



Risorsa Vino Bene Comune



Publicazione di informazione interna a cura del Gruppo Cevico

N. 3 Anno 2013

50° ANNIVERSARIO CEVICO

Festa con i soci, i dipendenti e le autorità

Un grande ringraziamento a tutti i dipendenti che hanno prestato il loro servizio come volontari e, con piada, vino e il calore umano dell'allegria accoglienza, hanno consentito di riscaldare i partecipanti alle fresche serate di venerdì 24 e sabato 25 maggio per la celebrazione del 50° anniversario del Gruppo Cevico. Un ringraziamento anche ai soci che hanno sfidato la leggera pioggia e il freddo, fuori stagione, e hanno voluto essere presenti alle serate di festa. Venerdì 24 maggio erano presenti anche importanti autorità: dal Sindaco di Lugo, *Raffaele Cortesi*, diverse autorità nazionali (il Presidente di Legacoop Nazionale *Giuliano Poletti*), internazionali (il Presidente CSO - Centro Servizi Ortofrutticoli - Cav. *Paolo Brun*) e regionali (l'Assessore Regionale all'agricoltura *Tiberio Rabboni*).



Inaugurazione per l'ampliamento dello stabilimento di Lugo

In occasione della celebrazione dell'anniversario per i 50 anni del Cevico, si è svolta anche la cerimonia di inaugurazione per gli importanti lavori di ampliamento degli stabilimenti di Lugo.

Per il taglio del nastro, protagonisti: il Dir. Gen. *Lauro Giovannini*, il resp. Produzione *Luciano Magalotti*, il Sindaco di Lugo *Raffaele Cortesi*, l'Assessore Regionale all'agricoltura *Tiberio Rabboni* e la Presidente Cevico *Ruenza Santandrea*.



continua a pag. 2

'La parola ai soci'

50 anni della Copa, oggi evoluta in Cantina dei Colli Romagnoli



Il 21 e 22 giugno si è svolta la festa dei 50 anni della CO.P.A., Cooperativa Produttori Agricoli, oggi cresciuta e divenuta Cantina dei Colli Romagnoli, una cooperativa che copre tutta la Romagna lungo la dorsale collinare tra Imola e Rimini, a ridosso della via Emilia. Nel 1963, infatti, naque l'originario centro cooperativo di raccolta delle uve per coraggiosa decisione di un gruppo di 17 capaci viticoltori del faentino. Fu fondato il primo stabilimento proprio in via Formellino, a Faenza, dove si trova tuttora la sede amministrativa della Colli Romagnoli. L'ampliamento della cooperativa si è realizzato negli anni, con la crescita della base sociale e attraverso una serie importante di accordi con altre cantine del territorio.

continua a pag. 3

Nella foto il Presidente Dalprato con la torta realizzata per la festa di celebrazione dei 50 anni della cooperativa



La vignetta di Primo



Esportiamo vini in oltre 50 paesi

Giornali, televisione, internet non fanno che ripetere costantemente quanto sia fondamentale per le aziende guardare all'estero, internazionalizzarsi, uscire dai propri confini alla conquista di nuovi mercati. E' nella stessa natura delle aziende essere intraprendenti, dinamiche, sempre alla ricerca di nuove opportunità; è da chiedersi quindi quale sia il motivo per cui tante aziende non riescono nell'impresa di esportare i propri prodotti o servizi? La risposta è, se volete, banale: internazionalizzarsi è un'operazione strategica lunga e costosa, servono, infatti, tante competenze e sono richieste risorse umane adeguate. Vorrei portare ad esempio quello che il Gruppo Cevico ha fatto negli ultimi anni per conseguire questo risultato raggiungendo con i propri vini le tavole di oltre 50 paesi.

continua a pag. 4

TENUTA MASSELINA

Nuova immagine e nuove eleganti etichette



Nuova **immagine** per i vini della Tenuta Masselina. Sulle etichette è stato messo maggiormente in evidenza il logo Masselina, ormai conosciuto e apprezzato in tutta la regione. I nomi dei prodotti, che si riferiscono alle altitudini delle vigne collinari dai quali si ricavano le uve per produrre i rispettivi vini, sono stati posti elegantemente in posizione più alta e identificabile. Sono state utilizzate bottiglie di forma tronco conica, scura per i vini rossi e trasparente per esaltare il colore caldo del vino bianco chardonnay 147 slm.

