RisorsaVino BeneComune

TERRE CEVICO

house organ
n. 5 - settembre 2019
www. terrecevico.com
@terrecevico

Enoturismo, il vino è (anche) un viaggio

Esiste una *nuova* forma di turismo rappresentata da un movimento di appassionati viaggiatori alla scoperta di luoghi dove si produce vino, di paesaggi collinari e vigneti.
Nuova nel senso che a marzo 2019 è stata denominata - si chiama Enoturismo - e riconosciuta dal Ministero (MIPAAF) come *attività formativa e informativa rivolta alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino.*

segue a pag. 3

Nuovi bag in box per il mass market

P. 4

Intervista all'enologo del gruppo

L'esperienza nel metodo classico

P. 5

La vendemmia 2019 entra nel vivo

P. 6

EVENTI GALASSI SPONSOR

Plautus Festival

Si consolida il legame del marchio dei vini Galassi con le ricchezze della storia e della cultura del nostro territorio. Dopo la nuova raffinata immagine della bottiglia che riporta in etichetta alcuni dettagli del mosaico 'Trionfo di Dioniso' custodito presso il Museo Archeologico Nazionale di Sarsina, Galassi ha rafforzato il sostegno al territorio attraverso una sponsorizzazione del Plautus Festival.

segue a pag. 8

La vignetta di Primo

l'editoriale

Viticoltura romagnola e governo dell'offerta

di **Marco Nannetti**

Già da diversi mesi si sta sviluppando una vivace discussione all'interno della filiera vitivinicola italiana relativamente alla opportunità di condividere misure e strumenti per l'autogoverno dell'offerta. Il tutto nasce dal repentino crollo dei prezzi del vino generico della vendemmia 2018 dovuto, in gran parte, alla eccessiva quantità di prodotto ottenuto in zone produttive non "attrezzate" per affrontare sui mercati questo tipo di situazione. Questi sbalzi di prezzo riguardano soprattutto il vino generico ma ultimamente anche alcune importanti denominazioni di origine hanno cominciato a risentire della debolezza delle quotazioni. I consorzi che governano queste DO (Prosecco, Lugana, Pignoletto, Grillo, Pinot Grigio) hanno già applicato da questa vendemmia la misura dello stoccaggio obbligatorio di circa il 20% della produzione, riducendo nei fatti il potenziale produttivo da offrire sul mercato. Per quanto riguarda i vini generici prodotti in Romagna bisogna sottolineare come sia oramai consolidata una filiera produttiva che, anche dopo la fine degli aiuti UE per il sostegno al mercato, sia in grado di collocare l'intera produzione. I canali principali, in questo caso, sono rappresentati dal brik, dalle basi vermouth e dalle basi spumanti per il mercato interno e per l'estero. Il problema vero è rappresentato dal mutato contesto economico produttivo esterno alla Romagna. Alcune regioni, Veneto in primis, hanno visto crescere a dismisura il proprio potenziale produttivo (+14.000 ettari dal 2015) senza però che questa crescita fosse accompagnata da un contestuale sviluppo dei mercati. Nel Veneto, in modo particolare, ha inciso molto la decisione del Consorzio del Prosecco di limitare rigorosamente la possibilità di rivendicare la DOC per le uve derivate da impianti realizzati negli ultimi anni, limitando la destinazione commerciale di diverse migliaia di ettari di varietà glera a vino generico bianco. Quindi, che fare? Alcuni mesi orsono un deputato membro della Commissione agricoltura della Camera dei Deputati ha presentato un'interrogazione parlamentare per chiedere di ridurre le rese per i vini generici a 25 ton/ha e la distillazione per le parti di produzione che superano le 20 ton/ha. La risposta del Governo è stata di apertura ad una riduzione delle rese massime di uva per ettaro. La filiera si è perciò riunita e la discussione oggi verte su come governare il potenziale produttivo dei vini generici in Italia attraverso l'individuazione di un limite massimo a ettaro di q.li di uva. In ambito di coordinamento Alleanza Cooperative Vino si è ragionato e discusso molto su quale potesse essere un punto di equilibrio accettabile da tutti e dopo numerosi tentativi ciò che emerge è una posizione che prevede, per questa tipologia di prodotto, la necessità di stabilire a livello nazionale una resa massima di uva/ettaro non inferiore a 40 ton. Tali limiti dovrebbero essere definiti in un provvedimento nazionale (Testo unico o primo provvedimento utile), ed eventualmente si potrà concedere alle singole Regioni la possibilità di ridurli ulteriormente, in linea con le reali rese di produzione espresse dai

