

TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963

In Vino
veritas!
PREMIUM QUALITY WINE

1. Il **vino**, sostenibilità e cultura di Marco Nannetti 6

2. Il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico, **ragioni e obiettivi** 10

3. Una **rete** di cooperative vitivinicole e agricole per la Romagna 14

4. Terre Cevico: il **cuore** in Romagna, la **testa** nel Mondo 22

5. Le "terre" di Terre Cevico: **la base sociale** 26

6. La sostenibilità **ambientale** 30

7. La sostenibilità **economico-produttiva** 42

8. La sostenibilità **sociale e culturale** 48

9. Prodotti e **premi** 60

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2017/2018

al 31 luglio 2018

Un personale ringraziamento a chi, nei fatti, rende possibile tutto questo. Dall'Assemblea dei soci a tutto il Cda, dalle colleghe, colleghi e collaboratori che con abnegazione quotidiana mettono a disposizione del bene comune il proprio impegno. Un riferimento particolare a Lauro Giovannini e Massimo Gallina per la professionalità e la perseveranza che continuano ad esprime all'interno della Direzione Operativa. Ringrazio Ruenza Santandrea per l'impulso fondamentale dato a Cevico in questi anni di crescita e un affettuoso saluto lo dedico, a nome di tutti, al collega e amico Sante Ricci che ci ha prematuramente lasciato.

Marco Nannetti

1. Il **vino**, sostenibilità e cultura

Alimentarsi è stato definito un “gesto agricolo”, inteso come rappresentazione indissolubile tra il ruolo dell’agricoltura e la vita delle persone. La crescita economica che il pianeta sta conoscendo in questi anni, con la relativa ulteriore pressione demografica, ci porta a dover necessariamente e rapidamente introdurre anche in agricoltura l’elemento “sostenibilità”. Alimentare quotidianamente quasi 10 miliardi di persone nel 2050 sarà possibile solo se il sistema agricolo mondiale sarà stato in grado, in questi anni, di adattare tutte le filiere ad un modello di crescita sostenibile. Questo implica anche una evoluzione culturale nell’ambito della quale la ricerca, la scienza e la conoscenza devono rappresentare le fondamenta del nuovo edificio. Quando parliamo di sostenibilità parliamo certamente di tutte quelle azioni che tendono a preservare la biodiversità e l’ambiente in cui viviamo, ma non possiamo però negare come questi elementi debbano coniugarsi e svilupparsi con le tematiche sociali ed economiche per dare vita ad un sistema veramente virtuoso e di prospettiva sostenibile. Terre Cevico produce vino, un prodotto agricolo “a tutti gli effetti” e forse tra i più antichi. Sulla sostenibilità Terre Cevico cerca di ricondurre il vino nella quotidianità delle persone trasferendo la cultura e la conoscenza di un alimento che nei secoli si è trasformato in piacere del gusto, della convivialità, della cultura delle biodiversità territoriali. Ci poniamo cioè come una sorta di mediatori culturali per trasferire conoscenza e innovazione sia ai viticoltori, per aiutarli a produrre sem-

Nuovo presidente di Terre Cevico. Si tratta di **Marco Nannetti**, perito agrario all’Istituto Scarabelli di Imola, 50 anni all’anagrafe e da ben 28 nel settore del vino; già vicepresidente di Cevico dal 2016.



di Marco Nannetti



pre meglio, sia ai consumatori di tutto il mondo, per fargli conoscere tutto ciò che contiene un bicchiere di vino: una storia millenaria, occupazione lavorativa, tutela e valorizzazione dell'ambiente. Seguendo questa vocazione, Terre Cevico costruisce e presenta ogni anno il Bilancio di sostenibilità: per condividere la cultura, la conoscenza del vino e dei suoi gesti quotidiani. In questo impegno ci confortano le parole che sono state scelte per aprire il "Testo unico della vite e del vino", cioè la Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, che segue di pochi mesi la Risoluzione adottata in ambito Oiv in merito ai principi generali sulla vitivinicoltura sostenibile (CST 518-2016). Così si apre il documento: "*Il vino, il prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quale frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale*". I legislatori hanno inteso spostare in avanti la percezione che abbiamo di un prodotto alimentare, pur particolare, come il vino, non limitando la sua presenza a un fattore puramente conviviale, ma anzi definendolo come un elemento della cultura quotidiana, il cui consumo va oltre la degustazione o l'accompagnamento di vivande. Quindi, anche il "Testo unico della vite e del vino" conferma che la sostenibilità, declinata in tutti i suoi aspetti, diventa il fine a cui tendere per un settore economico in buona salute e per le imprese che ne fanno parte. Terre Cevico intende essere parte di questo gruppo di imprese virtuose e di farlo da protagonista. Per questo la scelta di presentare il nostro Bilancio di sostenibilità in una veste nuova, che permetta di leggerlo e comprenderlo con più immediatezza. Abbiamo deciso di trasformare quello che fino a ora è stato un documento tecnico in una pubblicazione in cui non è Terre Cevico che presenta i numeri del proprio bilancio di sostenibilità, ma è Terre Cevico che si presenta attraverso i numeri del proprio Bilancio di sostenibilità. Le imprese sentono sempre più il bisogno di comunicare all'esterno chi sono, cosa pensano e cosa fanno, per colmare quel *gap* che si viene a creare dal confronto tra la propria identità (ciò che si crede di essere) e l'immagine percepita dagli altri. Questo vale ancora di più per Terre Cevico,

che è una cooperativa e che quindi nasce e cresce avendo come riferimento i valori fondanti quali solidarietà, legalità, creazione di opportunità per tutti. E, non ultimo, la sostenibilità. Tra i sette principi approvati dal 31esimo congresso dell'Alleanza cooperativa internazionale di Manchester, nel 1995, c'è quello dell'Interesse verso la comunità, cioè le cooperative lavorano per uno sviluppo sostenibile delle proprie comunità attraverso politiche approvate dai propri soci. Credo sia molto chiaro. Proprio per seguire questa vocazione e ribadire il profondo legame del Consorzio con la terra e la società, con la tradizione e la cultura vitivinicola italiana e della Romagna, abbiamo deciso di potenziare la relazione con il lavoro dei nostri soci con il cambio di denominazione da "Gruppo Cevico" a "Terre Cevico". Chi si ricorda la



LA STORIA DI CEVICO

1963 **Nasce il CEntro VInicolo COoperativo ravennate, per affrancare i produttori di uva dal sistema di mercato gestito dai commercianti privati.**

2001 **Trasformazione in Gruppo CeViCo. Vengono consolidati i rapporti con le due cooperative vitivinicole di base, Cantina dei Colli Romagnoli e le Romagnole, e riorganizzato l'assetto tecnico-commerciale di quello che ormai era un "gruppo" nei fatti. La direzione intrapresa era quella di valorizzare una produzione che è per lo più romagnola e iniziare un percorso nuovo che parlerà molto più di territorio e di sostenibilità ambientale.**

2018 **Passaggio a Terre Cevico, perché aumenta sempre più la convinzione che la grande forza del vino cooperativo sia quella di essere piccoli nella gestione della vigna, con 5.000 soci che possiedono di media 2 ettari di vigneto ciascuno, e grandi nella dimensione aziendale, con agronomi, enologi, tecnologia, forza commerciale e di marketing per seguire la qualità del prodotto dal campo ai mercati internazionali. La politica commerciale di Terre Cevico vuole ricondurre il vino nel proprio ambito naturale, considerandolo come "prodotto agricolo", oltre che come parte integrante dell'enogastronomia (recuperando un legame forte con i pasti e la cucina), distaccandosi dalla concezione dell'ultimo decennio che faceva del vino un prodotto ludico e/o di lusso.**



di Marco Nannetti



nostra storia sa che il 19 febbraio 1963 dieci rappresentanti di cantine sociali e cooperative braccianti del territorio ravennate, si riunirono dal notaio per costituire un consorzio cooperativo, il Centro Vinicolo Ravennate, divenuto poi Gruppo Cevico, con l'intento di creare una struttura in grado di valorizzare le produzioni dei piccoli produttori di uva del territorio. Oggi, con il cambio di denominazione in Terre Cevico, ci rappresentiamo come una "rete di imprese cooperative" fondata sul "vigneto".
E come Terre Cevico, cioè come rete di imprese cooperative, dev'essere nostro impegno comunicare cosa facciamo in materia di sostenibilità. La nostra dimensione aziendale non prevede obblighi in materia di bilanci di sostenibilità, ma da anni lo abbiamo comunque redatto e stampato consci dell'importanza di questo strumento.



Sostenibilità per me sono i **comportamenti** e gli atteggiamenti che accompagnano il corso della natura. Spesso basterebbe non distruggere.
Per me Terre Cevico è **una casa**, con i suoi aspetti positivi e negativi, la convivialità e la familiarità, ma anche pazienza e mediazione nella gestione quotidiana.

2. Il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico,

Il Bilancio di sostenibilità è un documento di comunicazione che rappresenta ed esprime la responsabilità sociale dell'impresa nei confronti di tutti gli interlocutori con i quali essa interagisce, direttamente o indirettamente.

Lo scopo del Bilancio di sostenibilità consiste nel valutare tutte le prestazioni dell'organizzazione, sia economiche sia non economiche, verso tutti i centri di interesse a essa collegati. In Italia questa modalità di Bilancio è uno strumento volontario che, se utilizzato, rientra nel sistema informativo dell'impresa e viene affiancato al Bilancio d'esercizio. Si tratta, quindi, di due documenti autonomi ma tra loro collegati; infatti, è dal bilancio contabile che si ricavano i dati necessari per evidenziare la creazione del valore aggiunto e la sua successiva ripartizione tra i soggetti che hanno partecipato alla formazione di tale risultato.

La prima fonte di ispirazione per redigere il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico sono stati gli obiettivi dell'Onu in termini di sviluppo sostenibile. È stato poi redatto nel rispetto dei principi generali per una vitivinicoltura sostenibile adottati dall'Oiv (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) e dal Mipaaft (Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo); l'Italia è infatti membro dell'Oiv e il Mipaaft assicura la partecipazione ai lavori di questo organismo intergovernativo a carattere scientifico e tecnico avente una competenza riconosciuta nel settore vitivinicolo. L'Oiv conta 46 paesi membri che costituiscono più dell'80% della produzione di vino mondiale e le sue risoluzioni tecnico-scientifiche vengono adottate per consenso. In tale contesto, sulla base dei lavori condotti dai diversi gruppi di esperti sui differenti aspetti della sostenibilità, a ottobre 2016, è stata adottata all'unanimità la risoluzione CST 518-2016 sui "principi generali dell'Oiv sulla vitivinicoltura sostenibile - aspetti ambientali, sociali, economici e culturali".

Tale risoluzione muove dalla necessità generale di comprendere il concetto di sostenibilità e le sue implicazioni e dal presupposto che è opportuno distinguere i principi generali di sostenibilità dai metodi di produzione che integrano, in maniera totale o parziale, tali principi e dalla consapevolezza dell'esistenza di molti approcci diversi e potenzialmente di uguale rilevanza per la valutazione di un sistema legato allo sviluppo sostenibile, tenendo conto della grande diversità dei contesti vitivinicoli e dei sistemi di produzione dell'uva e del vino su cui i fattori di sostenibilità possono avere impatti diversi.



ragioni e obiettivi



Il Bilancio di sostenibilità, in sintesi, dovrebbe:

- consentire la comprensione del ruolo svolto dall'attività dell'impresa nella società civile;
- fornire informazioni sul raggiungimento degli obiettivi sociali prefissati, confrontando quanto realizzato con le esigenze sociali preesistenti;
- dimostrare che il fine dell'organizzazione, oltre alla creazione di profitto, è anche quello di fornire un valore aggiunto alla collettività;
- rappresentare uno strumento volto a favorire lo sviluppo della democrazia, della partecipazione e della trasparenza nell'ambito delle attività dell'impresa;
- costituire uno strumento di rendicontazione degli effetti delle azioni dell'organizzazione, in termini di utilità e legittimazione sociale e di efficienza gestionale;
- rappresentare un momento di riflessione e, soprattutto, di comunicazione ai soggetti interessati, dell'impegno dell'organizzazione per il miglioramento della qualità dei prodotti e servizi offerti, del rapporto con i consumatori, della sicurezza sul posto di lavoro, del rispetto dell'ambiente;
- dimostrare che l'azienda ha messo in atto un processo economico volto al mantenimento e alla salvaguardia del sistema territoriale grazie alle complesse interconnessioni che esistono fra l'aspetto sociale, economico ed ambientale.

Organi Sociali

Consiglio di Amministrazione:
Nannetti Marco - Presidente
Dalprato Silvano - Vice Presidente
Frulli Carlo - Vice Presidente
Asioli Alberto - Consigliere
Bandini Olivano - Consigliere
Barnabè Igor - Consigliere
Castori Maurizio - Consigliere
Cattani Flavio - Consogliere
Donati Franco - Consigliere
Foschi Fabio - Consigliere
Meluzzi Gianluca - Consigliere
Raffoni Gianni - Consigliere
Sabbatani Gianpietro - Consigliere
Vecchi Gregorio - Consigliere
Zoffoli Claudio - Consigliere

Direzione Operativa:
Giovannini Lauro
Gallina Massimo
Nannetti Marco

Collegio Sindacale:
Landi Isabella - Presidente
Garavini Elisa - Membro effettivo
Caldarelli Piertommaso - Membro effettivo

Società di Revisione:
Aleph Auditing S.r.l.

Direttore generale
Lauro Giovannini

La gestione agricola risulta fondamentale per il presidio del territorio, la sua conservazione, la tutela del paesaggio, della flora e della fauna, la creazione di spazi e la valorizzazione di tradizioni culturali, unitamente al minore impatto ambientale, anzi al rilancio ed al miglioramento dell'ecosistema in generale.
In particolare la produzione del vino è riconosciuta come una delle attività meglio individuate nella nostra "cultura" e nei valori che essa esprime per tutelare e migliorare l'ambiente e il paesaggio, migliorare la qualità della vita delle persone che ci lavorano e dei consumatori, massimizzare il valore del territorio attraverso la diffusione delle tradizioni culturali che si accompagnano alla tipicità, salubrità e gusto del vino stesso. L'agricoltura e la vitivinicoltura risultano, perciò, sempre più al centro di uno sviluppo sostenibile del territorio, riprendendo una nuova e più pregnante importanza, che forse nel tempo era stata un po' messa da parte.
Da questo rilancio di valori le aziende vitivinicole diventano un importante veicolo per una rinascita sostenibile del territorio, da attuare con estrema consapevolezza all'interno del sistema complessivo costituito da tutte le forze intellettuali e politiche che hanno motivazioni e interesse a tali obiettivi (*Stakeholder*).
In un contesto in cui assumono un'importanza crescente, accanto agli aspetti di natura economica, patrimoniale e finanziaria, anche quelli di natura sociale e di sostenibilità, per cui l'impresa moderna deve tendere a un equilibrio tra aspetti economici e sociali, è evidente il rilievo che assume il Bilancio di sostenibilità come strumento di rendicontazione della responsabilità dell'impresa nei confronti di tutti i suoi interlocutori e del contesto in cui opera.
Un ulteriore aspetto da non trascurare, soprattutto con riferimento alle società cooperative, riguarda il fatto che il Bilancio d'esercizio, redatto secondo quanto previsto dalle norme civilistiche, non mette in evidenza gli aspetti caratteristici che distinguono queste società dalle altre tipologie di società lucrative: l'assenza di scopo di lucro e i principi di mutualità, solidarietà e democraticità e, ultimo ma non meno importante, il plusvalore riconosciuto ai Soci



Sostenibilità è lasciare **un mondo migliore** di come l'ho trovato.
Per me Terre Cevico è un modello d'impresa sostenibile che genera **valore** per i soci, il territorio e le nostre famiglie.