È stata creata una nuova **pagina pubblicitaria**, dal carattere fortemente emozionale, utilizzata per la campagna realizzata nel periodo estivo sui 3 più importanti quotidiani romagnoli: Il Resto del Carlino, Corriere Romagna e La Voce di Romagna.



138 slm Sangiovese Superiore D.O.C.

147 slm Chardonnay

158 slm Cabernet Sauvignon Sangiovese

Metodo Classico vino spumante

Sangiovese Riserva D.O.C.



continua da pag. 1

Inaugurazione per l'ampliamento dello stabilimento di Lugo

Dai lavori di ristrutturazione e ampliamento realizzati nello stabilimento di Lugo è nata anche la nuova veste moderna e elegante della facciata principale di ingresso, realizzata dall'**Architetto Piero Emiliani**. Frutto del lavoro del designer romagnolo è anche l'accogliente e raffinata **Sala Grappolo**, destinata ad ospitare i clienti in visita allo stabilimento del Cevico. Nella parte dedicata alla produzione, è stata costruita una nuova area di stoccaggio pre-imbottigliamento, struttura interamente coibentata e a temperatura controllata per garantire la perfetta diversificazione delle gamme. Sono stati realizzati un centinaio di serbatoi di acciaio inox di diversa dimensione e moderne attrezzature per la stabilizzazione del vino. Si è aggiunta la quarta linea di confezionamento del brik, accrescendo considerevolmente la capacità produttiva di questo moderno e pratico tipo di pack. È stato costruito un nuovo magazzino di stoccaggio del brik tutto movimentato a pallettizzazione automatizzata. Nella realizzazione dei lavori, grande è stato anche il contributo operativo degli ingegneri della Federazione delle Cooperative di Ravenna per la parte esecutiva delle opere.



Le Rocche Malatestiane: la nuova società



LE ROCCHIE
MALATESTIANE

Rocche Malatestiane Rimini S.r.l. è una società commerciale controllata al 100% da Cevico ed ha avuto origine attraverso il conferimento nella stessa, da parte della Cooperativa Le Rocche Malatestiane, degli attuali marchi commerciali afferenti alla specifica linea, al fine di puntare alla ulteriore valorizzazione di un territorio importante come quello riminese.

I nuovi soci viticoltori sono iscritti presso la **Cantina dei Colli Romagnoli** e conferiscono le uve presso lo stabilimento di Coriano (Pian della Pieve). Le uve conferite sono in buona parte rosse, dalle quali si ottengono ottimi vini a base di *Sangiovese* e *Cabernet Sauvignon*, mentre tra i bianchi spicca per pregevolezza la *Rebola*, oltre al *Trebbiano* e al *Biancame*; tutti vini che rientrano nelle denominazioni *Romagna D.O.C.* e *Colli di Rimini D.O.C.*

Il logo delle linee di prodotto commercializzate dalla società raffigura la **Rosa Malatestiana**, il simbolo araldico maggiormente utilizzato dal personaggio più rappresentativo della Signoria dei Malatesti di Rimini: Sigismondo Pandolfo Malatesti, Signore di Rimini nel 1400.

Cevico gestisce direttamente il punto vendita di Rimini, dove si possono trovare tutte le bottiglie delle Rocche Malatestiane con i vini per il consumo quotidiano e quelli selezionati per le migliori occasioni.



Risultati a sorpresa

Prestigiosa vittoria per la squadra di **tennis** del Cevico al Torneo Nazionale di tutte le cooperative. Team Cevico **calcio a 5**: secondi classificati al Torneo Uisp 2013 con Team Manager Maurizio Randi.

Nella foto sotto: i campioni di tennis



Anche quest'anno con l'arrivo dell'estate sono comparsi i sintomi del mal dell'esca, purtroppo ben noti a tutti i viticoltori, che rappresenta in assoluto una delle patologie più gravi a carico del vigneto, dal momento che causa la morte delle piante.

Agenti

Si tratta di una malattia del legno nota fin dal tempo dei Romani, causata da un insieme di funghi rappresentati da *Fomitiporia mediterranea*, *Phaemoniella chlamydospora* e *Phaeoacremonium aleophilum*. Si è sempre considerata una trasmissione di questi patogeni tramite la potatura invernale, anche se è assodata da tempo la capacità di diffondersi tramite spore, che penetrano nella pianta attraverso le ferite, soprattutto in concomitanza delle piogge.