diversi territori; è poi condivisa l'opportunità di definire a 30 ton. la resa massima ad ettaro per i vini varietali (Chardonnay, Sauvignon, Cabernet, Merlot, Syrah). Noi, però, aggiungiamo anche che questa doverosa e corretta autoregolamentazione dell'offerta non è compatibile con il perdurare dell'utilizzo in molti paesi dell'UE (Germania, Francia, paesi dell'Est) del saccarosio di barbabietola per l'aumento del grado alcolico (arricchimento). Questa prassi chiediamo sia sostituita con l'obbligo di utilizzare mosti concentrati (rettificati o no) di esclusiva origine vinica. È una contropartita politica ma anche di grande sostanza che se applicata andrebbe ad alleggerire di alcuni milioni di hl il mercato europeo. Chiediamo pertanto un pacchetto più ampio di interventi, condiviso anche a livello UE, con correttivi al sistema della riserva, riclassificazioni, declassamenti e arricchimenti e che sia a tutela della "denominazione che sta sotto" e, quindi, anche del vino generico.

Un grappolo di trebbiano romagnolo

Clienti Terre Cevico dalla Cina

Cosa si propone all'enoturista alla ricerca dell'originalità di un luogo e del vino che qui si produce?
Visite guidate nei vigneti, visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica vitivinicola ed enologica, iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, ivi compresa la vendemmia didattica, attività di degustazione dei vini, anche in abbinamento ad alimenti tipici – nel nostro caso - della Romagna.

Turisti in visita a Coriano

Come dire… oggi la tradizionale accoglienza in cantina è stata codificata e così anche l'ospitalità che ci porta ad organizzare eventi ricreativi in azienda.
Siamo romagnoli e certo non ci manca il senso dell'accoglienza verso ospiti e clienti, ma la tradizionale ospitalità – spesso affidata a contesti familiari - si sta raffinando e specializzando. Diventa attività di accoglienza, di divulgazione e degustazione, proponendo particolari percorsi esperienziali e turistici incentivando così il mercato dei viaggi, delle vacanze e del turismo.
La nostra esperienza nasce qualche anno fa quando abbiamo pensato a piccoli tour nelle aziende del gruppo per i nostri clienti del mercato estero. "Three days in Italy" il nome della proposta, ovvero non più solo degustazione e focus sul nostro lavoro di produttori in senso stretto, ma costruzione di un viaggio che sia esperienza attraverso i nostri territori, cibi, luoghi magnifici della nostra regione. E quindi una giornata in cantina a Coriano per i vini de Le Rocche Malatestiane e poi visita ai nostri soci nei vigneti e alla Rimini romana e rinascimentale, uno sguardo al mare e una degustazione in cantina con pesce azzurro e sangiovese. Oppure a Tenuta Masselina a visitare vigneti e luoghi del vino e a raccontare il carattere del sangiovese delle argille della Serra e l'esperienza del trebbiano in anfora.
Perché ricordando il viaggio siamo certi che per il turista sarà più intenso il ricordo del vino e dell'esperienza vissuta in azienda. E viceversa.