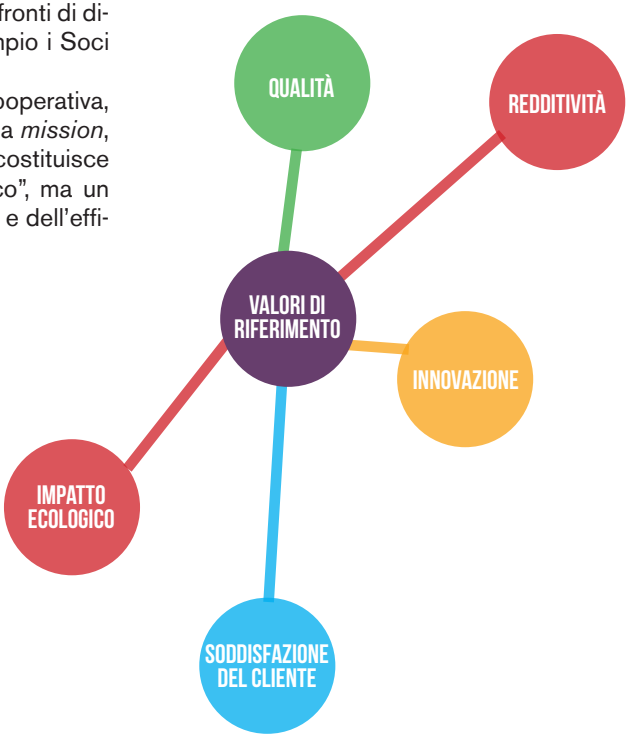
ragioni e obiettivi



derivante dal rapporto mutualistico messo in atto dalla società cooperativa e non presente nelle società private a scopo di lucro. Ecco quindi che la presentazione di un Bilancio di sostenibilità acquista per Terre Cevico un'importanza doppia: mettere in evidenza i risultati raggiunti con le buone pratiche collegate alla responsabilità sociale d'impresa e confermare l'efficacia del modello cooperativo nel diffondere cultura e prassi della sostenibilità.

Su quest'ultimo punto va precisato che per le società cooperative il tema della responsabilità sociale e della sua rendicontazione assumono un ruolo di particolare rilievo, proprio perché il risultato economico d'esercizio non è di per sé un indicatore sufficiente a esprimere l'andamento dell'impresa, soprattutto nei confronti di diversi *stakeholder*, quali ad esempio i Soci e i produttori vitivinicoli.

Per questo, nel caso di una cooperativa, per la tipologia societaria e la sua *mission*, il Bilancio di sostenibilità non costituisce un mero documento "economico", ma un reale misuratore dell'andamento e dell'efficacia aziendale.



3. Una **rete** di cooperative agricole vitivinicole

Terre Cevico è un centro vinicolo cooperativo tra i più importanti d'Italia. Il suo cuore è in Romagna, ma le sue ramificazioni sono internazionali. La sede lughese è il centro strategico di un sistema che garantisce i servizi tecnici e commerciali per l'intera filiera. Le Cantine sociali ricevono le uve dai produttori associati e procedono alla vinificazione.

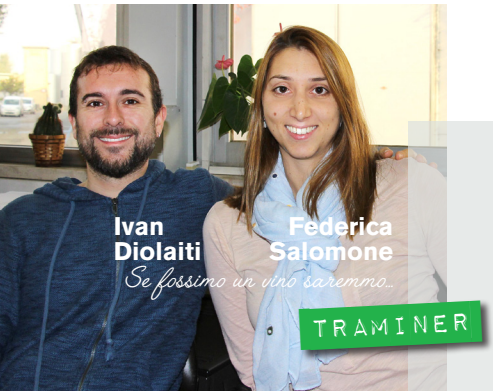


La rete è strutturata in modo tale che ogni cooperativa è specializzata su un ambito specifico, che è l'oggetto della sua attività, mentre il sistema-Terre Cevico consente di attuare quelle sinergie economiche e commerciali in grado di aumentare la competitività sui mercati globali, ottimizzando i costi di produzione e di commercializzazione. In una frase, la strategia di Terre Cevico permette di "essere grandi dove serve e piccoli per essere vicini alla base sociale".

LA FILIERA PRODUTTIVA DI TERRE CEVICO

La base sociale di Terre Cevico è composta da:

- **Produttori Agricoli** associati e **Cooperative di produzione** associate (Cooperative Agricole Braccianti, CAB) che producono le uve e le conferiscono alle cantine associate del Gruppo.
- **Cantine di vinificazione** associate, situate prevalentemente in Romagna, che curano la produzione dei vini, trasformando le uve conferite dai Soci, ai quali forniscono assistenza e servizi connessi alla coltivazione della vite:
  - **Le Romagnole**, con sede legale a Lugo di Romagna. A Le Romagnole fanno capo stabilimenti, centri di pigiatura e centri di raccolta situati nelle province di Ravenna e Ferrara.
  - **Consorzio Le Romagnole Due**.
  - **Cantina dei Colli Romagnoli**, nata dalla fusione fra Copa e Terre Imolesi, Cantina sociale di Savignano sul Rubicone (FC) e Terre Riminesi. Possiede stabilimenti a Faenza, Imola e Coriano (RN) e centri di raccolta a Casola Valsenio e Savignano.
- **Winex Soc. Coop. Agricola**, con sede a Barbiano (RA), che raccoglie conferimenti di diverse Cantine sociali, sia romagnole sia di altri territori, a completamento della gamma di prodotti gestita da Terre Cevico.



Sostenibilità è la **ricerca** e lo sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della società.
Per noi Terre Cevico è sinonimo di sicurezza, stabilità e **responsabilità**

BASE SOCIALE



CANTINA DEI COLLI ROMAGNOLI

STABILIMENTI Imola, Faenza, Coriano

CENTRI RACCOLTA
Casola Valsenio, Savignano sul Rubicone

VIGNETI IN GESTIONE DIRETTA
Azienda Poggio Pollino e vigna di Formellino

LE ROMAGNOLE / CONSORZIO LE ROMAGNOLE DUE

STABILIMENTI
Alfonsine, Bagnacavallo, Fusignano, Filetto, Massa Lombarda, Sant'Alberto, Voltana

CENTRI RACCOLTA
Santerno, Filo, San Pietro in Campiano

CAB

Cab Bagnacavallo-Faenza,
Cab Campiano,
Cab Massari (Conselice),
Cab Agrisfera (Sant'Alberto),
Cab Terra

WINEX SOC.COOP. AGRICOLA

3. Una **rete** di cooperative agricole vitivinicole

Le controllate di Terre Cevico.

- **Terre CEVICO Soc. Coop. Agricola** che provvede alla commercializzazione comune dei vini imbottigliati all'estero, dei vini sfusi in Italia e all'estero, nonché al confezionamento dei vini nei due centri di imbottigliamento di proprietà, localizzati a Lugo (RA) e Forlì. Inoltre si occupa della fornitura di servizi agronomici, enologici, di laboratorio e legislativi alle cooperative del gruppo.

- **Due Tigli SpA**, acquisita nel 2000 e controllata al 100%, è una società commerciale per la distribuzione in Italia di prodotti confezionati relativi a "marchi" già molto conosciuti sui mercati, quali Galassi, Terre Cevico, Ronco e San Crispino.

- **Rocche Malatestiane Rimini Srl**, società commerciale totalmente controllata da Terre Cevico che si occupa della gestione del progetto territoriale di Rimini con distribuzione dei vini con marchi legati alla ex cantina cooperativa "Rocche Malatestiane".

- **Sprint Distillery Srl**, acquisita per il 100%, che produce liquori e distillati per la successiva commercializzazione soprattutto nella Gdo e nella ristorazione tramite la società Due Tigli.

- **Tenuta Masselina Srl agricola**, acquistata nel 2008, che possiede vigneti nella zona viticola vocata della "Serra" nel territorio di Castel Bolognese (RA). È una sorta di "laboratorio esperienziale" in cui si ricercano tecniche e tecnologie per la produzione di vini di qualità per tutto il Gruppo. Dal 2013, attraverso Terre Cevico, è stata formalizzata un'importante collaborazione con l'Istituto Agrario Scarabelli di Imola, che ha permesso anche la locazione della cantina della scuola da parte di Tenuta Masselina. La Tenuta è in fase di conversione alla viticoltura biologica.

- **Medici Ermete & Figli Srl**. Società per la produzione e commercializzazione di vini emiliani, soprattutto Lambrusco, in Italia e nel mondo. La gestione vede coinvolta, assieme a Terre Cevico, la famiglia Medici, che commercializza prodotti con marchi molto riconosciuti sul mercato: Medici, Concerto, Assolo, Quercioli, Castelli del Duca.



Sostenibilità è il **ruolo sociale** che Terre Cevico riveste nei confronti del territorio e dei suoi dipendenti, legato ai suoi valori cooperativi.
Per noi Terre Cevico è una realtà importante della Romagna che ha sostenuto e sostiene il territorio dando un grande **valore all'agricoltura**.

CONTROLLATE



*con vigneti a gestione diretta in conversione bio

3. Una **rete** di cooperative agricole vitivinicole

Le partecipate di Terre Cevico.

- **Collis, Veneto Wine Group**. Consorzio vitivinicolo di secondo grado, nato il 26 giugno 2008, di cui Terre Cevico è il terzo socio fondatore.
- **Carniato Europe S.A**. Società francese, dal 1955 specialista della distribuzione di prodotti enologici e alimentari italiani per i professionisti che operano sul mercato francese, con partner GIV, Riunite e Grandi Salumifici Italiani. Terre Cevico detiene il 7,5% delle azioni di Carniato.
- **Vintalia Gmbh & Co. KG**. Società tedesca, con partner la Schlosswachenheim AG, per la vendita di vini italiani confezionati in Germania, in cui Terre Cevico ha una partecipazione del 25%
- **Auramadre Srl**. Partecipazione al 50% con Cantina Tollo, per la commercializzazione di vino Biologico (vini di Sicilia, Abruzzo, Emilia Romagna).
- **Bolè Srl**. Società partecipata da Terre Cevico al 50% con Caviro, per la valorizzazione e la commercializzazione dello spumante romagnolo.
- **Cantine Giacomo Montresor Spa**. Storica azienda veronese dell'Amarone e Valpolicella, con tenuta e vigneti anche nel Collio Goriziano in Friuli, di cui Terre Cevico detiene il 50% del capitale sociale.
- **Distribuzione Alcoli Italia Srl** (Dai, ex Dister Distribuzione Srl). Società che commercializza alcool, con sede nello stabilimento di Terre Cevico Lugo, acquisita a fine 2010 in compartecipazione (50%) con il socio svizzero Ebah sa, un *player* di riferimento del mercato dell'alcol europeo.
- **Italian Trading Srl**. Società fondata nel 1996, si è unita Terre Cevico nel 2007 per avere una rappresentanza nel Sud-Est asiatico.
- **Enoica Srl**. Una sorta di laboratorio/officina di giovani del mondo privato che collaborano con una cooperativa, di fatto una realtà di cui Terre Cevico detiene il 10%.



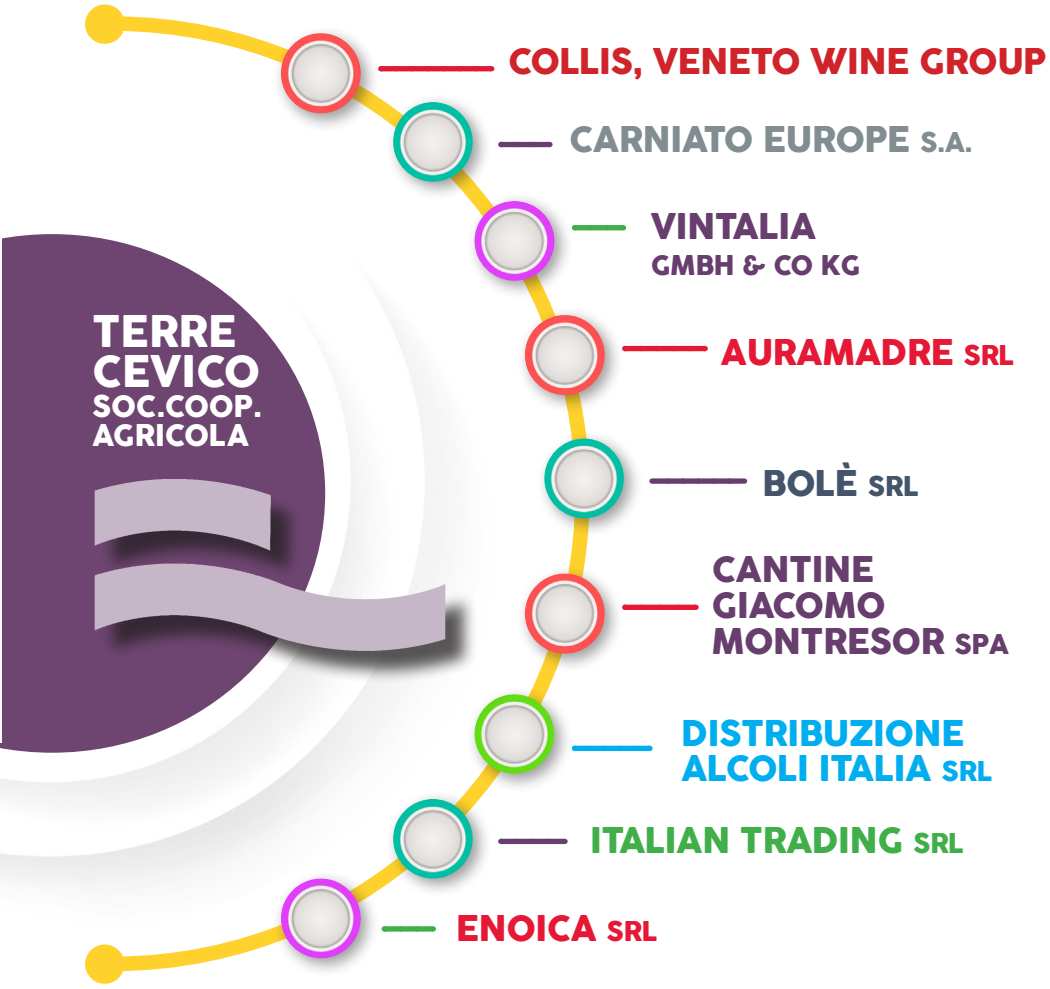
Lauro Giovannini

Se fossi un vino sarei...

PASSITO DI SANGIOVESE

Sostenibilità è un contributo per cercare di **salvare il mondo**. Per me Terre Cevico è un'efficiente organizzazione con l'obiettivo di dare una **prospettiva** al lavoro dei propri soci.