Sintomi

Il sintomo più evidente si manifesta a livello fogliare con la comparsa, negli spazi internodali, di aree di colore giallo nei vitigni a bacca bianca e di colore rosso nei vitigni a bacca nera, che conferiscono il caratteristico aspetto tigrato. Le aree gialle (o rosse) tendono a espandersi e a necrotizzare ai margini, lasciando la foglia verde solo vicino alle nervature principali. I grappoli possono avvizzire e solitamente non raggiungono un grado di maturazione analogo a quello delle piante sane; a livello degli acini si ha la comparsa di piccole punteggiature necrotiche. Nelle piante colpite il legno presenta le tipiche aree necrotiche di colore scuro.

Si ricorda che nelle annate caratterizzate da elevata disponibilità idrica, come quella in corso, si ha una maggiore comparsa dei sintomi in quanto le tossine prodotte a livello del legno sono più facilmente trasportate a livello delle foglie: questo non significa che ci siano più piante malate ma semplicemente che quelle colpite manifestano più facilmente la malattia.

Decorso

Le piante possono presentare un decorso cronico, con la comparsa dei sintomi caratteristici, che col passare del tempo tendono ad aggravarsi, fino a portare alla morte della pianta dopo un numero variabile di anni; il decorso cronico è subdolo in quanto la pianta non manifesta i sintomi tutti gli anni, potendo dare l'impressione di essersi risanata spontaneamente.

Si parla di decorso acuto, o di colpo apoplettico, quando la pianta si

secca completamente e in modo repentino, da un giorno all'altro, come se fosse stata recisa alla base del tronco.

Fattori predisponenti

Sono considerati fattori predisponenti:

- Eccessivo sfruttamento dell'impianto.
- Stress idrico alternato a condizioni di elevata disponibilità idrica.
- Stress nutrizionali.
- Condizioni di asfissia radicale.
- Ferite dovute a grandine.
- Ferite dovute a grossi tagli di potatura.

Lotta

Gli interventi nei confronti del mal dell'esca sono di tipo preventivo.

- Corretta gestione agronomica del vigneto.
- Evitare di eseguire tagli sul legno di più di 2 anni.
- Nel caso di capitozzature utilizzare paste cicatrizzanti per la protezione della superficie di taglio.
- Allontanare dal vigneto le piante morte e possibilmente bruciarle, assieme ai residui di potatura.
- Disinfettare le forbici con sali quaternari di ammonio; questa indicazione, da seguire nei vigneti infetti, ha perso valore dal momento che si è scoperto che i funghi si trasmettono tramite spore.
- Ultimamente si stanno diffondendo i preparati a base di *Trichoderma asperellum* (=harzianum) e *Trichoderma gamsii* (=viride), funghi antagonisti dei patogeni del mal dell'esca, in grado di proteggere le ferite di potatura. Vanno utilizzati da metà marzo agli inizi di aprile.
- Trattare con rame e zolfo dopo le grandinate.
- Potare, quando possibile, nella seconda parte dell'inverno.
- Segnare le piante colpite, in considerazione del fatto che i sintomi non sono manifestati tutti gli anni.

Rillevamento

Le piante colpite possono essere capitozzate e riallevate a partire da un germoglio inserito alla base del tronco. La capitozzatura deve avvenire dove la superficie di taglio si presenti sana, senza necrosi. Questa pratica non fornisce garanzie. Spesso la pianta si risana, se non in maniera definitiva per alcuni anni, durante i quali produce normalmente, per poi tornare ad ammalarsi; in altri casi la capitozzatura non sortisce alcun effetto.