Continous improvement

Ovvero, un progetto di **miglioramento continuo** degli standard qualitativi di Terre Cevico

Il progetto è firmato TETRA PAK, multinazionale svedese leader nella produzione di sistemi integrati per il trattamento ed il confezionamento degli alimenti dal 1951 di cui abbiamo scelto di essere partner. Ma i principi su cui verte il PROGETTO DI MIGLIORAMENTO CONTINUO appartengono alla filosofia giapponese Kaizen - KAI (cambiamento, miglioramento) e ZEN (buono, migliore)-.
Kaizen è un termine coniato nel 1986 per descrivere la filosofia di business che supportava i successi dell'industria nipponica negli anni '80, con particolare riferimento alla Toyota.
Ma veniamo a Terre Cevico.
Fatta una valutazione dello stato dei reparti di produzione sia dello stabilimento di Lugo sia di Forlì, la direzione di Terre Cevico ha scelto di investire sul progetto partendo da un ulteriore miglioramento delle condizioni dell'ambiente di lavoro, come luogo fisico ma anche relativamente ai processi organizzativi e relazionali.
Il nuovo approccio mira ad integrare tutti i reparti della azienda ponendoli in forte connessione, dal controllo di gestione alla logistica partendo dal cuore, la produzione. Si parte dall'analisi dello stato attuale e dalla valutazione delle opportunità di miglioramento, basando la ricerca sull'individuazione dei problemi cronici e ricorrenti che vengono riconosciuti ed eradicati.
Obiettivo è la creazione di un sistema di gestione giornaliera della produzione, finalizzato ad una maggiore qualità del lavoro per gli operatori evitando sprechi di tempo e risorse. Sistema questo, che porterà inevitabilmente ad un aumento della produttività della linea, svolgendo le diverse attività con un livello di dispersione minima. Migliorare sempre la filiera produttiva trasformando le tendenze del mercato in opportunità è un obiettivo che caratterizza la filosofia Terre Cevico. Per essere performanti in questo, è necessario un forte coordinamento fra i reparti che consenta flessibilità, mantenendo alto lo standard di prodotto. Nella consapevolezza che l'investimento coinvolge direttamente le persone, la risorsa più importante di Terre Cevico.

Luca Frulli
Responsabile stabilimenti
e produzione Terre Cevico

Nuovi bag in box per il mass market

Grazie alla **forza** del gruppo di creare **partnership** sul territorio nazionale, il catalogo si completa delle **nuove referenze** anche nel formato BIB