PARTECIPATE



5 IMPIANTI DI IMBOTTIGLIAMENTO

100.000.000* **BOTTIGLIE CONFEZIONATE ALL'ANNO**

983 REFERENZE COMMERCIALI

164.000.000 GIRO D'AFFARI CONSOLIDATO

EXPORT 64 PAESI





*bottiglie 0,75 litri equivalenti



23 UNITÀ PRODUTTIVE

140.000.000 CHILOGRAMMI UVE TRASFORMATI ALL'ANNO

5.000 SOCI

264 DIPENDENTI

9 BRAND DI PRESTIGIO INTERNAZIONALE

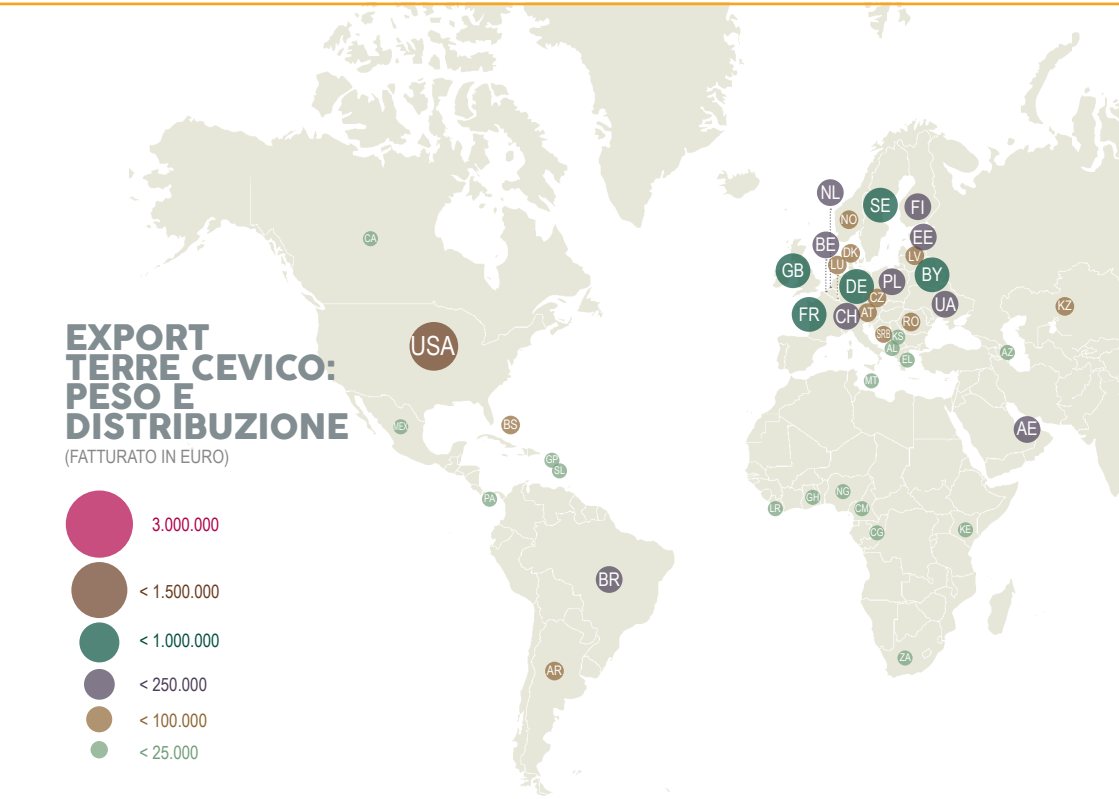
TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963

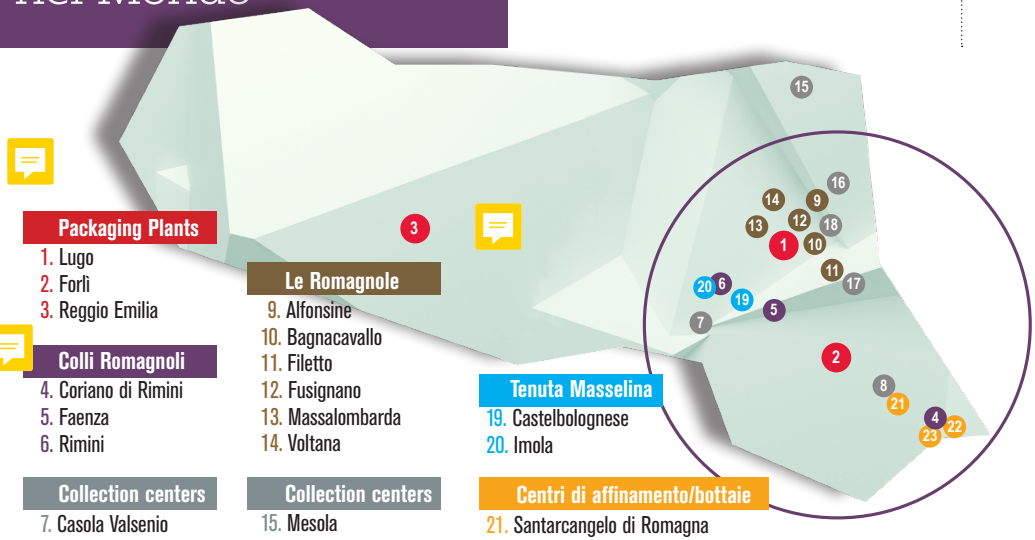
4. Terre Cevico: il **cuore** in Romagna, la **testa**

Terre Cevico non tradisce le sue origini romagnole, ma è consapevole che per affrontare il mercato globale occorre avere un paniere ampio e diversificato di prodotti che rappresentino tutta l'enologia italiana così come è conosciuta e richiesta nel mondo. Per questo, a partire dal nucleo originario che rispecchiava la territorialità romagnola della cooperativa – l'acronimo Ce.Vi.Co nasce dalla denominazione CEntro VInicolo COoperativo ravennate – è stata sviluppata una rete di imprese che, terminato il consolidamento in Romagna, si è estesa e si sta estendendo non solo nelle altre regioni italiane ma in tutto il mondo.

La rete di imprese cooperative che fa capo a Terre Cevico lavora in modo coordinato lungo tutti i passaggi della filiera: dalla produzione nel vigneto alla commercializzazione nel mercato dei vini confezionati e prodotti affini. Terre Cevico in questo modo gestisce circa 7.000 ettari coltivati a vite, gran parte dei quali si trova in Romagna. I vigneti sono condotti dai circa 5.000 soci produttori agricoli per una corrispondente quantità di vino stimata in oltre 1.000.000 di ettolitri, che rappresentano oltre il 30% dell'intera produzione del bacino romagnolo. Oltre la metà delle produzioni del gruppo, così come sopra definito, è venduta confezionata.



nel Mondo



Packaging Plants
1. Lugo
2. Forlì
3. Reggio Emilia

Colli Romagnoli
4. Coriano di Rimini
5. Faenza
6. Rimini

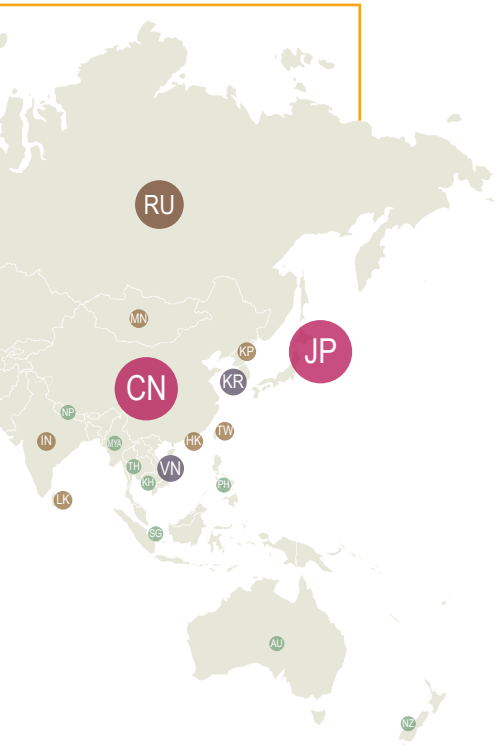
Collection centers
7. Casola Valsenio
8. Savignano sul Rubicone

Le Romagnole
9. Alfonsine
10. Bagnacavallo
11. Filetto
12. Fusignano
13. Massalombarda
14. Voltana

Collection centers
15. Mesola
16. Sant'Alberto
17. San Pietro in Campiano
18. Santerno

Tenuta Masselina
19. Castelbolognese
20. Imola

Centri di affinamento/bottaie
21. Santarcangelo di Romagna
22. San Patrignano, Coriano
23. Colli Romagnoli, Coriano



Nella cartina sopra riportata è delimitata la zona primaria di produzione di Terre Cevico, che negli ultimi anni ha sviluppato una politica di espansione anche in altre zone vinicole italiane (Umbria, Abruzzo, Sicilia, Puglia) attraverso cantine sociali e partner di provata affidabilità ed esperienza. L'obiettivo è allargare la gamma dei prodotti offerti e fornire ai clienti un servizio migliore.



La grotta di affinamento di Santarcangelo.

TERRE CEVICO IN ITALIA



Tra le collaborazioni merita un discorso la presenza di Terre Cevico a Fico (Fabbrica Italiana Contadina), il "Parco del cibo" inaugurato a Bologna il 15 novembre 2017. Terre Cevico è fra le società che collaborano all'iniziativa nel settore dei prodotti vinicoli, ritenendola utile per dare impulso all'immagine del Gruppo.

IN UMBRIA

- Molini Popolari Riuniti (Spoleto, PG) che ha affidato a Terre Cevico i prodotti derivanti dalla propria gestione vini.
- Latte Grifo (area Colli Amerini), per il collocamento dei vini da loro prodotti e la successiva collocazione con i marchi dei "Colli Amerini".
- Cantina Monrubio (Orvieto, TR), per la commercializzazione dell'Orvieto DOP, un'eccellenza dei vini del centro Italia per significato storico, produttivo e per il contributo enologico che sottende.





nel Mondo

IN FRIULI

- Montresor Tenuta Vidussi (Capriva del Friuli).

IN VENETO

- Cantine Giacomo Montresor (Verona).

IN ABRUZZO

- Progetto Auramadre con Cantina Tollo (Chieti), per la commercializzazione di vini bio abruzzesi.

IN PUGLIA

- Progetto Poggio Marù per i vini pugliesi, in particolare del Salento Tenuta Masseria Borgo dei Trulli (Manduria, TA).
- Cantina Sociale De Gasperi (Canosa Di Puglia, BT), con accordo per la commercializzazione dei vini pugliesi.

IN SICILIA

- Cantina Colomba Bianca di Mazara del Vallo (TP), accordo per la realizzazione e commercializzazione di importanti vini biologici.

Sostenibilità è il modo per migliorare, unendo elementi dell'ambito sociale, ambientale ed economico, la **qualità di vita** di tutte le persone e quella delle generazioni future.
Per me Terre Cevico è un'azienda di persone che rappresentano l'**identità** del territorio romagnolo e che lavorano con dedizione e applicazione.

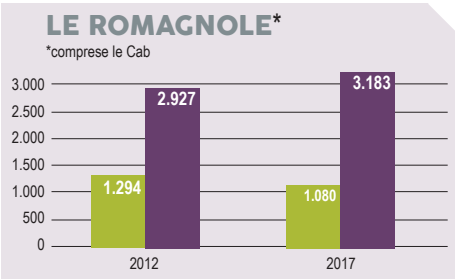
Come si può notare grazie alle infografiche, Terre Cevico ha creato nel tempo un ampio portafoglio di associati e di prodotti: questa diversificazione è l'elemento strategico – o comunque uno degli elementi – che permette al gruppo di competere nel complesso mercato dei prodotti enologici. Ovviamente, questa strategia imprenditoriale, come già spiegato in precedenza, si basa sulla gestione cooperativa, che mette al centro sempre i produttori delle uve e dei vini che grazie alla struttura cooperativa beneficiano del rapporto mutualistico sia per quanto riguarda gli aspetti economici, sia per quelli di qualificazione produttiva. È questo il modello che costantemente viene sviluppato e ampliato con nuove zone e nuovi prodotti, sempre nell'ottica della ricerca della qualità e della vitivinicoltura sostenibile. Riteniamo che questo sia un modello vincente che sta suscitando molto interesse tra i *buyers* di tutto il mondo.

Grazie a questa potenzialità produttiva Terre Cevico si colloca fra le prime società operanti nel territorio nazionale sia per quanto riguarda il mercato del vino sfuso, verso praticamente tutti i paesi della Ue, sia per quanto riguarda il mercato del vino confezionato, attraverso il quale si raggiungono 65 Paesi nel mondo con clienti ormai consolidati e partner che costituiscono un sicuro punto di riferimento.

5. Le “terre” di Terre Cevico: **la base sociale**

Due elementi importanti per capire l’evoluzione che ha interessato le cantine socie di Terre Cevico nell’ultimo quinquennio so-no il numero dei soci e la superficie coltivata a vigneto. Prendendo in esame Le Romagnole e Colli Romagnoli, si può identificare una dinamica comune: entrambe hanno registrato una diminuzione del numero dei soci con contestuale aumento della superficie coltivata a vigneto. Nello specifico:

- **Le Romagnole**, che insistono prevalentemente sull’areale di pianura della provincia di Ravenna e ricomprendono anche le Cab, hanno visto una riduzione considerevole del numero dei soci (- 20%) a cui è corrisposto



un aumento di superficie dell’8%, segno di una concentrazione del vigneto in poche aziende. Probabilmente anche la crisi della frutticoltura ha spostato l’attenzione degli agricoltori di pianura sulla viticoltura, che non è più intesa come un elemento di corollario per l’azienda agricola, ma come un’attività importante e specializzata.
Venendo nello specifico al tema della sostenibilità, giocano un ruolo importante anche le certificazioni: gli stabilimenti di Alfonsine e Bagnacavallo delle cantine Le Romagnole sono certificati Iso 22000:2005 per la produzione di mosti e vino.



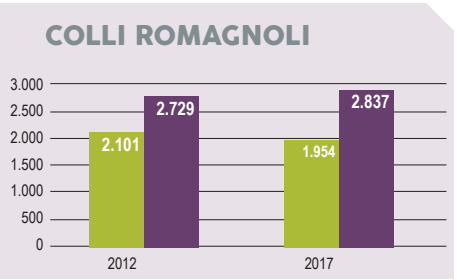
Numero soci
Vigneto (ha)





Numero soci
Vigneto (ha)

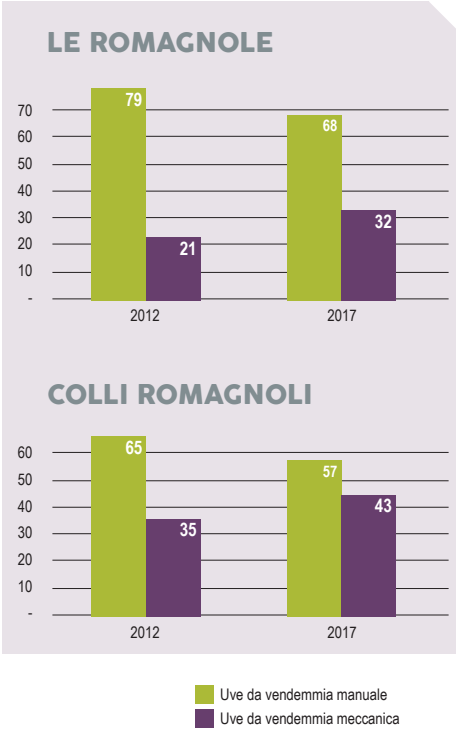
- **La cantina dei Colli Romagnoli** ha un bacino di riferimento sostanzialmente collinare e pedecollinare, che si estende da Ozzano Emilia a Cattolica lungo l'asse della Via Emilia e nella parte nord della provincia di Pesaro. Anche qui si è assistito ad un certo accorpamento dei vigneti, ma il numero dei soci ha subito una diminuzione quantitativamente più modesta: in collina l'arborea di elezione è la vite, accompagnata talora dall'ulivo: non avendo particolari alternative sul fronte frutticolo, soprattutto nelle aree prive di irrigazione, molte aziende tendono a rinnovare la coltivazione del vigneto.
Per quanto riguarda le certificazioni, Cantina dei Colli Romagnoli è certificata con Dnv per gli standard: UNI EN ISO 9001:2008 e Fssc 22000 version 3.1 - Iso/Ts 22002-1:2009.
Inoltre ha ottenuto il Certificato di conformità Bio (Icea) e segue la Carta degli Impegni di Aqua.





Sostenibilità è vivere in **armonia** con in il mondo che abitiamo, sia a livello ambientale sia sociale. Capire che le risorse sono finite e che non vanno sfruttate incondizionatamente. Per noi Terre Cevico è un'azienda in continua **evoluzione** a livello di prodotti ma anche di persone. Un'evoluzione così costante che a volte ci capita di girare per l'azienda e non ricordare come fosse all'inizio.

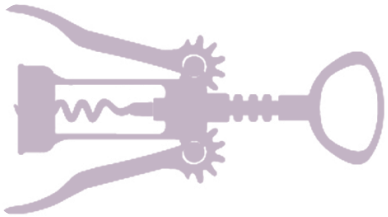
Per entrambe le cantine, sempre nell’ottica della sostenibilità economica, la ristrutturazione recente dei vigneti è andata nella direzione di una maggiore meccanizzazione della loro gestione, in particolare della raccolta, l’operazione che richiede il maggior impiego di manodopera. Anche in collina la vendemmia meccanica, pur più problematica, è ormai una necessità. Nelle ultime 8 vendemmie si è passati dal 30% del 2010 al 43% del 2017 di uva conferita vendemmiata a macchina e questo gioca a favore di una maggiore sostenibilità economica dell’attività agricola. Lo mostrano bene le infografiche relative alla meccanizzazione: Colli Romagnoli, che raccoglie uve soprattutto dal bacino di collina, ha addirittura una percentuale di una raccolta a macchina conferita superiore rispetto a Romagnole, che riceve sostanzialmente uve di pianura.
È interessante vedere come stia prendendo piede l’operazione che richiede il maggior impiego di manodopera, la raccolta. In collina la vendemmia meccanica è sicuramente più problematica, ma è ormai una necessità. In termini di sostenibilità ambientale, dopo il passaggio alla lotta integrata obbligatoria (2014), le Cantine sociali verificano il quaderno di campagna dei soci prima di ritirarne le uve. Inoltre, diversi soci, specie le aziende più grandi e strutturate, hanno aderito alle misure agroambientali del Piano di Sviluppo Rurale, adottando misure di Difesa integrata volontaria e Biologica. In merito al biologico si è notato un incremento delle aziende bio e altre potrebbero arrivare perché al momento sono ancora in fase di conversione.
Come è logico immaginare la viticoltura biologica interessa maggiormente le aree di collina: 31 i soci conferenti di Colli Romagnoli nel 2017, per una superficie di circa 198 ettari, contro gli appena 4 soci di Le Romagnole.