continua da pag. 1

La parola ai soci: i 50 anni della Cantina dei Colli Romagnoli



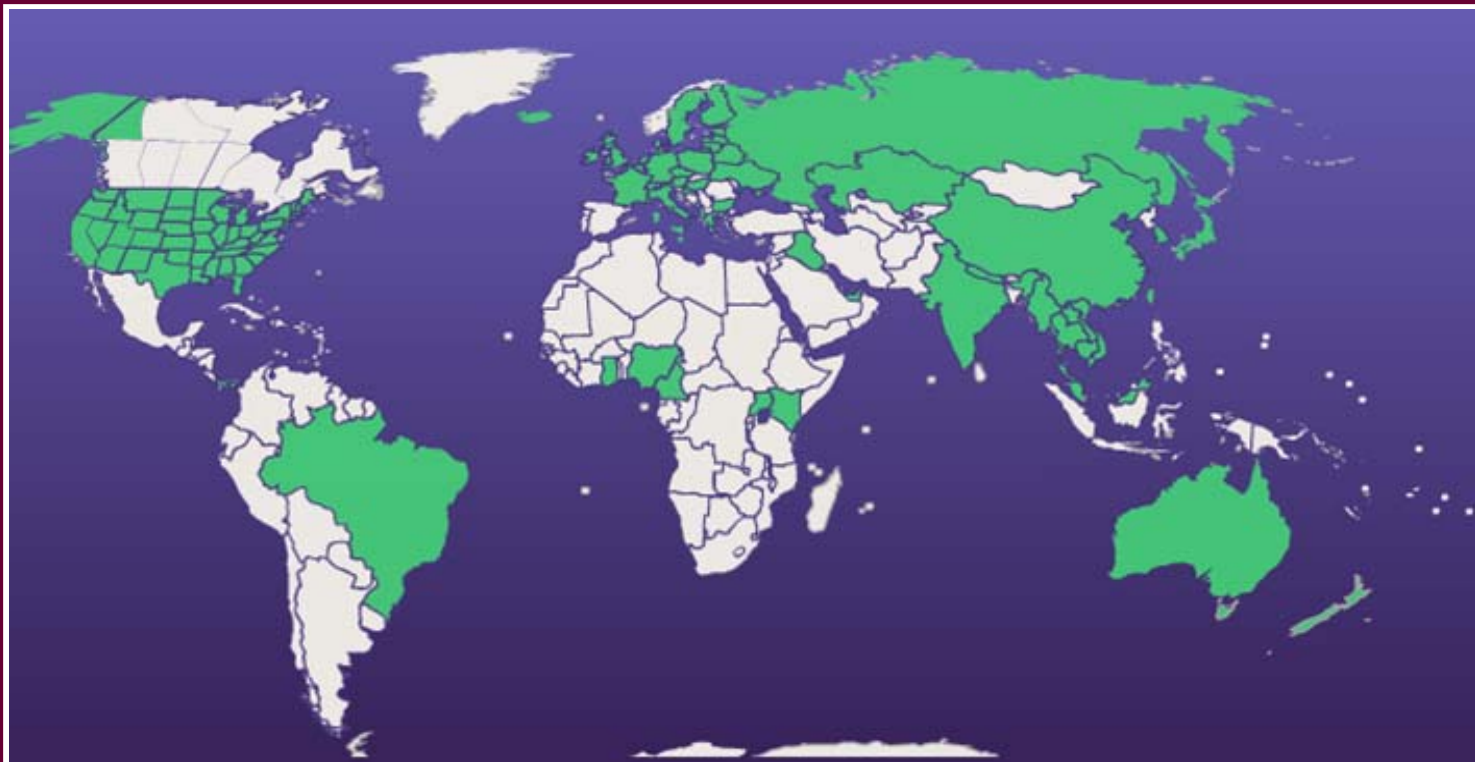
La CO.P.A. aderì fin dagli inizi al consorzio CE.VI.CO., conferendo il vino per l'imbottigliamento e la commercializzazione con l'obiettivo di valorizzarne adeguatamente l'ottima qualità. Nel 1979 fu inaugurato il centro di raccolta in mezzo alle colline faentine di Casola Valsenio (Ra). Nel 2008 ci fu la fusione con la cantina Terre Imolesi, ramo cantina scisso da Terremerse di Imola, e la creazione dell'attuale Cantina dei Colli Romagnoli. Nel 2009 si concretizzò l'unificazione con la Cantina Frantoio Rubicone, oggi centro di raccolta di Savignano sul Rubicone, e con la cantina Terre Riminesi, già partner di CO.P.A. da diversi anni e conferitore di ottimi vini rossi D.O.C.. Nel 2012 vi è stata, inoltre, l'ammissione dei soci della ex Le Rocche Malatestiane Soc. Coop., i cui marchi sono oggi commercializzati dal Gruppo Cevico.