Negli ipermercati e nei supermercati della Grande Distribuzione Organizzata la competizione è serrata nel settore del vino; in realtà come in tutte le altre categorie merceologiche. Ogni categoria si ritaglia uno spazio all'interno dei punti vendita che dipende dal venduto che riesce a sviluppare nel soddisfare le esigenze dei consumatori e dai margini che il negoziante riesce a ricavare. Per guadagnarsi l'apprezzamento dei consumatori e la fiducia da parte dei negozianti, ormai da anni, è riconosciuta come leva fondamentale la capacità di innovazione che consente a un marchio di aumentare il valore aggiunto e consolidare la propria presenza sul mercato.
Due Tigli, dopo gli ultimi lanci di successo, dal brik Sancrispino IGT 250 ml, il Sancrispino Biologico IGT 500 ml e 250 ml, le bottiglie Sancrispino Bio IGT, i vini a marchio b.io bpuntoio, gli spumanti Extra Dry Millesimato e Pignoletto DOC Galassi, e tanti altri ottimi vini, presenta sul mercato altre novità dal buon potenziale.
Il segmento del **bag in box** è caratterizzato da grande solidità, con acquirenti fedeli alla tipologia di confezione, un segmento che cresce con continuità come venduto in un mercato che segna da tempo numeri in contrazione per i grandi formati. I consumatori che acquistano vini in questo tipo di packaging sanno apprezzare la praticità del prodotto e, soprattutto, la capacità di preservare le caratteristiche organolettiche del vino anche a diversi giorni dall'apertura. Per queste ragioni gli acquirenti hanno la giusta pretesa di avere un prodotto di ottima qualità, in una confezione in grado di conservare profumi piacevoli e la ricchezza del gusto di un buon vino. Mentre in diversi paesi esteri con grande interesse per il mondo del vino il bag in box esprime già numeri di venduto molto interessanti, in Italia non ha forse ancora ottenuto tutto il riconoscimento dovuto.
Due Tigli ha scelto quindi di investire nel segmento del bag in box con alcuni nuovi prodotti di ottima qualità, con vini a denominazione che valorizzano la proposta.
Nella linea **Galassi** sono stati inseriti due nuovi vini in bag in box da 3 litri, un Montepulciano d'Abruzzo DOC e un Pinot Grigio delle Venezie DOC, con alte potenzialità di vendita su tutto il territorio nazionale e anche verso l'export. L'immagine del packaging, riprendendo quanto già realizzato per le bottiglie della stessa linea, riporta un'elaborazione di alcuni particolari tratti dal mosaico 'Trionfo di Dioniso' del Museo Archeologico Nazionale di Sarsina.
L'approccio naturalistico e 'total green' della linea **b.io bipuntoio** viene confermato anche per i nuovi bag in box da 3 litri appena lanciati sul mercato; sono addirittura tre i nuovi vini: Chardonnay IGP, Rosso e Bianco Terre Siciliane IGP. Questo allargamento della linea ne consolida il posizionamento nel segmento del biologico al fine di seguire un trend che vede crescente sensibilità da parte dei consumatori per prodotti legati al concetto della sostenibilità, che per Terre Cevico è diventato una linea guida delle attività ad ogni livello della filiera.

NOVITA' GDO /
Bag in box **Galassi** e **b.io bpuntoio**

Nuove etichette Terre Cevico

Nuova immagine per le etichette Terre Cevico in distribuzione da settembre. Un restyling dell'etichetta che mette in evidenza il marchio che esprime l'identità del gruppo, un insieme di territori rappresentati dalle migliori produzioni vinicole ottenute dal lavoro di migliaia di viticoltori associati per valorizzare i grandi vini nazionali e, in particolare, dell'Emilia Romagna. Il vitigno autoctono, territoriale, è l'elemento che caratterizza il profilo di tutta la linea Terre Cevico.

L'ESPERIENZA DEL GRUPPO SUL METODO CLASSICO

Quando ha avuto inizio l'esperienza e su quale vino?

Siamo partiti dieci anni fa con la Tenuta Masselina. La ricerca è nata dalla volontà di valorizzare 1,5 ettari di vigna di grechetto gentile presenti nella tenuta. Ricordo che il progetto era nato con l'intento di ottenere uno spumante ancestrale di annata. Al termine del primo anno di sosta sui lieviti il prodotto non rispondeva fino in fondo alle nostre aspettative tanto che decidemmo di continuare la sosta sui lieviti del prodotto. Dopo 24 mesi di attesa la degustazione ci fece capire che il grechetto poteva essere un percorso molto interessante per la produzione di un metodo classico prolungando la sosta a 36 mesi. Attualmente lo spumante brut Masselina è un metodo classico con affinamento sui lieviti per 36 mesi.

Hai formato un gruppo che si dedica a queste produzioni?

Devo dire che l'esperienza delle bollicine alla Masselina ha determinato scelte enologiche importanti. Abbiamo un gruppo di lavoro che da 10 anni sviluppa progetti sullo spumante che spaziano dalla pianura alla collina. Grande risalto viene data alla vocazione del territorio legato alla tradizione e alla storicità del vitigno. Oltre al grechetto gentile, forte è l'impegno per l'ottenimento di basi spumanti da vitigni romagnoli come il trebbiano e il sangiovese.

Quanto metodo classico producete oggi?

Complessivamente sono oltre 20.000 bottiglie in un anno.

Qual è secondo te il vitigno fra quelli romagnoli più adatto a far da base?