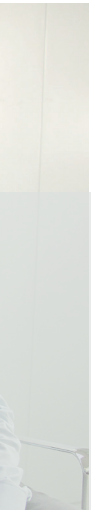




I RAPPORTI CON LE ISTITUZIONI

È sempre attivo e sicuramente buono il confronto di Terre Cevico con le Istituzioni collegate al settore viti-vinicolo, sia a livello locale (Stacp-Servizi territoriali agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, Comuni, Regione, Organizzazioni dei Produttori, Consorzi di Tutela Vini Doc-Igt i cosiddetti "Erga Omnes" – Organismi di Controllo) sia a livello nazionale (Ministero dell'Agricoltura, Organizzazioni Nazionali dei Produttori, Ministero del Commercio Estero), per la tutela delle nostre produzioni. Costruttivi, nella chiarezza dei ruoli, i rapporti anche con gli organismi pubblici preposti ai controlli del settore vitivinicolo (Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti Agro alimentari – Uff. Nazionali e periferici, Agea).
Terre Cevico mantiene, in collaborazione con la propria struttura politico-sindacale (Legacoop), un rapporto collaborativo ed un dialogo aperto con le Istituzioni su tutte le tematiche inerenti gli interessi dei produttori adesso esteso ad Alleanza delle Cooperative Italiane, che ha nominato Ruenza Santandrea coordinatrice settore vino per tutto il movimento rappresentato dalle cooperative vitivinicole. Per effetto di ciò si riescono a portare le nostre problematiche di settore negli ambiti più importanti e titolati dove si fa la politica economica e commerciale agricola in generale e vitivinicola in particolare, cioè a Roma a livello nazionale e, grazie alla collaborazione con le cooperative spagnole e francesi, anche a Bruxelles, cioè a livello Ue.
Per effetto di ciò si è fatta un'ininterrotta azione di tutela delle nostre produzioni nei confronti delle politiche nazionali e della Comunità Europea, in relazione alle quali ultimamente abbiamo appurato, con grande soddisfazione, che sono state mutuate molte nostre idee per l'ispirazione delle politiche da adottarsi nel mondo agricolo in genere e vitivinicolo in particolare, oltre al fatto che il presentarsi uniti (insieme siamo la maggioranza molto qualificata della produzione italiana ed europea) dà una forza al nostro movimento prima inesplorata.
A livello locale il confronto è continuo e le forze politiche e le Istituzioni si dimostrano molto sensibili alle politiche di questo settore, che riveste ancora una notevole importanza nelle zone di attività delle società del gruppo sia a livello diretto che di indotto. A dimostrazione di ciò registriamo la massiccia partecipazione alla parte pubblica della nostra assemblea di bilancio organizzata presso Fico a Bologna l'11 dicembre 2017.





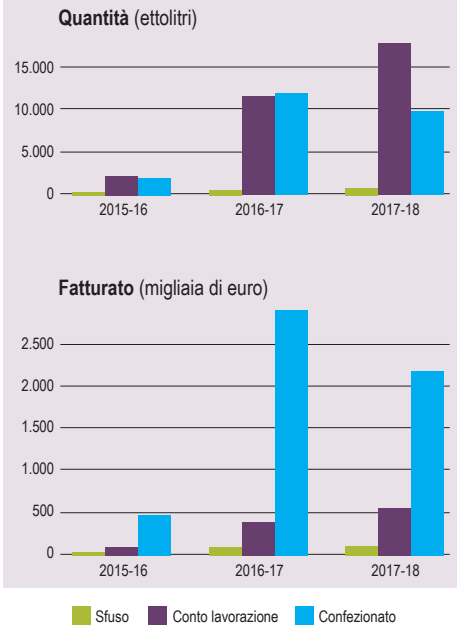
Sostenibilità è cercare di garantire un **futuro** alle risorse naturali.
Per me Terre Cevico è un'azienda che guarda al **territorio** cercando di valorizzarlo.

6. La sostenibilità **ambientale**

L'impegno per la sostenibilità ambientale è connaturato alla missione di una cooperativa quale Terre Cevico, i cui prodotti hanno un legame culturale forte con la terra. Negli anni la sensibilità è cresciuta fino al punto da diventare una prassi consolidata delle scelte produttive del Gruppo.



VENDITE VINO BIO



I VINI BIOLOGICI

Un comunicato stampa di aprile di Wine Monitor di Nomisma evidenzia come, nel 2018 (mese terminante febbraio), la consumer base di vino bio sia in netta crescita: il 41% degli italiani (18-65 anni) ha consumato, in almeno una occasione, in casa o fuori, un vino a marchio bio. Dato sorprendente se si pensa che nel 2013 il consumo di vino biologico coinvolgeva solo il 2% della popolazione; complici anche le scelte delle imprese italiane che hanno scommesso sul bio con una crescita del vigneto davvero significativa (+175% negli ultimi 10 anni).
In Italia nel 2018 (mese terminante febbraio 2018) le vendite di vino bio hanno raggiunto 21,6 milioni di euro nella sola Gdo, registrando un +88% rispetto allo stesso periodo del 2017 (a fronte di un più tiepido +3% delle vendite di vino in generale). I dati Nielsen mostrano un balzo in avanti anche sulla quota di mercato del vino bio che oggi pesa per l'1,2% (solo nel 2017 era 0,7%).
In questo contesto, vediamo come si è mosso il gruppo Terre Cevico.





Il segmento del vino biologico è ancora molto giovane (la prima annata è il 2012), pertanto è soggetto alle fasi alterne di un prodotto ancora poco conosciuto e fidelizzato.
D'altro canto i numeri del triennio di vendemmie già collocate da Terre Cevico mostrano un buon accoglimento del prodotto bio sul mercato.
I dati dell'ultimo esercizio, tra l'altro presentano un significativo incremento del vino bio sfuso e di quello realizzato in conto lavorazione, a significare la volontà di soddisfare una platea ampia di clienti sia in termini di tipologie e varietà di vini che di "potere d'acquisto": spesso il biologico è tacciato di essere "caro", ma Terre Cevico cerca di percorre la via di una sostenibilità "democratica", inclusiva, offrendo a tutti la possibilità di accedere al vino che più gradisce, anche in versione "bio".
Ne è un felice esempio l'uscita del Sancrispino bio, vino in brik, sostenibile anche nella confezione, prodotta da Tetra Pak, azienda leader nella produzione di brick, che a luglio 2018 ha raggiunto il 50% nell'utilizzo delle rinnovabili ed è particolarmente attenta al riciclo dei materiali.



Sostenibilità è la costante ricerca di **risparmio** nel rispetto dell'ambiente. Per me Terre Cevico è una cooperativa capace non solo di esprimere appieno il proprio valore tecnico, ma anche di **valorizzare le persone** che fanno parte della sua grande famiglia.

Il calo nel “confezionato” si giustifica con lo spostamento di alcune partite nella sezione “conto lavorazione”: il vino viene predisposto da Terre Cevico per conto di clienti italiani che poi provvedono alla sua commercializzazione, buona parte della quale è destinata a mercati esteri, in particolare del Nord Europa (si veda il crollo di Svezia e Finlandia nell’ultimo esercizio: il vino è arrivato tramite clienti italiani di Terre Cevico).
Nell’ultimo triennio, sono 30 i paesi in cui il vino biologico di Terre Cevico è arrivato, oltre all’Italia, che ha visto una crescita pressoché esponenziale nelle vendite delle referenze bio.

Accoglimento decisamente favorevole da parte dei paesi asiatici, con Giappone e Cina in forte crescita.
Terre Cevico è il primo esportatore di vino italiano sull’esigente mercato cinese, che sul fronte del vino biologico è ancora più complesso.
Infatti la Cina non riconosce le certificazioni europee e bisogna assoggettarsi ad una serie di verifiche da parte di ispettori cinesi che sfociano nel riconoscimento formale della bontà dell’operato dei nostri produttori di uve bio e delle procedure di cantina, con conseguente rilascio della certificazione bio cinese.
Anche nel 2018 Terre Cevico ha ottenuto la certificazione.

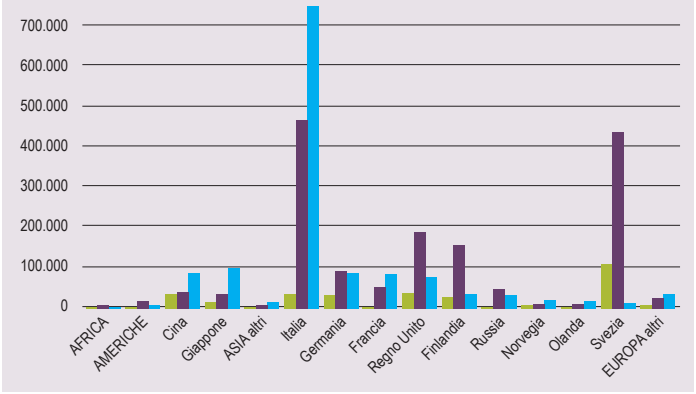






Romagna DOC
Sangiovese

VENDITE VINO BIOLOGICO CONFEZIONATO PER PAESE DI DESTINAZIONE







I PROGETTI BIO – BIPUNTOIO

Con B.io nasce la prima linea di vini biologici di Terre Cevico, ma B.io non è solo un vino, è un progetto con una sua filosofia, di ispirazione quasi freudiana: "b" come biologico e buono, che non è scontato; "io", perché chi sceglie di bere questo vino ha consapevolezza del gesto che sta compiendo, si vuole bene e fa del bene alla società e all'ambiente in cui vive. È un progetto che parla di sostenibilità a 360°.
I soci viticoltori, grazie alle risorse umane specializzate (agronomi ed enologi) messe a disposizione da Terre Cevico, trovano la possibilità di valorizzare le proprie produzioni, spesso ottenute su vigneti di piccola



Romagna DOC Trebbiano Spumante | Emilia IGP Lambrusco | Sicilia DOC Nero d'Avola Cabernet | Terre Siciliane IGP Pinot Grigio | Sicilia DOC Nero d'Avola | Sicilia DOC Nero d'Avola Rosato | Puglia IGP Primitivo | Terre Siciliane IGP Catarratto Chardonnay



Daniele Capra
Se fossi un vino sarei...
SANGIOVESE RISERVA

Sostenibilità è **un modo di vivere** che ha ed ha sempre avuto un peso notevole non solo a livello personale ma anche lavorativo, dove ho cercato di introdurre metodologie per garantirla.
Per me Terre Cevico è l'azienda che ho visto crescere, che rappresenta un forte legame con le mie **radici**, anche familiari, che lavora il territorio e vive nel territorio.

estensione, ottenendo un reddito soddisfacente per non lasciare le campagne e dare un futuro alle nuove generazioni.
B.io tende a valorizzare i vitigni più tradizionali delle aree viticole individuate, contribuendo a mantenere la biodiversità e i paesaggi viticoli con piccole vigne che si inframezzano a frutteti, oliveti, prati e terre seminate.
B.io partendo dal lavoro in vigna, porta in tavola vini buoni, di qualità ed ora prodotti in modo ancora più sostenibile.
Il progetto, partito con il rosso DOC per antonomasia della Romagna, il Sangiovese, ha subito coinvolto altre importanti realtà cooperative italiane dei territori più vocati alla cultura delle uve biologiche.
Dopo il test dell'esercizio 2015-16, con 15 ettolitri di Sangiovese, la quantità di prodotto della linea B.io, come pure il fatturato, sono letteralmente esplosi, arrivando ai circa 3.600 ettolitri del 2017-18, con un fatturato di quasi 1,5 milioni di Euro.

AURAMADRE

Si tratta di un progetto ancora agli inizi, frutto di un accordo con Cantina Tollo, finalizzato all'export di vino bio nelle Americhe.

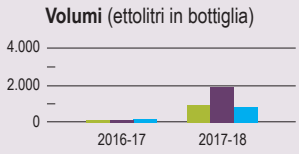
TENUTA MASSELINA

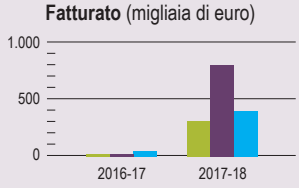
Tenuta Masselina può essere considerato un "balcone" sulla viticoltura romagnola: da lì si traguarda lontano e da lontano si guarda in su. Perché in effetti la Tenuta è stata pensata come ad una sorta di laboratorio dove discutere dei problemi e delle esigenze del settore, ma anche dove provare a risolvere i problemi e dare risposte ai produttori e ai consumatori.
Visto che Tenuta Masselina è sempre al passo coi tempi, si è intrapresa la via della conversione al biologico, dopo alcuni anni di integrato piuttosto severo, e dalla vendemmia 2019 i vini della Tenuta potranno essere commercializzati come biologici.
Sono state testate diverse linee di difesa finalizzate a ridurre l'uso del rame, per





EVOLUZIONE DI B.IO





Italia Europa Mondo



non farsi trovare impreparati vista l'attuale discussione, in merito a questo metallo, nelle sedi istituzionali. Inoltre, visto che in agricoltura biologica la tecnica agronomica è fondamentale, sono state messe a punto tecniche di gestione finalizzate ad un maggior benessere delle piante.
Nel corso della stagione vegetativa 2018 è stata avviata la collaborazione con lo studio Ager di Milano, al fine di eseguire il monitoraggio dei vigneti e quantificare la variabilità spaziale e temporale al loro interno, che è correlata principalmente alle caratteristiche chimico-fisiche del suolo, e individuare con estrema precisione le esigenze della coltura nelle differenti porzioni dell'appezzamento.
È stato così compiuto il primo e decisivo passo verso la viticoltura di precisione, che si prefigge lo scopo di ottimizzare gli interventi agronomici e di soddisfare le esigenze di sostenibilità ambientale ed economica che devono essere soddisfatte dal moderno approccio alla viticoltura.

BOTTAIA CERTIFICATA "CASACLIMA"

Sempre in zona "Serra", nelle adiacenze di Tenuta Masselina, è stata costruita una bottaia. Costruire oggi è una scelta etica, poiché si innescano processi che interesseranno più generazioni e che non influenzeranno solo il costo di mantenimento e di gestione. La scelta di materiali idonei, tecnologie e sistemi impiantistici permette la realizzazione o riqualificazione di edifici a basso consumo energetico e che offrono, contemporaneamente, un elevato comfort termico ed il rispetto dell'ambiente. Questa è la filosofia alla base della certificazione CasaClima e questa è la filosofia che si è deciso di adottare per la costruzione della bottaia della Serra.

KlimaHaus
CasaClima®



Sostenibilità è sinonimo di **rispetto della filiera a 360°**, che deve interessare la terra, la trasformazione, il racconto, il confronto e la commercializzazione.
Per noi Terre Cevico è un contenitore di tre valori principali: **competenza, ascolto del territorio, coraggio**.
Più che a un vino ci piace pensare di assomigliare a un territorio versatile che fa battere **il cuore**... questo territorio si chiama Romagna.

