stabilimento dei Colli Romagnoli di Coriano abbiamo installato un impianto di cernita automatico dell'uva. Un impianto all'avanguardia, un'eccellenza tecnologica frutto di un importante investimento da parte della Cantina dei Colli Romagnoli che dimostra l'attenzione di Terre Cevico verso tutte le fasi della filiera, con l'obiettivo di massima valorizzazione dei vini prodotti.

La macchina funziona compiendo due azioni in un unico passaggio: è in grado di allontanare i frammenti verdi e di separare una unica massa di uva in due frazioni sulla base del diverso grado di maturità degli acini. In sintesi il sistema è composto da diversi livelli di smistamento, ognuno dei quali con una diversa tecnica di cernita: per contatto e per via densimetrica. Il primo livello di cernita consente la rimozione meccanica di frammenti verdi dalle uve per mezzo della rotazione del cilindro composto da molti dischi dentati, in seguito al passaggio e allo smistamento della massa di uva in ingresso su di un tavolo vibrante.

[segue dalla pagina precedente]

Nel secondo livello di cernita gli acini cadono su un rullo in rotazione, il quale consente la separazione degli stessi in due categorie, in base alla loro consistenza. Gli acini interi, infatti, non aderiscono



al rullo, mentre le bacche non perfettamente integre, schiacciate e le sole bucce, si attaccano ad esso e vengono espulse.

Durante l'ultimo livello di cernita le uve, immerse nel mosto con gradazione zuccherina prestabilita, vengono separate in base al livello di maturità per principio densimetrico. Gli acini maturi, aventi una densità maggiore rispetto a quella del mosto, precipitano sul fondo, mentre quelli immaturi, con una concentrazione zuccherina minore e di conseguenza una densità media minore rispetto a quella del mosto, galleggiano sulla superficie della vasca densimetrica.



La cernita automatica, ha un controllo capillare su ogni acino a un livello non riproducibile a mano e fornisce quindi un processo più coerente ed efficace rispetto a qualsiasi altra tipologia di cernita che in qualche

modo utilizzi la capacità discernente dell'individuo umano. Riusciamo quindi con più livelli di lavoro ottenere 3 risultati:

1. Separazione dei corpi estranei e di bucce ammalorate dall'uva (responsabili di deviazioni organolettiche nei vini)
2. Uve pulite con maturità incompleta ma soddisfacente (destinata a produzioni meno esigenti)
3. Uve pulite con maturità tecnologica, polifenolica e aromatica eccellente (destinata alla produzione dei grandi vini del gruppo)

Imprescindibili rimangono comunque le caratteristiche dell'uva al momento del conferimento; forte attenzione va prestata sulla sanità dell'uva, sull'epoca di maturazione e sulla cura della raccolta. Scienza, coscienza e sensibilità di prodotto sono quindi i valori che, comunque vada, ci devono accompagnare sul nostro percorso di valorizzazione del prodotto e del territorio, passano sempre e comunque attraverso **una produzione di uva mirata alle richieste di mercato.**

ULTIM'ORA / Progetto Autogrill con vini Galassi e b.io bpuntoio

Nella seconda parte del 2018, Due Tigli ha siglato una partnership con Autogrill, il principale operatore delle aree di servizio della rete autostradale italiana. Le aree di servizio Autogrill, luoghi di grande flusso di pubblico nazionale e internazionale, si caratterizzano per varietà e selezione dei prodotti esposti e rappresentano una grande vetrina su tutto il territorio nazionale.

Grazie all'accordo, in tutte le aree di ristoro del territorio a insegna Ciao, circa 120 in Italia di proprietà di Autogrill, sono presenti una serie di vini di pregio delle linee Galassi e b.io bpuntoio. In particolare, il Pignoletto D.O.C. frizzante Galassi e tre vini biologici della linea b.io bpuntoio: il Sangiovese Romagna D.O.C., il Lambrusco e il Nero d'Avola - Cabernet.

Tutti i vini sono presenti nelle bottiglie da 0,375 litri, la cosiddetta 'mezza', il formato più adeguato alla tipologia di servizio erogato sulla rete autostradale.

Per dare maggiore valore al progetto di Due Tigli, i vini non sono in esposizione massiva nell'area promozionale, ma la loro presenza è nell'area più selezionata dei ristoranti della catena, ad accompagnare con eleganza e raffinatezza i pasti delle numerose persone in transito.

Un'opportunità che può dare grande visibilità a vini di pregio che i consumatori possono trovare anche nei punti vendita della Grande Distribuzione.



La vignetta di Primo



Risorsa Vino Bene Comune | Anno I - Numero 2
Pubblicazione di informazione interna a cura di
Aut. Pres. Trib. Ravenna n. 1445 del 5 giugno 2018

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: AB Grafica, Via E. Roli, 11 - Massa Lombarda (RA)

Chiuso in redazione il 14 agosto 2018

TERRE CIVICO
ESTRATTORI DAL 1982