Non ho un vitigno preferito, quello che ricerchiamo è l' interazione tra la vocazione del territorio e il vitigno. Il grechetto gentile è un esempio evidente, un vitigno che geneticamente e apparentemente non ha caratteristiche tecniche per fare una base spumante: in realtà se condotto dal punto vista agronomico e enologico in maniera corretta sviluppa un' espressione territoriale di grande livello.

Qual è il caso di miglior successo pensando ai metodo classico del gruppo?

Il miglior successo che abbiamo ottenuto è stata l'idea e l'intuizione che la cooperazione può lavorare sui massimi livelli qualitativi per sviluppare valore aggiunto a favore dei soci. Notevole è la base ampelografica su cui si può lavorare.
Sulla scia della nostra esperienza molte aziende oggi hanno a listino un metodo classico di territorio con grandi riscontri qualitativi.

Secondo te perché?

Il successo di un prodotto molto spesso è legato al risultato qualitativo del prodotto stesso. Ci confrontiamo ogni giorno con il mercato e nello specifico con i consum-attori che determinano il successo o l'insuccesso di un progetto. L'obiettivo finale è quello della piacevolezza nel bicchiere, il vino è sempre più elemento di condivisione e socializzazione.

HORECA Nuova bottiglia per Romandiola

Pignoletto D.O.C. Spumante Brut

Ogni momento è buono per gustarsi un fresco aperitivo, nelle calde giornate estive ma anche in diverse occasioni con amici e in piacevole compagnia. Che ci si trovi in un delizioso locale in zona balneare, magari proprio in riva al mare, in una classica enoteca o un bar elegante in centro città, i giovani - ma non solo - trovano sempre più occasioni dove un calice di spumante accompagna i momenti di socialità. Per rendere l'esperienza più raffinata, il Pignoletto DOC Spumante Brut della linea Romandiola si presenta in una nuova veste elegante, una bottiglia moderna, la 'Spumante Zero', in grado di valorizzarne l'immagine ed esaltare tutta la freschezza e la ricchezza di profumi e di sapori fruttati di questo vino dal perlage fine e persistente.

CONSORZIO**PIGNOLETTO**
Emilia-Romagna

La **vendemmia 2019** entra nel vivo

A cura di **Marisa Fontana**,
Agronomo Tenuta Masselina/
Rete agronomica Terre Cevico

E fu per la bianca corsia
un verde apparir di vigneti
pampinei, nell'oro
del sole d'ottobre: un cadere
di grappoli d'uve ben gonfi,
ben densi di vivido succo,
dolce sangue, dolce miele,
per entro i capaci canestri.

(tratto da "Vendemmia" di Ada Negri)

Foto Archivio Terre Cevico

Ce n'eravamo dimenticati, ma anche se Ada Negri era una donna dell'Ottocento, questa immagine di vendemmia ottobrina ci aveva accompagnato fino a pochi lustri fa. Certo che gli anticipi di vendemmia degli ultimi anni facevano propendere per una revisione dei calendari fenologici, ma questo 2019 ci riporta alle tempistiche classiche di raccolta dei vari vitigni: trebbiano a fine settembre e sangiovese ad ottobre, se il ciel ci aiuta! Intanto è iniziata la vendemmia di chardonnay nell'ultima decade di agosto, come da manuale.

Comunque andando a valutare l'andamento meteorologico di quest'annata, il 2019 è stato caratterizzato da continui sbalzi termici che hanno inciso significativamente sulla fenologia della vite.

Il caldo e soprattutto la siccità di inizio anno hanno condizionato il completamento della differenziazione delle gemme della vite, che ha mostrato un minor numero di fiori per grappolo rispetto al 2018.