LA BIODIVERSITÀ

Vigneti dimostrativi e Biodiversità
Terre Cevico è socia della Cooperativa agricola "Valbruna", con sede a Coriano di Rimini, che dispone di 30 ettari vitati realizzati nei primi anni 2000, con lo scopo di offrire un modello di riferimento per l'areale viticolo riminese. Nei vigneti di Valbruna è possibile vedere diverse forme di allevamento e il comportamento, a parità di condizioni ambientali, di vari cloni dei principali vitigni a bacca nera della Doc Colli di Rimini, ma soprattutto sono un esempio di vigneto ricco di biodiversità e quindi più "resiliente" agli stress biotici e abiotici, che in questo momento di cambiamento climatico si fanno sentire sempre più di frequente.
Questa la composizione clonale dei vigneti nei vari fondi della Società Valbruna:

- Fondo Annibolina: Sangiovese: Vcr 237, 6, 119, 209, 214, 215,19, 5, 4, 109, 116, 218, 235, 103, Tin 50, Tin 10, Janus 50, BF 10, BF 30.
- Fondo Palazzo: Montepulciano R7, Cabernet Vcr 8, Sangiovese R24, Cabernet Vcr 11, Isv2.
- Fondo Forte Bill: Sangiovese Vcr 23, 108, 16, 106, 235, Cabernet Isv F5 e R5.
- Fondo Serafini: Merlot Isv Fv5, Isv Fv4, R18, Cabernet Vcr 11, Isv 105, Isv Fv6, Vcr 19.

A prescindere da questa particolare situazione, Terre Cevico continua a porgere molta attenzione ai vitigni di tradizionale coltivazione locale (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Cagnina, Pignoletto, Fortana, ecc.) e incentiva le cantine socie a favorire una elevata variabilità clonale nei vigneti in modo da renderli più resilienti.



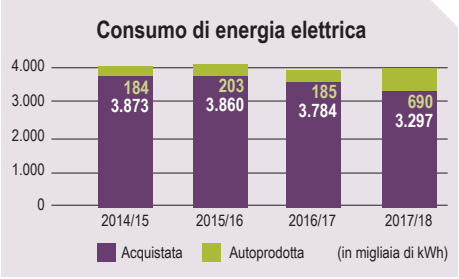


GLI STABILIMENTI E L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

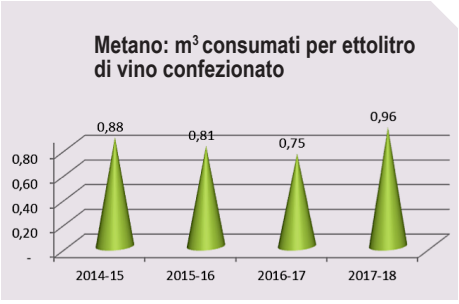
Nonostante il "Rapporto Brundtland" sia ormai del 1987, il concetto di "sostenibilità" è una conquista recente: bisogna vivere mirando al «soddisfacimento delle esigenze presenti senza compromettere la possibilità delle future generazioni di sopperire alle proprie».
Anche Terre Cevico, come del resto tutte le aziende del gruppo, negli ultimi anni, hanno sviluppato in maniera più decisa una cultura improntata alla salvaguardia dell'ambiente.
D'altro canto, la posizione di una cooperativa di secondo grado, che si pone tra produttori e consumatori, richiede un'attenzione particolare ai problemi e alle esigenze di tutti.
Produrre nel rispetto della limitatezza delle risorse, in modo il più possibile "pulito", vini in grado di soddisfare i consumatori più diversi, con una gestione accurata dei rifiuti e del riciclo, è ormai un imperativo categorico.
Pertanto, ogni scelta produttiva viene fatta tenendo conto della sua sostenibilità, ambientale in primo luogo, ma anche economica e sociale.
I macchinari e gli impianti inseriti nel sistema produttivo sono stati e vengono scelti anche in funzione di un sempre minore impatto energetico (minori consumi e riutilizzo di energie), cercando di ovviare alle forme "più inquinanti" di combustibili (carbone, gasolio, ecc.).

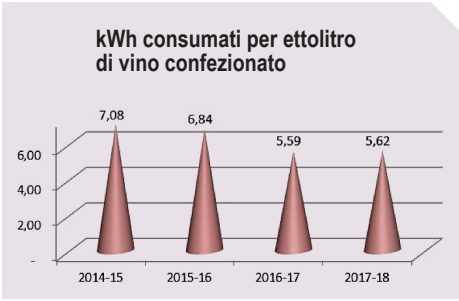
I consumi di elettricità, metano e acqua

Dal 2011 è attivo un impianto con pannelli fotovoltaici, installati sul tetto del magazzino di Lugo, per la produzione di energia elettrica che viene totalmente consumata per le attività dello stabilimento.
A partire dal 2017, anche lo stabilimento di Forlì utilizza energia prodotta da un impianto fotovoltaico installato sul tetto.
Questo nuovo investimento ha portato ad un balzo in avanti importante nell'uso delle rinnovabili, tanto che nell'esercizio 2017-18 la quota di energia elettrica consumata derivata da autoproduzione è passata da un 5% circa degli esercizi precedenti ad un 17% circa.

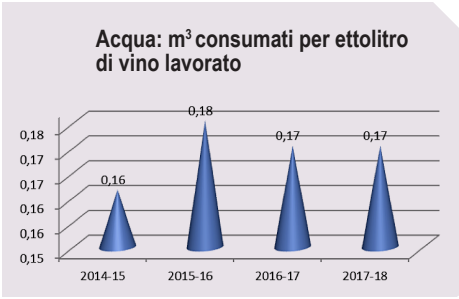


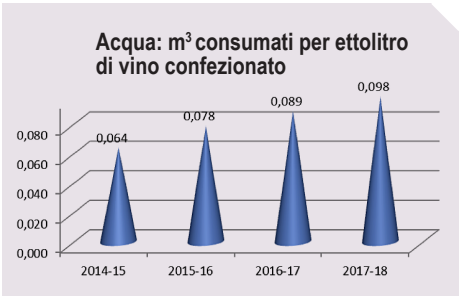
La sostenibilità del processo produttivo viene monitorata andando a valutare i consumi energetici per ettolitro di vino confezionato.





Nel grafico in alto sono riportati i consumi di energia elettrica, per ettolitro confezionato, degli ultimi anni, da cui si evince una tendenza alla riduzione, nonostante l'esercizio 2017-18 sia stato gravato da una situazione climatica particolarmente calda che ha comportato un aggravio delle esigenze di controllo della temperatura. Inoltre sono stati installati nuovi macchinari (concentratore e desolforatore) che hanno inciso sia in termini di consumo di energia elettrica che, soprattutto, di gas metano.





In termini di consumi idrici, si è riusciti a mantenere stabile, intorno ai 170 litri, il quantitativo di acqua necessario a produrre ogni ettolitro di vino confezionato, mentre continua ad aumentare la quantità di acqua necessaria per la lavorazione del vino nel suo complesso.
Tra l'altro, proprio per cercare di capire come gestire al meglio la risorsa idrica, che sarà sempre più preziosa negli anni a venire, Terre Cevico aveva aderito al "Progetto Aqua", in collaborazione con Arpae Emilia-Romagna, Legacoop e Indica, per l'analisi dell'utilizzo dell'acqua nei processi produttivi del settore agroalimentare e l'individuazione di strategie di conservazione e di riduzione del suo utilizzo. Nonostante gli sforzi fatti, però, il consumo di acqua tende ad aumentare, poiché la pulizia in cantina è fondamentale per garantire la qualità igenico-sanitaria, ma anche qualitativa del vino, e a fronte di una riduzione di detergenti spesso anche molto impattanti sul fronte ambientale si è costretti ad adottare lavaggi più frequenti e/o più copiosi.



Un articolo di Alessandra Biondi Bartolini (https://vigneviniequalita.edagricole.it/cantina/sostenibilita-cantina/risparmiare-acqua-in-cantina/) del 2013, così riferiva: *"In un'azienda vitivinicola, limitandosi alla fase di trasformazione (senza calcolare quindi l'uso irriguo e la distribuzione dei prodotti fitosanitari) i volumi di acqua utilizzati nelle operazioni di lavaggio e sanitizzazione nelle diverse fasi di produzione possono variare molto. Si va dai volumi stimati di 1,5 litri di acqua impiegati da un produttore virtuoso nel corso dell'intero processo per la produzione di un litro di vino, a volumi di 20 litri di acqua per litro di vino".*
Stando a questi valori, gli 0,98 litri di acqua impiegati da Terre Cevico per lavorare il vino in ingresso nei suoi stabilimenti o gli 1,7 litri per litro di vino confezionato non sono affatto male, anche se parte delle operazioni di travaso e filtrazione vengono operate presso le cantine socie.
Sembra impossibile, ma per fare un litro di vino serve veramente molta acqua: generalmente, i consumi idrici per unità di uva lavorata risultano inversamente proporzionali alle dimensioni della cantina e alla capacità lavorativa. Sangiorgi e Balsari (1996) hanno stimato una produzione totale annua di acque reflue così distribuita lungo la filiera: 47% in vendemmia, 22% durante la fase dei travasi e 31% durante l'imbottigliamento.
Pertanto si può ragionevolmente affermare che circa un terzo dei reflui è a carico di Terre Cevico che si occupa proprio dell'imbottigliamento.

Impronta idrica stimata (l/l di vino)	Acqua Verde	Acqua Blu	Acqua Grigia	Impronta idrica (WF)
Media mondiale	607	138	124	869
Media nazionale	534	46	117	697
Emilia-Romagna	502	57	108	667

Fonte: rielaborato da D'Ovidio e Masone, 2017
https://www.idrotecnicaitaliana.it/lacquaonline/lacquerello/2017/quanta-acqua-serve-vino/

Probabilmente ancora qualcosa si può fare in termini di impronta idrica a livello di stabilimenti di imbottigliamento del Gruppo Terre Cevico, ma la parte preponderante del governo dell'impronta idrica è a carico della fase di coltivazione e prime lavorazioni di cantina, anche se in Italia siamo piuttosto virtuosi a questo proposito.
Un interessante studio di Mekonnen e Hoekstra del 2010 ha stimato l'impronta idrica (Wf) del vino in varie aree di produzione e la tabella in alto riporta i dati relativi all'Emilia-Romagna a confronto con i valori medi dell'Italia e del mondo: l'impronta idrica è la somma dei consumi di acqua verde (quella delle piogge), blu (acqua di superficie) e grigia (acqua "inquinata"), espressi in litri di acqua per litro di vino.

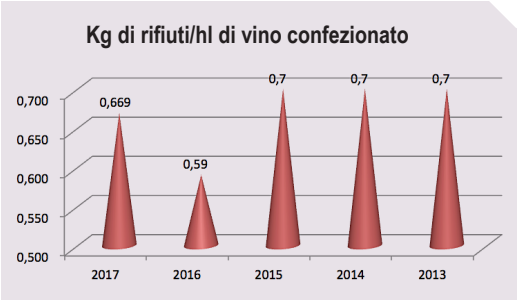
Come si può vedere, in Italia servono, dalla vite alla bottiglia, 697 litri di acqua per un litro di vino, di cui 534 (il 76,61%) sono di acqua verde, 46 (pari al 6,60%) sono di acqua blu e i restanti 117 litri (16,79%) sono di acqua grigia. Il valore dell'impronta idrica italiana è, comunque, inferiore alla media mondiale di circa il 20%; in particolare, l'acqua blu, legata essenzialmente agli usi irrigui, è circa un terzo della media mondiale. Da apprezzare anche il fatto che l'acqua grigia, che rappresenta l'inquinamento, sia inferiore alla media mondiale.
Possiamo quindi concludere che, sotto il profilo dei consumi idrici, il vino italiano, e in misura ancora maggiore quello prodotto in Emilia-Romagna, è decisamente più sostenibile di quello di altri paesi.



La gestione dei rifiuti

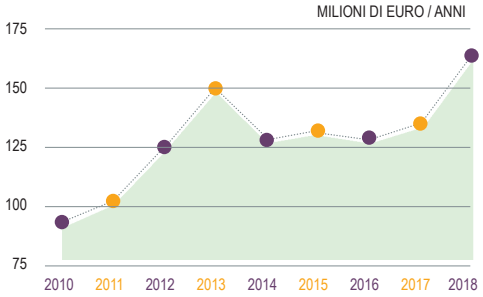
Quando si parla di rifiuti, occorre tenere ben presenti le priorità delle "Quattro R" evidenziate dalla normativa vigente: Riduzione, Riutilizzo, Riciclo e Recupero.
Nell'ambito di politiche di produzione e consumo ecosostenibili, una riduzione alla fonte è indubbiamente una scelta fondamentale nella gestione dei rifiuti, per questo Terre Cevico ha adottato sistemi di filtrazione e stabilizzazione dei vini che prevedono un minor utilizzo di farine e una minore produzione di materiali residui da tali lavorazioni.
Sul fronte degli scarti dei materiali di confezionamento, questi sono tutti raccolti separatamente ed inviati al riciclaggio, oppure smaltiti separatamente con impatto ambientale prossimo allo zero.
Il grafico in basso a destra mostra la quantità di residui per ettolitro di vino confezionato negli anni, evidenziando un rialzo nell'ultimo esercizio. La situazione è da mettere in relazione con l'espansione e lo spostamento dell'attività verso lavorazioni particolari. Solo per fare un esempio, l'aumento dei piccoli formati nel brik fa sì che ogni confezione da litro venga ripartita in quattro da quarto di litro, con un aumento delle materie prime per il confezionamento (4 tappi al posto di 1, ad es.) e degli imballaggi con cui vengono trasportate.
L'aumento del rifiuto non sempre è negativo in assoluto, l'aspetto da sottolineare è che i rifiuti in Terre Cevico sono differenziati e riciclati per quanto possibile.
Lenzing Papier ha certificato (Certificato C4G Recycling) che nel 2017 Terre Cevico ha riciclato 13 tonnellate di *silicone coated release paper*, con una riduzione di emissioni di Co2 pari a 27 tonnellate.
I residui considerati potenzialmente pericolosi per l'ambiente (alcuni fanghi, le fecce derivanti dalle filtrazioni dei vini, …), peraltro ridotti al minimo per la decisione, a monte, di non effettuare lavorazioni con rischio ambientale, sono riconvertite a compostaggio presso discariche abilitate.
Si attua un controllo sistematico sulle acque reflue inviate al depuratore, con la finalità di ridurne i residui.
Il vapore generato nell'attività industriale viene recuperato e riutilizzato nell'ottica della massimizzazione del risparmio energetico.
Anche la valutazione dei fornitori non trascura gli aspetti di sostenibilità che li contraddistinguono. Ne è un esempio virtuoso il rapporto consolidato con Tetra Pak®.

Sostenibilità è la **salvaguardia dell'ambiente** per il nostro futuro e quello delle nuove generazioni.
Per me Terre Cevico è un'azienda che dà risalto ai **valori cooperativi** nel concreto di tutti i giorni, sia nei confronti dei suoi soci agricoltori sia dei suoi dipendenti.



7. La sostenibilità **economico-produttiva**

Questi i numeri significativi del bilancio 2017/18 di Terre Cevico, che la confermano come una delle maggiori società vitivinicole nazionali: un utile di 625.000 euro, con un export salito ad euro 42,9 milioni su un fatturato consolidato di tutto il gruppo allargato (Terre Cevico, le Romagnole, Cantina dei Colli Romagnoli, Consorzio le Romagnole due, Due Tigli, Rocche Malatestiane, Sprint Distillery, Winex, Tenuta Masselina, Montresor, Medici Ermete & figli) di euro 164 milioni (rispetto al 2011 +65 milioni, ovvero un incremento del 64%).



IL PROSPETTO DI DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

Tale prospetto è stato costruito sulla base dei dati contenuti nei documenti del Bilancio d'Esercizio soggetto a pubblicazione di legge, con riferimento inoltre allo schema di conto economico riclassificato a costi e ricavi della produzione svolta nel periodo e allo schema di conto economico riclassificato a valore aggiunto.