Attualmente, la cooperativa conta oltre 2000 soci che conferiscono 450.000 quintali di uva presso i 3 stabilimenti produttivi (Imola, Faenza e Rimini) e i 2 centri di raccolta (Casola Valsenio e Savignano sul Rubicone). Nel 2008 è nato il 'Progetto Qualità', finalizzato alla coltivazione e alla selezione delle migliori uve della cooperativa destinate alla produzione degli eccellenti vini dedicati al canale della Ristorazione. La Cantina dei Colli Romagnoli detiene un patrimonio netto di circa 10 milioni di euro e realizza un fatturato di oltre 23 milioni di euro.



Cda: **Dalprato S.** (il Presidente), Foschi F., Caroli R., Alpi S., Casadio P., Di Placido C., Gambi G., Gatti D., Grandi C., Meluzzi G., Samorè C., Stoppo M., Tronconi D., Zoffoli C., Zortea M.
Direttore: **Barnabè I.**

SULLE TAVOLE DI OLTRE 50 PAESI NEL MONDO SI BRINDA CON I NOSTRI VINI



In verde, i paesi dove Cevico esporta i propri vini.

Innanzitutto bisogna riconoscere che l'internazionalizzazione del nostro Gruppo ha impattato su tutta l'azienda, dalla produzione in campagna, ai processi di vinificazione, al reparto di enologia, al confezionamento, così come sull'amministrazione e perfino sull'adeguamento dei sistemi informatici aziendali. Internazionalizzarsi, infatti, presuppone una grande capacità di adattamento e, quindi, di cambiamento da parte dell'azienda. Cevico sta riuscendo in questi processi di internazionalizzazione, in primo luogo perché riesce ad interpretare i nuovi mercati, il che concretamente significa proporre vini adatti a questi mercati dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche (vini più fruttati, morbidi, corposi), ma anche con packaging nuovi, ripensati proprio per i clienti esteri.

Cevico ha, inoltre, sviluppato una grandissima flessibilità e una capacità e vocazione per poter esprimere prodotti in tutti i segmenti di prezzo, valore questo che poche aziende riescono a dare alla propria clientela.

La sfida che deve essere vinta adesso è quella di essere accreditati come un'azienda non solo in grado di esprimere "great value wine", vini, cioè, con grande rapporto qualità prezzo, ma anche vini importanti e di grande spessore. Cevico dispone di un vigneto di quasi 7000 Ha, di tanti soci in zone molto vocate, dei migliori impianti di vinificazione, di trattamento e d'imbottigliamento del vino; ma, soprattutto, possiede tante risorse umane di qualità per poter conseguire risultati sempre più apprezzabili sui mercati esteri.

Francesco Paganelli, Export Manager

Enoteca Cantina Ronco

FORLÌ - presso sede Due Tigli - Cevico

Via Vassura 19, zona Ronco
Tel.0543 473300 int. 42
E-mail negozio@duetigli.com
Vendita vino sfuso e in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Lunedì	chiuso	14:30-18:30
Martedì-Venerdì	8,45-12,30	14:30-18:30
Sabato	8.30-12.00	chiuso

Enoteca Le Rocche Malatestiane

RIMINI - presso sede Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 - zona Celle
Tel.0541 743079/743080 - 0541 742380
E-mail commerciale@rocchemalatestiane.com
Vendita vino sfuso e in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Feriali	8,30-12	14-18*
*Giovedì e Sabato	Pomeriggio chiuso	
Festivi	chiuso	

Enoteca Il Grappolo

LUGO - presso sede Gruppo Cevico

Via Fiumazzo, 72 - Lugo di Romagna (Ra)
Tel.0545 284711 - 0545 284955
E-mail enoteca@cevico.com
Vendita vino in bottiglia.

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

*Sabato aperto solo a novembre e dicembre

RisorsaVinoBeneComune - Pubblicazione di informazione a cura del Gruppo Cevico

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

Vignetta: Giovanni Bendandi

Risorsa Vino Bene Comune sarà disponibile sul sito internet www.gruppocevico.com
I gentili Soci che volessero riceverne una copia via email si possono rivolgere alla propria cooperativa.