Le buone temperature di fine inverno-inizio primavera invitavano ad un anticipo nel germogliamento; in realtà c'è stato un rigonfiamento precoce delle gemme, ma il germogliamento (50% di gemme nella fase di Punta verde) si è manifestato mediamente a fine marzo-primi di aprile. Gli sbalzi termici successivi, poi, hanno determinato una forte disformità nello sviluppo dei germogli, specie negli impianti a potatura lunga (Guyot e Capovolti), su cui si notano vuoti significativi nella parte centrale del tralcio.

Il mese di maggio, a seguire, si è dimostrato piuttosto impegnativo a causa delle piogge frequenti, che hanno costretto ad una difesa fitosanitaria serrata della coltura e hanno finito per incidere anche su fioritura (fine maggio) e allegagione (prima decade di giugno): queste piogge hanno danneggiato i fiori (peronospora, botrite e cascola di fiori) e indotto una vigoria importante ai tralci, penalizzando l'allegagione (presenza significativa di acinellatura, specie in alcuni vitigni, come il sangiovese, cascola di acini).

Il mese di giugno, poi, ha fatto registrare rialzi improvvisi e decisi delle temperature con conseguente riduzione del periodo di moltiplicazione cellulare e una rapida chiusura del grappolo (fine giugno-inizio luglio), per cui ci troviamo ora con grappoli non troppo grossi e abbastanza spargoli, anche perché formati da acini abbastanza piccoli.

L'invaiatura è iniziata tra fine luglio e i primi di agosto, ed ha avuto un decorso abbastanza veloce sui bianchi precoci e su qualche merlot, mentre si è prolungata sui sangiovese.

Come si può notare, quindi, le fasi fenologiche del 2019 sono molto più simili a quelle degli anni '80-'90 che non a quelle delle annate recenti, pertanto non ci resta che sperare in un autunno mite e poco piovoso per perfezionare la giusta maturità dei vitigni più tardivi, in particolare del sangiovese.

Intanto i vitigni precoci stanno dando soddisfazione: le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno consentito un ottimale sviluppo degli aromi, le acidità sono buone e i valori di pH sono decisamente più bassi rispetto ai valori "australiani" con cui gli enologi avevano dovuto fare i conti in vendemmie recenti.

Ora non resta che votarci a Sant'Urbano o a San Vincenzo, senza tralasciare San Barnaba contro la grandine, sperando di portare a compimento questo lungo e complicato lavoro in vigna con una raccolta che si prospetta di buona qualità anche se non particolarmente abbondante.

LA CONCIMAZIONE IN POST VENDEMMIA

I consigli dell'agronomo
Riccardo Castaldi,
Le Romagnole/
Rete agronomica
Terre Cevico

La **nutrizione minerale** del vigneto rappresenta una pratica agronomica fondamentale per raggiungere i risultati qualitativi e quantitativi che il viticoltore si prefigge. In taluni casi però viene ancora eseguita senza un'adeguata base scientifica, seguendo consuetudini empiriche tramandate negli anni che non sempre riescono a soddisfare in maniera adeguata le esigenze delle piante e della moderna viticoltura.

La ricerca e la sperimentazione portate avanti negli ultimi decenni in questo particolare settore agronomico hanno consentito di conoscere in maniera più approfondita la funzione degli elementi minerali, il loro comportamento nel terreno nonché le dinamiche di assorbimento e di utilizzo da parte della vite. La concimazione è divenuta quindi più razionale, precisa e rispondente alle effettive esigenze della vite nelle differenti fasi fenologiche, soprattutto se abbinata all'irrigazione a goccia (fertirrigazione).

Un corretto impiego dei **fertilizzanti**, oltre che sugli aspetti prettamente produttivi, ha ripercussioni dirette sul costo di produzione nonché sulla sostenibilità ambientale dell'attività viticola, dal momento che somministrare gli elementi nutrivi quando la pianta è in grado di assorbirli significa aumentarne l'efficienza, contenere di conseguenza i dosaggi, limitare le dispersioni e quindi diminuire l'impatto sull'ambiente e il consumo, diretto e indiretto, di energia.