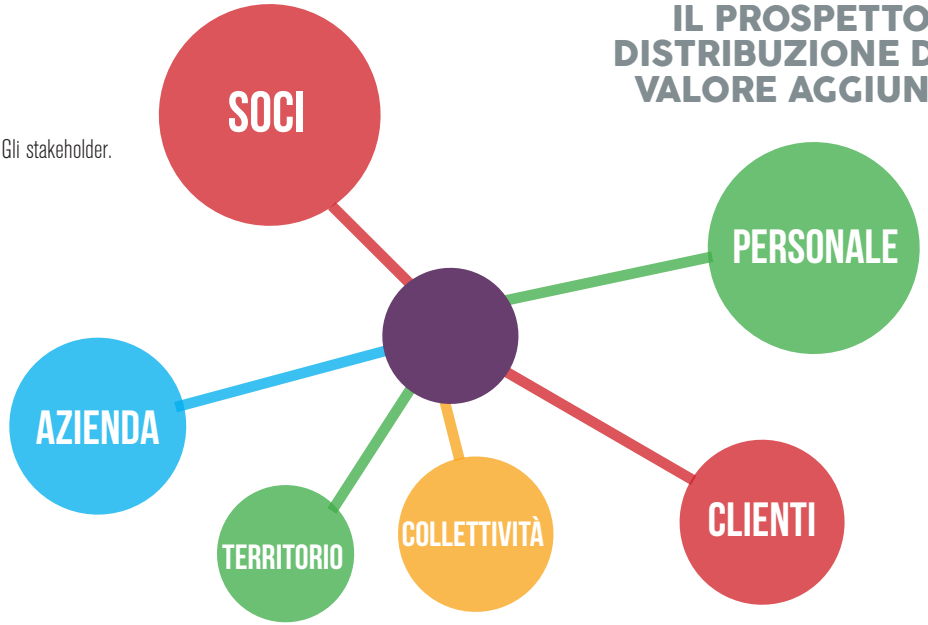


Sostenibilità è dare **un mondo migliore** ai nostri figli, nipoti e pronipoti. E in questo gli agricoltori hanno un ruolo decisivo in quanto gestiscono il territorio e sono custodi della sua purezza. Per me Terre Cevico è come **un cugino** che ha la tua età; siamo nati in date ravvicinate, cresciuti assieme, affrontato assieme i cambiamenti della vita, così come quelli aziendali. Uno dei tanti vini a marchio Cevico degli anni '90 con quello che definisco il "marketing ruspante"; fra tutti (per assonanza/parentela) l'Osteria del galletto, sempre fiero e spavaldo e **a "cresta alta"**!

	31/7/2018	31/7/2017	31/7/2016
A) Valore della produzione			
Ricavi netti di vendita	103.337.516	85.345.150	84.087.388
Variazione rimanenze semilavorati e prod. finiti (RF - RI)	2.144.899	+2.783.654	-112.735
Altri proventi	3.287.847	2.175.672	1.577.266
Ricavi della produzione tipica	**108.770.262**	**90.304.476**	**85.551.919**
B) Costi intermedi della produzione			
Acquisti di materie (dedotto il plusvalore dei Soci)	83.934.412	67.758.964	64.854.116
Variazione delle rimanenze di materie (RF – RI)	-335.824	-262.555	-609.161
Consumi di materie	83.598.588	67.496.409	64.244.955
Costi per lavori, forniture e servizi vari	6.798.105	5.502332	5.329.877
Costi per godimento di beni di terzi	922.631	949.901	975.560
Oneri diversi di gestione	322.798	185.404	95.727
Costo complessivo della produzione tipica	91.642.122	74.134.046	70.646.119
VALORE AGGIUNTO CARATT. LORDO	**17.128.140**	**16.170.430**	**14.905.800**
C) Componenti accessori e straordinari			
Proventi e oneri da investimenti in partecipazioni e titoli	896.075	968.685	744.814
Rettifiche di valore di attività finanziarie	-119.925	-75.356	-638
Saldo gestione accessoria	**+776.150**	**+893.329**	**+744.176**
Proventi finanziari	509.582	519.930	683.911
Oneri finanziari	-27.205	-22.753	-106.760
Saldo gestione finanziaria	**+482.377**	**+497.177**	**+577.151**
Proventi straordinari	0	0	262.708
Oneri straordinari	0	0	-180.053
Saldo gestione straordinaria	**0**	**0**	**+82.655**
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	**18.386.667**	**17.560.936**	**16.309.782**
Ammortamenti immobilizzazioni immateriali	148.445	128.435	131.430
Ammortamenti immobilizzazioni materiali	2.467.306	2.337.400	2.253.697
Accantonamenti a fondi inerenti alla gestione	0	5.000	0
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	**15.770.916**	**15.090.101**	**13.924.655**

IL PROSPETTO DI DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

Gli stakeholder.



I dati ottenuti sono stati rielaborati per una corretta determinazione del valore aggiunto prodotto dall'impresa negli esercizi di riferimento, che rappresenta il valore che l'attività d'impresa ha prodotto nei confronti della propria comunità e dei propri stakeholder. La produzione e distribuzione del valore aggiunto offre una misura della distribuzione della ricchezza, prodotta dall'impresa nello svolgimento della sua attività, verso i suoi interlocutori, evidenziando l'effetto economico (o economicamente esprimibile) che l'attività dell'azienda ha prodotto sulle principali categorie di stakeholder.

Gli stakeholder sono i "portatori di interessi" nei confronti della nostra società e relativa attività, sia interni che esterni. Di seguito i principali.

1] Soci. Sono i "portatori di interesse" per antonomasia rispetto alla cooperativa, in quanto la sua attività deve essere tesa al massimo realizzo nel tempo dei prodotti conferiti. Questo elemento può essere misurato attraverso il "plusvalore per i Soci" che è ottenuto mediante un'analisi che raffronta il valore della liquidazione dei prodotti conferiti rispetto ai valori di mercato formulate in base agli indicatori in nostro possesso. Tale calcolo, basato su valori medi di mercato misurati nell'anno nel nostro settore, non tiene conto del vantaggio competitivo che hanno i produttori presentandosi uniti sul fronte dell'offerta, con ulteriori sicure e notevoli ripercussioni positive sulle quotazioni stesse dei vini, se si tenesse conto di questo, infatti, il plusvalore per i Soci assumerebbe valori ancora più elevati.

	31/7/2018	31/7/2017	31/7/2016
A) Plusvalore per i Soci			
Maggiori liquidazioni	6.836.725	6.247.868	5.677.352
B) Remunerazione del personale	8.092.909	7.750.588	7.075.118
C) Remunerazione Pubblica Amministrazione			
Imposte dirette	0	0	27.419
Imposte indirette	112.369	114.201	110.985
D) Remunerazione del capitale di rischio			
Versamento a fondo mutualistico (Coopfond)	0	24.596	27.174
E) Remunerazione dell'azienda			
Accantonamento a riserve e fondi generici	624.733	795.262	878.629
F) Liberalità esterne e ricerca	104.180	157.586	127.978
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	**15.770.916**	**15.090.101**	**13.924.655**

2] Personale. La remunerazione del personale indicata nel prospetto del valore aggiunto ai fini del Bilancio di sostenibilità, invece, corrisponde ai valori che si trovano nel bilancio d'esercizio, indicati come "costo del personale", che rappresenta quante risorse economiche il Cevico immette nel circuito dell'economia delle famiglie.

3] Azienda. Oltre ad una performance in termini patrimoniali e finanziari che la rendono affidabile e dotata delle giuste risorse per affrontare la propria attività, la Remunerazione dell'azienda è rappresentata sicuramente dall'accantonamento a riserva indivisibile degli utili maturati, unitamente ad eventuali fondi prudenziali accantonati, risorse tenute all'interno della società, necessarie per lo sviluppo. Le Cooperative non sono società che si caratterizzano per erogazione di dividendi, esse devono essere misurate dal punto di vista della valorizzazione dei prodotti conferiti e non dal capitale, per cui la loro efficacia deve valutarsi attraverso i prezzi pagati per i prodotti conferiti, che a loro modo contengono la remunerazione ai soci.

4] Territorio e collettività. In questo ambito i fruitori sono molteplici. Si va dalla Pubblica Amministrazione (tasse ed imposte dirette e indirette), alle Liberalità esterne (liberalità in senso stretto ed adesioni ad Associazioni), ai fornitori esterni, all'ambiente (variabile difficilmente monetizzabile, ma, come si desume dal presente lavoro, molto importante).

5] Clienti e consumatori finali. Costituiscono l'anello più importante. Per tali interlocutori si sono attivate le Certificazioni di qualità, così come è continua la ricerca del miglioramento gestionale, come dimostrano i riconoscimenti alla società ed i premi vinti sui vini prodotti.

La soddisfazione della clientela, nel caso di Terre Cevico costituita dalla moderna distribuzione organizzata, dalla ristorazione, dai grossisti, dai grandi gruppi industriali acquirenti di vini sfusi e dai consumatori finali, rappresenta un requisito indispensabile.
L'attenzione di Terre Cevico a questi aspetti è sempre stata elevata e la rintracciabilità è stata quindi estesa, in modo sistematico, a tutti i prodotti del Gruppo; alcune problematiche manifestatesi in passato e che hanno riguardato altri settori del mondo agricolo ed in modo marginale anche il settore vinicolo, hanno innescato una sempre maggiore richiesta di queste informazioni da parte dei principali interlocutori commerciali, nonché da parte del consumatore finale, in quanto è divenuto essenziale garantire l'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e la relativa filiera produttiva.
La procedura da noi adottata prevede:

- la gestione diretta dei quaderni di campagna, da parte dei produttori, nei quali vengono annotate tutte le operazioni compiute nel vigneto, nonché i relativi trattamenti agronomici effettuati;
- l'attribuzione di lotti per le partite di uva omogenee entrate in cantina durante la vendemmia;
- l'annotazione di tutte le operazioni di cantina per la vinificazione, l'affinamento e la preparazione dei vini fino all'imbottigliamento;
- la gestione sistematica di tutti i lotti di produzione riguardanti il confezionamento;
- l'apposizione di etichette, con codici a barre, su tutti i prodotti confezionati, per garantirne la rintracciabilità nei punti vendita e nella fase di consumo in genere.

Inoltre l'azienda risulta costantemente impegnata sul fronte del "bere consapevole", infatti si ritiene che il vino sia portatore di sicuri valori di tradizione e di cultura, oltre che un elemento indispensabile in ogni occasione di festa, di iniziative culinarie, così come di semplice incontro, a patto che il suo consumo avvenga in modo sempre misurato e consapevole.
Questo, per altro, non è che un aspetto della continua ricerca della migliore qualità dei prodotti e dei servizi connessi, che Terre Cevico gestisce per essere sempre più competitiva nei propri mercati di riferimento.

Sostenibilità è **un processo culturale e sociale** che sfida l'esistente e crea progetti per modificare, in positivo, gli stili di vita individuali e collettivi. Per me Terre Cevico è **un'azienda moderna** e innovativa, che mantiene un solido legame con tradizione, presidio del territorio e vocazione cooperativa.



Terre Cevico è certificata ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015 per gli stabilimenti di Lugo e Forlì, inoltre sono stati implementati, da tempo, gli Standard di Sicurezza Alimentare BRC – Global Standard for Food Safety e IFS – Food Version, che costituiscono parte integrante del sistema di gestione della qualità aziendale. Al momento è in corso di attuazione il percorso che porterà alla certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011 relativa alla gestione dell'energia, materia questa estremamente rilevante anche dal punto di vista ambientale e direttamente legata alla sostenibilità.
Il prodotto biologico, sempre più richiesto dal punto di vista commerciale, viene gestito in conformità al quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 per quanto relativo alle attività di lavorazione, stoccaggio, imbottigliamento e commercializzazione.
Tutte le aziende del Gruppo hanno inoltre adottato un piano per la gestione dell'igiene alimentare, conforme alle norme HACCP (Reg. CE 852/2004 e D.Lgs. 193/2007), che prevede l'effettuazione di controlli sistematici, ai fini dell'igiene alimentare, riguardanti l'intero ciclo produttivo di ciascuna. Il controllo della conformità di prodotto si realizza tramite due moderni laboratori interni, i quali effettuano analisi di tipo chimico-fisico, microbiologico ed organolettico, riguardanti le attività di lavorazione e i prodotti finiti. L'insieme degli elementi sopra citati ha permesso di ridurre notevolmente, rispetto al volume di prodotto lavorato, la quantità di non conformità e di reclami ricevuti da clienti. Al fine di sensibilizzare la nostra organizzazione circa l'importanza della qualità viene inoltre utilizzato, nel calcolo dei premi economici per obiettivi, previsti dal contratto integrativo aziendale, anche un indice legato ai reclami ricevuti.
Terre Cevico ha adottato, a partire dal 2015, il modello organizzativo di gestione volto alla prevenzione dei reati amministrativi di cui al D. Lgs. 231/2001; tale modello opera, così come previsto dalla legge, anche per la prevenzione dei reati ambientali e inerenti la sicurezza del lavoro.
L'azienda sta valutando la possibilità di adottare gli standard di certificazione di carattere etico, ambientale e inerenti la sicurezza sul lavoro; questo al fine di poter migliorare ulteriormente la propria capacità gestionale ed operativa, nonché allo scopo di poter realizzare prodotti sempre più elevati dal punto di vista qualitativo, tali da poter completamente soddisfare le aspettative di ciascun consumatore.



Sostenibilità è il criterio che deve guidare i nostri comportamenti e **le nostre scelte** per non compromettere l'esistenza delle generazioni future.
Per me Terre Cevico è il **progetto** in cui credo da 22 vendemmie e nel quale credo per le vendemmie future.

8. La sostenibilità **sociale e culturale**

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. 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.
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. E uno dei primi impegni di Terre Cevico è produrre vino mantenendo nello stesso tempo vivi questi valori di riferimento: il territorio, la storia, la cultura e l'arte.

Sostenibilità e territorio: il progetto Rocche Malatestiane

In un'ottica di valorizzazione del territorio vanno visti gli interventi operati sull'area riminese, che hanno portato all'ottenimento dell'ambito riconoscimento dei "Tre bicchieri" del Gambero rosso per il vino Doc Romagna Sangiovese superiore Sigismondo 2016, della cantina Le Rocche Malatestiane. La Cantina era in forti difficoltà, ma nell'ultimo decennio è stato portato avanti un progetto di grande attenzione al territorio, agli uomini che ci lavorano e al vitigno Sangiovese in particolare. I colli di Rimini sono fortemente caratterizzati da una viticoltura da vini rossi e senza stravolgere la base ampelografica occorreva intervenire per attivare un adeguato rinnovamento agronomico, enologico e gestionale per dare nuova vitalità al settore. Il rinnovamento ha previsto investimenti nella direzione di una crescita qualitativa e moderna dei vini, a partire dai vigneti: mappatura dei campi per individuare le vigne più vocate, affiancamento di uno staff tecnico ai viticoltori e un nuovo approccio in cantina per valorizzare il carattere di unicità del vitigno Sangiovese allevato sui differenti suoli.
Nell'ottobre 2017 è stata inaugurata a Coriano la barricaia in cui i vini di Le Rocche Malatestiane possono essere affinati.





Sostenibilità e territorio: i “Vini Galassi”

Sempre nel solco della storia e della cultura dei territori romagnoli si è mosso il processo di restyling delle etichette dei vini a marchio “Galassi”, ispirato al celebre mosaico “Trionfo di Dioniso”, che è conservato al Museo Archeologico di Sarsina. Le 14 referenze del marchio portano in etichetta un frammento del mosaico, rinvenuto proprio a Sarsina, nel 1966, nel pavimento di una Domus romana e ricomposto ed esposto in una parete verticale del Museo della città. Vino e arte: una liaison che si rinnova e fa incontrare antico e moderno in Romagna. Quindi non si tratta di un restyling di facciata, bensì di un tocco artistico che costituisce un elemento di identità per il vino che illustra.
A coronamento di questa operazione, sono state organizzate delle visite guidate al Museo di Sarsina per le scuole superiori delle province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna, sponsorizzate da “Vini Galassi”, marchio della Due Tigli Spa, azienda partecipata del gruppo Terre Cevico.

Sostenibilità e territorio: San Patrignano

Nel 2018 è proseguita la collaborazione con la Comunità di San Patrignano per l’invecchiamento dei vini presso i loro locali, oltre che per la realizzazione di iniziative in aiuto al recupero dei loro ospiti.

“Champagne e spumanti di Romagna, dal primo Novecento ad oggi” e i progetti Novebolle e Bolè

Terre Cevico ha fortemente voluto e sostenuto il progetto Novebolle, che è stato presentato al Vinitaly 2018 e in altre occasioni successive insieme al libro “Champagne e spumanti di Romagna, dal primo Novecento ad oggi”, che raccoglie gli elementi storico-culturali che stanno alla base di questo progetto.
Purtroppo il passato enologico della Romagna è veramente poco noto, mentre, a ben guardare, presenta punte di eccellenza in grado di demolire i luoghi comuni che vedono questa regione solo come terra di grandi quantità di vino, e non di qualità. Infatti non tutti sanno che i primi tentativi di uno spumante romagnolo, a cura del conte Pietro Laderchi, risalgono addirittura agli





Sostenibilità è il giusto approccio verso una **migliore convivenza** con le persone e l'ambiente che ci circondano.
Per me Terre Cevico è una realtà formata da persone coese che mettono al centro del proprio lavoro il **futuro** dei soci e la valorizzazione dei prodotti territoriali.

anni intorno al 1830, anche se bisognerà aspettare i primi del Novecento per avere le due più affermate produzioni di "vini spumante e ad uso di Champagne": lo Champagne Sarna di Francesco Baldi, prodotto nel Faentino, e lo Champagne La Tour, prodotto da Leopoldo Tosi presso la fattoria dei principi Torlonia a San Mauro Pascoli.
Dopo un secolo si torna a parlare di spumante romagnolo con il progetto "Novebolle", un marchio collettivo che potrà essere utilizzato da tutti i produttori che seguiranno il disciplinare di produzione collegato, sia per spumanti metodo classico che metodo Martinotti.
Il marchio "Novebolle" è fortemente evocativo: nove sono le lettere che lo compongono e sono scritte con caratteri tipografici romagnoli mobili risalenti proprio ai primi del Novecento, di stile spiccatamente liberty, a ricordare i fasti enologici dell'inizio del XX Secolo; inoltre nove sono i colli della ben nota Gran fondo ciclistica, che attraversa una gran parte dei vigneti della Romagna.



Il capostipite di questa nuova tipologia di vino è Bolè, nato da un accordo di *joint venture*, che vede Terre Cevico e Caviro unite con l'obiettivo di valorizzare le uve della Romagna (Trebbiano e Sangiovese, segnatamente) in un progetto di filiera che sostenga gli oltre 17.000 soci conferitori della zona di origine.



Sostenibilità e cultura: ricordando Gioacchino Rossini

In occasione dei 150 anni dalla morte di Gioacchino Rossini, la città di Lugo ha organizzato una serie di iniziative di cui Terre Cevico è stato uno degli sponsor, oltre ad aver realizzato per l'occasione un'etichetta per uno dei suoi Sangiovese.





Sostenibilità e formazione: Terre Cevico per le future generazioni

Se è vero che cultura è "l'insieme delle cognizioni intellettuali che, acquisite attraverso lo studio, la lettura, l'esperienza, l'influenza dell'ambiente e rielaborate in modo soggettivo e autonomo, diventano elemento costitutivo della personalità, contribuendo ad arricchire lo spirito, a sviluppare o migliorare le facoltà individuali, specialmente la capacità di giudizio", Terre Cevico non poteva trascurare il capitolo della "formazione", sia interna all'azienda sia rivolta all'esterno, con particolare riferimento ai giovani che un giorno potranno operare nel settore vitivinicolo, oppure essere semplicemente fruitori consapevoli del prodotto vino.
Terre Cevico ha cercato di smontare un luogo comune ormai piuttosto ricorrente: "il privato non investe nei giovani: scuola e mondo del lavoro non dialogano", offrendo diverse opportunità formative ai ragazzi delle scuole superiori e del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia:

- Periodi di "Alternanza scuola-lavoro" per i ragazzi delle scuole superiori con diverso orientamento formativo.
- Seminari/lezioni dedicate agli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario e Chimico "Scarabelli-Ghini" di Imola.
- Possibilità di realizzare un periodo di tirocinio per gli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
- Attività didattica e formativa alla Cantina dell'Istituto "Scarabelli-Ghini" di Imola.

Il rapporto tra Terre Cevico e l'Istituto "Scarabelli-Ghini" di Imola merita qualche parola di approfondimento, perché si è trasformato in un vero e proprio accordo solo nel 2014, dopo anni di relazioni che hanno portato molti ex-allievi alle dipendenze del Gruppo cooperativo. Terre Cevico era alla ricerca di un luogo fisico in cui vinificare le uve prodotte in Tenuta Masselina (Castel Bolognese), di sua proprietà, e la cantina dell'Istituto doveva essere tecnicamente adeguata e supportata per continuare ad essere idonea per la sperimentazione e la formazione dei ragazzi. Il Gruppo, pertanto, anziché realizzare una nuova cantina ha deciso di investire in quella dell'Istituto attraverso un intervento di riammodernamento al servizio anche della didattica. Il rapporto degli enologi con gli studenti si è concretizzato anche nella realizzazione di una linea di vini a marchio **"Villa Scarabelli"**: due le referenze ottenute con metodo ancestrale, un Pignoletto Doc e un Rosato da Uva Longanesi Igp. **"Sonmosso"**, questo il nome del vino, ha coinvolto i ragazzi e gli enologi, in tutti gli aspetti della filiera: dalla cantina alle scelte di marketing e comunicazione, dalle strategie commerciali per il mercato estero, alla ristorazione per l'Italia.

Sostenibilità è sinonimo di un sistema che crea **valore ad impatto zero** nei confronti dei diversi ambiti in cui si colloca.
Per me Terre Cevico è una forte esperienza del mondo della cooperazione vitivinicola, con un marcato rigore per la **valorizzazione dell'uomo e del suo lavoro**. Un sistema virtuoso che tramanda un'attività antica come la viticultura dell'Emilia Romagna.



Sostenibilità e ricerca: i progetti di Terre Cevico

Terre Cevico partecipa da sempre a iniziative a sostegno della ricerca scientifica e degli studi in genere, che coinvolgono società orientate allo studio e alla sperimentazione in viticoltura ed enologia (Astra, Crpv, Cav, Istituto Professionale di Stato Agricoltura e Ambiente "Persolino" di Faenza, Ipssar "P. Artusi" di Riolo Terme, Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel San Pietro, Università di Bologna, Università di Modena e Reggio Emilia).
Nello specifico, Terre Cevico è partner dei seguenti progetti, presentati a seguito di avviso pubblico nell'ambito del Psr 2014-2020, operazione 16.1.01 "Gruppi operativi del Peiper la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura", Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura".

- ***Valutazione dell'impronta carbonica in relazione a strategie viticole ad alta sostenibilità.*** **Focus area 5E**.
  Gruppo Operativo "Conservazione e sequestro del carbonio in vitivinicoltura", con capofila Crpv, Centro Ricerche Produzioni Vegetali. (https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/4)
  Obiettivo generale del Piano. Il Piano mira a realizzare un sistema integrato in cui la gestione altamente sostenibile del suolo e della chioma realizzata nel vigneto è accoppiata ad un costante, rapido e semplice monitoraggio dell'efficienza del sistema nella riduzione dell'emissione di gas serra nonché ad un'immediata visibilità dei risultati ottenuti ed accessibilità alle innovative tecniche di gestione impiegate. Nello specifico, il Piano intende realizzare un ecosistema vigneto in equilibrio in cui gli input che maggiormente incidono sull'impronta carbonica siano ridotti, l'efficienza migliorata e sia razionalizzato l'impiego delle risorse naturali, in particolare dell'acqua.

- **VINSACLIMA** - Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico. **Focus area 4B**.
  Gruppo Operativo "Vitivinicoltura e cambiamento climatico", con capofila Crpv, Centro Ricerche Produzioni Vegetali (https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/2).
  Obiettivo generale del Piano. Gli effetti negativi riconducibili al cambiamento climatico in atto aumenteranno nel tempo e le loro conseguenze sono potenzialmente importanti per la competitività dei vigneti regionali e la loro distribuzione geografica. In questo contesto il Progetto, basato su un approccio sistematico su entrambi i livelli della filiera produttiva, quello viticolo e quello enologico, ha l'obiettivo di trasferire alle aziende produttrici soluzioni efficaci, già sperimentate in fase di "prototipazione", per contrastare l'impatto del cambiamento climatico e in grado di limitare il rilascio di sostanze inquinanti, migliorare la qualità delle acqua e del suolo e controllare le avversità con tecniche meno impattanti sull'ambiente. Nello specifico verranno messe in atto tecniche colturali finalizzate a rallentare la maturazione tecnologica delle uve (ad es. impiego di sostanze con attività traspirante, fitoregolatori,





ecc.) in un'ottica di gestione sostenibile delle risorse idriche e nutrizionali). Sul fronte enologico si opererà una corretta gestione delle uve in cantina tramite il trasferimento di specifici protocolli operativi atti a ridurre il carico inquinante delle acque di lavorazione e a mitigare l'effetto del cambiamento climatico focalizzati si: (i) uso del freddo abbinato alla protezione con gas inerte, (ii) uso consapevole e razionale di lieviti selezionati, (iii) vendemmia anticipata delle uve.

- **SOS VITE.** Applicazione di tecniche e metodologie sostenibili per la difesa, l'irrigazione e la nutrizione in viticoltura. **Focus area 4B**.
  Gruppo Operativo "Viticoltura sostenibile", con capofila Crpv, Centro Ricerche Produzioni Vegetali (https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/8)
  Obiettivo generale del Piano. In un contesto regionale virtuoso, con una viticoltura leader e di riferimento su scala nazionale ed internazionale, la necessità di continuare a migliorare il settore, per stare al passo con le esigenze di cambiamento e la necessità di razionalizzare gli input nel vigneto, le parole chiave sono innovazione e sostenibilità. Obiettivo del piano è pertanto apportare un contributo alla viticoltura regionale sia a livello agronomico (ottimizzare nutrizione e irrigazione), sia a livello fitosanitario (migliorare la difesa della vite), rispecchiando le richieste degli agricoltori e dei tecnici.

- **IN.MO.ME.VI -** Innovativi modelli per la gestione meccanizzata e sostenibile del vigneto. **Focus area 2A**.
  Gruppo Operativo con capofila Crpv, Centro Ricerche Produzioni Vegetali (https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/23)
  Obiettivo generale del Piano. Gli obiettivi del piano sono quelli di mettere a punto di linee di meccanizzazione corrispondenti ai modelli viticoli adatti alle principali aree vitate della regione, che comprendono in primo luogo il sistema di allevamento associato ai più opportuni livelli di potatura invernale meccanica e alle tecniche di gestione della chioma in verde, nonché alla vendemmia meccanica. Nello specifico, il Piano ha come obiettivi l'individuazione delle migliori soluzioni tecniche per la gestione meccanizzata e più sostenibile del vigneto attraverso l'applicazione di sistemi di allevamento idonei alla meccanizzazione, tecniche di gestione della chioma più performanti, gestione delle difesa con macchine a recupero di prodotto, tecniche irrigue a maggiore efficienza per il vigneto, modelli di concimazione, gestione del suolo con o senza inerbimento, valutazione degli effetti della raccolta meccanica sull'uva e sul vino.



Sostenibilità non è un principio ma **un percorso** necessario che ognuno di noi deve percorrere verso la salvaguardia dell'uomo e del mondo che abita.
Per me Terre Cevico in due parole è **un'opportunità**. Una grande realtà in crescita, stimolante lavorativamente e a livello personale perché è più di una semplice azienda: è il fil rouge con le mie **radici**.







- Terre Cevico è una delle aziende coinvolte nel progetto **"SOSTINNOVI, Sostenibilità e Innovazione nella Filiera Vitivinicola"** (http://www.sostinnovi.eu/#home). Sostinnovi è realizzato da cinque laboratori appartenenti alla Rete Alta Tecnologia (Htn) della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con altrettante aziende del settore vitivinicolo, tra cui Terre Cevico. Sostinnovi è un progetto della durata di 24 mesi (da aprile 2016 a marzo 2018) finanziato dal programma Por Fesr Emilia-Romagna 2014/2020, Asse 1 Ricerca e Innovazione. Le attività progettuali di Sostinnovi si articolano in quattro Obiettivi Realizzativi (Or) di ricerca industriale (Or1, Or2, Or3, Or4) e due gestionali (Or0, Or5):
  - Or0 Coordinamento e gestione del progetto.
  - Or1 Telerilevamento e altre tecniche avanzate applicate alla viticoltura.
  - Or2 Processi ed innovazione nell'industria enologica.
  - Or3 Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola.
  - Or4 Monitoraggio della fermentazione e Ict applicata alla filiera.
  - Or5 Diffusione e disseminazione dei risultati.

Inoltre Terre Cevico sostiene l'attività condotta da Crpv in un impianto sperimentale di viti finalizzato alla registrazione in Emilia-Romagna di alcune varietà ibride resistenti alle malattie: questo fronte di ricerca consentirà la coltivazione della vite con una sensibile riduzione dei trattamenti fitosanitari. Un prossimo step punta alla ibridazione interspecifica delle varietà "autoctone" della nostra Regione nell'intento di preservare la biodiversità locale.

- Terre Cevico ha sponsorizzato l'edizione 2018 di Conavi, 7° Convegno Nazionale di Viticoltura (Piacenza, 9-11 luglio), un importante momento di confronto fra quanti operano in Italia nei settori della ricerca, del trasferimento dell'innovazione e della didattica in viticoltura.

Sostenibilità è l'applicazione dei **valori cooperativi ed imprenditoriali** alla gestione dell'ambiente, della società e dell'economia. Per me Terre Cevico è un'azienda capace di raccogliere in modo ottimale i valori cooperativi ed imprenditoriali.



Interventi sul territorio

Terre Cevico è da sempre presente sul territorio anche con una molteplicità di interventi con importanti ricadute, che sono di seguito sintetizzati:

- Contribuzione ad iniziative locali nel campo delle manifestazioni culturali:
  Stagione Teatro Comunale di Lugo, Museo Internazionale della Ceramica di Faenza, Festival del Folklore a Russi, la partecipazione e sponsorizzazione a Fiere, sagre, manifestazioni sportive di interesse nazionale e locale mirate anche alla promozione dei nostri prodotti: Pedalata di primavera a Lugo, i Mercoledì di Lugo, Lugo in Tavola, Passaggi Divino a Rimini, Serate Proloco Alfonsinese, Baccanale a Imola, Giovinbacco a Ravenna, Enologica a Bologna, Vinitaly a Verona, Salone Tre Bicchieri Gambero Rosso a Roma, Sapore di Sale a Cervia, InBolla Cesena e Faenza, Festa dell'Uva di Alfonsine, Festa del Cavallino Rampante di Lugo, Sagra delle erbe palustri a Bagnacavallo, Vini ad Arte di Faenza, Fiera Agricola del Santerno di Imola, Vini di Romagna DOP on The Beach in collaborazione con alcune coop bagnini, Biennale dell'Economia Cooperativa della bassa Romagna, Calici di Stelle a Santarcangelo, Natale con Cevico–AnimaLugo.



- Contribuzione ad iniziative sportive locali:
  Torneo Calcio a 5 Uisp Bassa Romagna, Mountain Bike Romagnolo Invernale di Filetto, Orgoglio Pieghevole Ucf Baracca Lugo, Torneo internazionale calcio Pulcini Stuoie Lugo, Torneo Nazionale Tennis Cooperativo Cervia, gare Master Sci club Romagna.
- Organizzazione di degustazioni guidate:
  Per far conoscere e apprezzare i prodotti del Gruppo, vengono organizzate frequenti degustazioni. Si ritiene infatti molto importante far coincidere momenti di svago con l'avvicinamento al corretto consumo di vino e l'approfondimento della conoscenza del mondo del vino. Di particolare rilievo, oltre al recupero delle Grotte tufacee del Monte Giove di Santarcangelo di Romagna dedicate all'affinamento dei vini di alta gamma, il Gruppo continua ad operare in una importante bottiglieria nel centro di Rimini per divulgare le peculiarità enogastronomiche del territorio riminese.
  Altro evento centrale per la diffusione della cultura del vino locale, sostenuto da Cevico, è stato il premio "Carta Canta" per le



Sostenibilità è la capacità di adottare le migliori pratiche di lavorazione che abbiano **impatto zero** nei confronti dell'ambiente e nel rispetto dei lavoratori.
Per me Terre Cevico è un'azienda in cui è centrale il forte **legame con il territorio** e con suoi prodotti.