AZOTO DOPO LA VENDEMMIA

Come noto l'azoto è un macro elemento che entra nella costituzione degli acidi nucleici (DNA e RNA), partecipa alla sintesi delle proteine e svolge un ruolo determinante nella fisiologia della pianta, dato che entra nella costituzione della clorofilla, di sostanze ormonali, come citochinine e auxine, di vitamine e alcaloidi. A differenza di fosforo e potassio non è trattenuto dal potere assorbente del terreno, ovvero viene allontanato dalle piogge per dilavamento. Deve pertanto essere somministrato nei momenti in cui la pianta è in grado di assorbirlo rapidamente, prima che se ne vada dal terreno. Contrariamente a quanto si faceva in passato, quando veniva distribuito per lo più nel periodo primaverile estivo, da qualche tempo si è iniziato a somministrarne una quota anche nel periodo immediatamente successivo alla vendemmia. Questa tecnica, a suo tempo testata tra gli associati di Le Romagnole e attualmente in espansione, si basa su 2 dati oggettivi, sperimentalmente verificati, ovvero:

1. L'attività di crescita e assorbimento dell'apparato radicale presenta due picchi nel corso della stagione vegetativa, uno in concomitanza della fioritura e l'altro in concomitanza della maturazione dell'uva.

2. L'azoto utilizzato dalla vite in primavera, fino alla fioritura, è in prevalenza quello assorbito prima del riposo vegetativo e accumulato come riserva nei tessuti.

Somministrare una quota di azoto subito dopo la vendemmia, pari a circa il 20-30% del quantitativo totale che si intende apportare, risulta favorevole allo stato di salute generale della vite, a un buon germogliamento e a una buona produzione. L'azoto deve essere **apportato sotto forma nitrica**, ovvero immediatamente assorbibile dalle viti, e tempestivamente dopo la raccolta, prima che l'apparato radicale inizi lentamente a diminuire la propria attività; questo intervento non ha niente a che vedere con l'apporto di **concimi ternari**, contenenti quindi anche azoto, eseguito durante il periodo invernale, con apparato radicale completamente a riposo.

Un apporto razionale di tutti gli elementi nutritivi non può comunque prescindere dall'analisi chimico-fisica del terreno e dalla valutazione delle caratteristiche climatiche dell'ambiente di coltivazione.

[segue dalla prima]

Plautus Festival

La cittadina, situata sulle dolci colline di Romagna, importantissimo centro del nord Italia dal punto di vista archeologico, storico, culturale e religioso, dedica il festival di prosa al suo più illustre figlio, Tito Maccio Plauto, il più grande commediografo latino che proprio a Sarsina ebbe i suoi natali tra il 255-250 a.C.

La rassegna teatrale si tiene tra luglio e agosto nella suggestiva cornice dell'Arena Plautina, moderna struttura posta in un declivio naturale immerso in un ambiente di particolare bellezza, che è in grado di accogliere oltre mille spettatori in sedute numerate. Nel 2008 è stata poi inaugurata una moderna copertura mobile, sia della cavea che del palcoscenico, in grado di assicurare la messa in scena degli spettacoli anche in caso di pioggia.

Il Festival, che intende promuovere il teatro quale antica e nobile arte, è ormai uno dei più importanti appuntamenti teatrali estivi in Italia. Inaugurato come rassegna di teatro classico, dal 1997, per il valore e la stima acquisita negli anni, è stato riconosciuto dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Festival di rilevanza nazionale, confermandosi come uno dei pochi spazi vitali nel panorama teatrale italiano.

Pur privilegiando il teatro antico e classico dell'autore, non disdegna uno sguardo sulla più interessante drammaturgia contemporanea, con spettacoli di **prosa e tragedia** rappresentati dalle più importanti compagnie teatrali italiane. Un appuntamento che richiama ogni anno migliaia e migliaia di spettatori, dove è possibile trovare nello stesso cartellone Plauto e Racine, Euripide e Dostoevskij, Molière e Pirandello, Shakespeare e D'Annunzio, Goldoni e Pasolini.