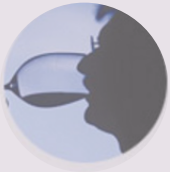
2017

2017

PRODEXPO Mosca 6-10 Febbraio, **RUSSIA**
BIOFACH Norimberga 15-19 Febbraio, **GERMANIA**
PROWEIN Düsseldorf 19-21 Marzo, **GERMANIA**
CHINA Food and Drinks Fair - Chengdu 25-26 Marzo, **CINA**
FOODEX Tokyo 2017 Marzo, **GIAPPONE**
VINITALY Marzo, **VERONA**
VINEXPO BORDEAUX 18-21 giugno, **FRANCIA**
ANUGA - Colonia 7-11 Ottobre, **GERMANIA**
Gambero Rosso Roadshow g 25 ott SEOUL - **KOREA**
Gambero Rosso Roadshow g 27 ott OSAKA , **GIAPPONE**
Tre bicchieri TOKYO - 31 ottobre , **GIAPPONE**
Gambero Rosso Roadshow g 3 nov - **TAIPEI TAIWAN**
Tre bicchieri BEIJING - 6 novembre, **CINA**
Tre bicchieri HONG KONG - 8 novembre, **HONG KONG**
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR - 9 - 11 nov, **HONG KONG**
Chong qing - 10-12 nov, **CINA**
QWINE QINGTIAN - QINGTIAN, ZHEIJANG, **CINA**
VINITALY Moscow - 20 novembre, **RUSSIA**
Tre bicchieri MOSCA - 23 novembre, **RUSSIA**
VIVITE - Milano 25-26 Novembre, **ITALIA**
MISSIONE DI SISTEMA NELLA REPUBBLICA POPOLARE CINESE, **CINA**

2018

2018



Tre bicchieri CHICAGO - 6 gennaio, **USA**
Tre bicchieri NEW YORK - 8 gennaio, **USA**
Tre bicchieri SAN FRANCISCO - 13 gennaio, **USA**
Tre bicchieri LOS ANGELES - 15 gennaio, **USA**
Tre bicchieri Stockholm - 16 gennaio, **SVEZIA**
PRODEXPO Mosca, 5 -9 febbraio, **RUSSIA**
VINEXPO NEW YORK 5-6 marzo, **USA**
Foodex Tokyo - 6-9 marzo, **GIAPPONE**
PROWEIN Düsseldorf, 18 - 20 marzo, **GERMANIA**
CHINA Food and Drinks Fair - Chengdu - 18-21 marzo, **CINA**
Gambero Rosso Roadshow g 5 APRILE - SAO PAULO, **BRASIL**
VINITALY Verona, 15 - 18 aprile, **ITALIA**
Gambero Rosso Roadshow g 22 maggio - **SINGAPORE**
PLMA Amsterdam 29-30 maggio, **OLANDA**
VINEXPO ASIA PACIFIC Hong Kong, 29 – 31 maggio, **HONG KONG**
Italian Wine Festival in Haapsalu - 1 - 2 Giugno, **ESTONIA**
Gambero Rosso Roadshow g 4 giugno - SEATTLE, **USA**
DolceVita Food& Fine Wines 25 settembre - Skopje, **MACEDONIA**
VINEXPO NIPPON Tokyo, 16-17 ottobre, **GIAPPONE**
SIAL PARIS Parigi, 21 – 25 ottobre, **FRANCIA**
Tre bicchieri Tokyo - 30 ottobre, **GIAPPONE**
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR; 8 - 10 Novembre, **HONG KONG**
Tre bicchieri Shangai 12 Novembre, **CINA**
DECANTER Shangai 17 Novembre, **CINA**
VIVITE - Milano 17-18 Novembre, **ITALIA**
Missione Regione Emilia Romagna negli EAU "Verso Expo Dubai 2020", **EAU**

L'attività all'estero

Questa capillare attività di sostegno ai territori ha permesso alla società, soprattutto nell'area primaria di riferimento (la Romagna), di radicare in modo compiuto la conoscenza dell'azienda Terre Cevico della sua attività e dei suoi prodotti. Parallelamente all'attività a livello locale è stata sviluppata una altrettanto importante attività di promozione e presenza anche all'estero, con l'obiettivo di far conoscere la società fuori della zona di pertinenza, del nostro Paese, insomma nel mondo. Questo esercizio ha visto Terre Cevico partecipare direttamente o in collaborazione con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Eurosportello della Camera di Commercio di Ravenna ed altri enti alle Fiere e manifestazioni legate al vino all'estero, elencate a fianco.



migliori carte dei vini regionali all'interno dell'evento Enologica a Bologna.

- Adesione a Consorzi ed enti per la promozione territoriale e del vino:
  sempre nell'ottica della valorizzazione del vino, Terre Cevico ha aderito a Strada della Romagna, Consorzio Vini di Romagna, Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, Enoteca Regionale Emilia-Romagna.
- Continuo afflusso di clienti presso le strutture di Terre Cevico a valere sull'*incoming* nella nostra regione e non solo.
- Adesione a enti del terzo settore:
  Fondazione Romagna Solidale Onlus (contributo alla realizzazione di una casa di accoglienza per bambini orfani e disabili in Sierra Leone. https://www.youtube.com/watch?v=vGrOa_YTt5k), contribuzione ad Enti Locali vari ed Istituzioni di beneficenza in genere fra cui la sponsorizzazione 8° Festival per bambini "Marameo" di Russi, donazioni all'Istituto Oncologico Romagnolo, Telethon, Forum delle Donne di Forlì Onlus, Comunità di San Patrignano Onlus, Nato Charity Bazaar, Lion's Club di Lugo, Associazione Grande Sante di Lugo.



Sostenibilità è usare al meglio le risorse che abbiamo per salvaguardare e **proteggere** l'ambiente. È un obiettivo fondamentale non solo per noi ma anche e soprattutto per le generazioni future. Per me Terre Cevico è la prima vera esperienza lavorativa, l'inizio di **un percorso di crescita** sia professionale sia personale, dove ho trovato condizioni ideali per migliorarmi e un ambiente stimolante e dinamico.

Sostenibilità e welfare:

A metà degli anni '90, Terre Cevico ha attivato (fra le prime società a farlo sul territorio) il Sao (Salario Variabile per Obiettivi), nella consapevolezza che tali forme premianti di retribuzione sviluppino una migliore integrazione fra azienda e lavoratori al fine di rendere comuni gli obiettivi; tale strumento è continuamente affinato, al fine di renderlo efficiente ed efficace alle mutate condizioni economiche e produttive.
Durante questo esercizio il livello degli indici (fatto 100 il livello massimo di risultato raggiungibile), e quindi del premio pagato, in linea con lo scorso anno, è stimato attorno all'83% medio sui due stabilimenti, per un costo aziendale complessivo pari a circa 376.000 euro. Tale reddito integrativo rappresenta uno strumento molto apprezzato dai dipendenti, i quali introitano in pratica una "mensilità aggiuntiva" collegata al loro impegno sull'attività aziendale e sul relativo impatto su produttività e redditività.
Nel Contratto Integrativo Aziendale del 2017 è stato inserito il cosiddetto "welfare", un meccanismo attraverso il quale, come previsto dalle vigenti normative del lavoro e fiscali, la corresponsione dei suddetti premi nelle forme agevolate previste (spese per istruzione, educazione, tempo libero, assistenza, ecc.). Anche queste misure, operative da questo esercizio, oltre a rappresentare vantaggi contributivi e fiscali, hanno l'obiettivo di dare ai dipendenti ulteriori agevolazioni e miglioramenti della loro qualità di vita. Anche in questo caso la nostra cooperativa ha recepito in modo molto tempestivo quanto previsto a livello normativo a vantaggio dei propri dipendenti.
Sul fronte della Sicurezza è ormai attivo un monitoraggio continuo ed un sistema consolidato di gestione, compresi continui

corsi di addestramento/aggiornamento, nel pieno rispetto della normativa vigente.
Proprio su questi temi, Terre Cevico è molto ferma sull'applicazione rigorosa delle norme in essere e, se possibile, tende ad andare oltre quanto previsto per legge al fine di ridurre al minimo il numero degli infortuni sul lavoro e la loro gravità, nella consapevolezza che spesso la mancanza di attenzione e/o la superficialità nei comportamenti possono generare gli incidenti sul lavoro. Si ritiene che la politica sulla sicurezza messa in atto stia dando i suoi frutti, in quanto si registrano pochissimi incidenti e con lievi danni alle persone ed alle cose.
Per quanto riguarda la formazione, oltre a quella che spontaneamente si acquisisce "sul campo" attraverso il confronto e l'esperienza, sono stati svolti dei corsi specialistici per gli enologi e di degustazione per i dipendenti della nostra cooperativa, mentre gli addetti tecnico-amministrativi seguono con continuità i corsi e gli aggiornamenti esterni riguardanti le novità normative legali e fiscali.
Una menzione particolare merita il "Mic Emilia Romagna – Management Impresa Cooperativa", quest'anno arrivato alla nona edizione, che provvede ad una formazione molto qualificata di carattere tecnico, commerciale, amministrativo e finanziario dei quadri e dirigenti cooperativi attraverso corsi tenuti, spesso fuori dall'orario lavorativo, che hanno interessato negli ultimi anni diversi nostri quadri aziendali.
Massiccio è stato l'impegno sul fronte delle Certificazioni di Qualità che ha portato all'ottenimento delle Certificazioni riconosciute sui mercati nazionale ed estero come necessarie per una valutazione positiva del sistema gestionale di un'azienda.

Nello specifico queste le persone coinvolte in vari corsi di formazione:

- Corso sicurezza (per neo-assunti): 29
- Aggiornamento sicurezza per i lavoratori: 50
- Uso del defibrillatore: 40
- Antincendio: 4
- Primo soccorso: 1
- Aggiornamento primo soccorso: 1
- Aggiornamento Rls: 2
- Corso Pes/Pav: 3
- Corso Carrelli: 4

Ulteriori risorse organizzative, al livello complessivo di gruppo, sono state dedicate alla "Tracciabilità dei vini", anche esso requisito indispensabile per vendere i vini nelle moderne catene distributive sia italiane che estere.
Inoltre la cooperativa organizza ogni anno corsi di formazione interni alla propria struttura per le lavorazioni di cantina e l'addestramento di base e specialistico in fabbrica.
Questo insieme di strumenti, insieme allo stile direzionale democratico e partecipativo che contraddistingue la Cooperativa, ha permesso di creare fra i dipendenti una cultura aziendale abbastanza forte e riconosciuta, oltre che un attaccamento alle cooperative del gruppo che, dati anche i buoni risultati gestionali degli ultimi tempi, vengono vissuti dalle maestranze come una sorta di garanzia occupazionale.

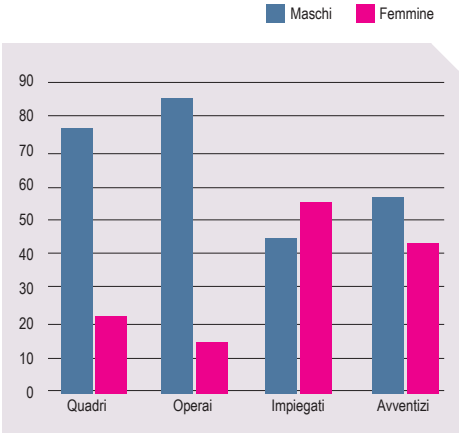


Sostenibilità e occupazione

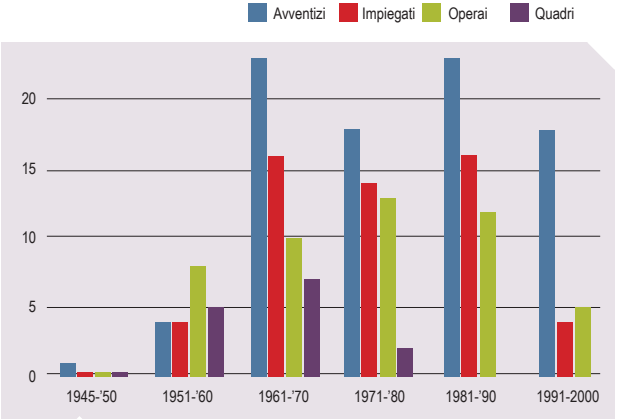
Analizzando la composizione del personale per provincia di residenza si nota come la maggior parte di questo provenga dal bacino romagnolo, con particolare riferimento alle province di Ravenna e Forlì-Cesena, dove operano i due principali stabilimenti per l'imbottigliamento.
Questi dati accreditano la sostenibilità economico-sociale di Terre Cevico, che alimenta il lavoro sul territorio e contribuisce a diminuire lo stress da trasferimento al luogo di lavoro dei dipendenti. Non va trascurato poi il minor input energetico legato a più brevi percorsi casa-lavoro e viceversa.
Entrando nel dettaglio della composizione della "squadra" di Terre Cevico", si vede un rispetto delle "quote rosa", che rappresentano complessivamente un 38% del personale: si collocano soprattutto nell'ambito della classe impiegatizia e degli avventizi.

Lo staff di Terre Cevico si distigue anche per una bassa età media: più del 60% dei dipendenti ha un'età compresa tra i 18 e i 48 anni, con i più giovani che fanno parte del gruppo degli avventizi.

Composizione % del personale Terre Cevico



Distribuzione del personale per classi di età





Sostenibilità è un **valore** importante che si rispecchia in primis nel modo con cui Terre Cevico cerca di ridurre il proprio impatto sull'ambiente, con le lavorazioni, e sulla società, con la **tutela** di tutti quanti lavorano con lei.
Per me Terre Cevico è una grande azienda formata da **persone capaci**, dinamiche e disponibili che riescono a lavorare in modo efficace ed innovativo.

9. Prodotti e **premi**

Romagna DOC Sangiovese Superiore «Sigismondo» Le Rocche Malatestiane

2017
Berliner Wein Trophy – Gold Medal (annata 2015)

Tre Bicchieri Gambero Rosso (annata 2016)

Best Value Q/Price Gambero Rosso

2018
Berliner Wein Trophy – Gold Medal (annata 2017)

Tre Bicchieri Gambero Rosso



Romagna DOC Sangiovese Superiore «138 Centotrentotto» Masselina

2018
Luca Maroni – I migliori vini italiani; 91/99



Lambrusco Reggiano DOC «Concerto» Medici Ermete

2017
Tre Bicchieri Gambero Rosso

Decanter World Wine Awards: 89 points

Mundus Vini: Gold Medal

International Wine Challenge: Silver Medal

Wine&Spirits: 90 points

Catavinum World Wine and Spirits Competition Spain: Silver Medal

Whine Enthusiast Mag.: 90 pts

JamesSuckling.com: 90 points

2018
Tre Bicchieri Gambero Rosso

Whine Enthusiast Mag.: 90 pts



Amarone della Valpolicella DOC Satinato - Montresor

2018
Berliner Wein Trophy – Gold Medal (annata 2015)





Romagna DOC Sangiovese Appassimento «Galante»

2018
Luca Maroni – I migliori vini italiani; 96/99

Mundus Vini – Gold Medal



Puglia IGP Primitivo «B.io»

2018
Luca Maroni – I migliori vini italiani; 93/99



Rubicone IGT Rosso «Extroso»

2018
Berliner Wein Trophy – Gold Medal



Romagna DOC Sangiovese Superiore «Galassi»

2018
Mundus Vini: Silver Medal



TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963

Terre Cevico Soc. Coop Agricola
Via Fiumazzo 72, 48022 Lugo (RA) - Italy
tel +39 0545 284711 - fax +39 0545 284931
e-mail: cevico@cevico.com

Terre Cevico. Viticoltori dal 1963 terrecevico
@TerreCevico

www.gruppocevico.com

Coordinamento scientifico: Dott.ssa Marisa Fontana
Coordinamento editoriale: Aleph Soc Coop - Ravenna
Progetto grafico, impaginazione: Adamo Antonellini
Stampa: AB Grafica - Massa Lombarda (RA)

Foto, immagini e grafici tratti dall'archivio
di proprietà di Terre Cevico.