Alessandro Gassman, Vanessa Gravina, Giorgio Albertazzi, Elisabetta Pozzi, Mario Scaccia, Manuela Mandracchia, Giuseppe Pambieri, Lia Tanzi, Massimo Venturiello, Pamela Villoresi, Arnoldo Foà, sono solo alcuni degli attori e delle attrici che ne hanno calcato le scene, decretandone un crescente ed ininterrotto successo di pubblico e di critica.

La partecipazione alle serate teatrali del Plautus Festival, sono occasione interessante anche per visitare il Museo Archeologico Nazionale, uno dei più importanti musei archeologici dell'Italia Settentrionale, il cui prezzo di ingresso con visita guidata è compreso nel biglietto per il teatro e dove si può ammirare proprio il mosaico 'Trionfo di Dioniso', 52 metri quadrati di mosaico ricostituito su parete verticale per meglio ammirare i tanti affascinanti dettagli.

Durante il Festival di quest'anno, alcuni momenti sono stati dedicati alla degustazione dei vini Galassi, con brindisi di benvenuto per alcuni ospiti di interesse istituzionale nazionale alla 'Cena di Plauto', che si è tenuta proprio nella sala del Museo dove è esposto il mosaico di Dioniso che ha ispirato le etichette della linea dei vini.

Terre Cevico Forlì

Investimenti, lavori, organizzazione

TERRE CEVICO WORK IN PROGRESS

PRODUZIONE. Acquistata una nuova etichettatrice ed una seconda linea di imbottigliamento in grado di produrre 3000 bottiglie/h, circa un terzo della capacità produttiva dell'attuale linea. L'utilizzo è rivolto alla produzione di formati particolari come Magnum, 375 cl, 250 cl.

UFFICI. Si stanno ultimando i lavori di realizzazione della nuova area commerciale nella palazzina Cevico-Due Tigli, lavori che hanno previsto la realizzazione di dieci nuovi uffici e sala riunioni con abbattimento delle barriere architettoniche che la struttura presentava.

NUOVE ACQUISIZIONI in Terre Cevico

Enoica / Braschi

In Romagna ci sono piccole realtà vitivinicole ad alto valore aggiunto, che hanno saputo delineare un proprio profilo caratteristico, radicato fortemente sul territorio e che sanno presidiare con sapienza, grazie all'esperienza maturata con anni di lavoro dalla vigna fino alla commercializzazione sul mercato della ristorazione nazionale e internazionale. Tra queste realtà romagnole sicuramente si distingue Enoica, azienda di Mercato Saraceno, con cantina e vigneti proprio sulle colline del cesenate, che da alcuni mesi è entrato a fare parte della famiglia di Terre Cevico, con tutto il loro distintivo portafoglio di prodotti: da Cantina Braschi a Podere Palazzo.

Il **Medagliere** si arricchisce

«Sigismondo» Romagna DOC Sangiovese Superiore 2018

Medaglia d'oro Berliner Wein Trophy

Medaglia d'oro Asia Wine Trophy

«Mons Jovis» Colli di Rimini DOC Sangiovese 2016

Medaglia d'oro Mundus Vini

«Extroso» Rubicone IGT Rosso 2018

Medaglia d'oro Mundus Vini

Risorsa Vino Bene Comune | Anno II - Numero 2
Pubblicazione di informazione interna a cura di TERRE CEVICO
Aut. Pres. Trib. Ravenna n. 1445 del 5 giugno 2018
Direttore responsabile: Paolo Pingani - **Redazione**: Elena Piva, Fabio M. Pari
Progetto grafico e impaginazione: Adamo Antonellini
Direzione, Redazione, Amministrazione: Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA)
Tipografia: AB Grafica, Via E. Roli, 11 - Massa Lombarda (RA)
Chiuso in redazione il 12 settembre 2019