

## Bilancio Terre Cevico: consolidato a 164 milioni

### Numeri in crescita per

**Terre Cevico**, consorzio cooperativo presieduto da **Marco Nannetti**. Nella storica e simbolica cornice del "Cardello - Casa Museo di Alfredo Oriani" di Casola Valsenio ha presentato i risultati della gestione 2017/2018: **cregono**

**il patrimonio netto salito a 69,7 milioni di euro, l'utile che è di 625.000 euro, e soprattutto l'export che ha raggiunto la cifra di 42,9 milioni di euro (+28%)**. Cinque i mercati al top del Gruppo: Cina (primo esportatore italiano), Giappone (secondo esportatore), Russia, Francia, Regno Unito. Bene anche la posizione finanziaria netta che oltrepassa i 22 milioni di Euro.

segue a pag. 3



### Sostenibilità

un focus fondamentale per Terre Cevico

#### FOCUS



Il Concerto ha conquistato la Stella 2019 del Gambero Rosso

### Medici Ermete: una storia di lambrusco

P. 8



La base sociale

### Le Cooperative Braccianti

P. 4

#### TECNICA



Dall'impianto alla vendemmia

### Viticultura di collina

P. 6

**ACQUISIZIONI** Nuova società e un progetto nato dall'amore per la terra e per i grandi vini

### Montesor "Heritage" valorizzare il brand e investire nella crescita



È stato ufficializzato il nuovo progetto Montesor, ovvero l'acquisizione della realtà veronese da parte di una joint venture composta da Terre Cevico, che detiene il 50% delle quote, e dalle due cantine venete, Vitevis e Cantina Valpantena.

segue a pag. 4

PRODOTTI/1. **I Profumi dell'Esarca**

P. 8

PRODOTTI/2. **Orange Chocolate**

P. 8

PRODOTTI/3. **Il Monodose**

P. 8

### La vignetta di Primo



g.m.

**S** spesso vi sarà capitato di recarvi a cena al ristorante con amici e di fronte alla carta dei vini vi sarete sentiti dire: "tu che lavori in cantina scegli il vino perché sei un esperto"; oppure al momento della mescita, di fronte alla domanda del cameriere "chi assaggia?", tutti in coro a ribadire che "assaggia tu che lavori in cantina e sei esperto". Se ci pensiamo bene questo tipo di situazione rappresenta una barriera invisibile tra il calice di vino ed il po-

tenziale consumatore. Trovo curioso che per giudicare la gradevolezza di un vino sia ritenuto necessario un percorso formativo che "certifichi" l'idoneità all'assaggio. Se un vino "sa di tappo" non è buono e basta, se invece il nostro naso rileva aromi gradevoli abbiamo già stabilito che il cameriere lo può servire; poi durante la cena ci divertiremo ad analizzarne il bouquet floreale o la tannicità più o meno marcata. Io credo che le radici popolari del vino

siano un grande valore da riscoprire e da condividere tra coloro che, semplicemente, chiedono di poterlo classificare secondo il loro gusto e coloro che, legittimamente, chiedono di approfondirne la conoscenza sia sul fronte produttivo sia sul fronte organolettico. Sono due approcci diversi al vino ma con lo stesso grado di dignità. Noi produttori abbiamo commesso in passato alcuni errori di comunicazione, cercando talvolta di valorizzare il vino elevandolo ad un ruolo quasi "elitario" nei consumi; oggi credo sia necessario rafforzare nella comunicazione la matrice agricola e popolare del vino, senza mai banalizzarne i contenuti del racconto e la qualità intrinseca. Anche le più autorevoli guide e riviste si sono accorte di come sia antitetico il concetto di "sostenibilità" affiancato a vini che, seppur di eccellente fattura, non sono apprezzati dalla maggior parte dei consumatori per il prezzo troppo elevato o per una narrazione eccessivamente articolata o incomprensibile. Per cui da domani, quando saremo a cena con la squadra di calcio o con le amiche del cuore facciamo scegliere a "chi ama il vino, anche se non lavora in cantina".



## Verso un sistema del vino europeo

**19 febbraio 2019.** L'On. Paolo de Castro - Vicepresidente Commissione Agricoltura Parlamento Europeo - in visita a Lugo ad incontrare il CDA Terre Cevico sui temi "Direttiva su pratiche sleali al commercio" e "rinnovo della Politica Agricola Europea". Marco Nannetti ha ribadito l'importanza di un "sistema del vino europeo" che preservi le peculiarità del prodotto e della filiera vitivinicola, focalizzando l'intervento sul mantenimento delle autorizzazioni agli impianti, sul supporto a progetti di ricerca finalizzati alle varietà ibride resistenti che consentiranno un passaggio più rilevante all'agricoltura biologica. Si è parlato dell'importanza del sostegno alle attività commerciali attraverso il rinnovo della "Misura Promozione nei paesi terzi" e della necessità di definire chiaramente, anche a livello di etichetta, il vino dealcolato alla stregua delle "bevande a base di vino", onde evitare confusione nella percezione del consumatore.

L'On. Paolo De Castro  
in visita a Lugo.



**PRESENTATI  
NELL'ASSEMBLEA DI  
BILANCIO I RISULTATI  
DELLA GESTIONE 2017-  
2018: FATTURATO  
CONSOLIDATO A 164  
MILIONI DI EURO,  
CRESCIUTO IN SETTE ANNI  
DEL +63%. IN CRESCITA  
ANCHE L'EXPORT 42,9  
MILIONI (+28%).**

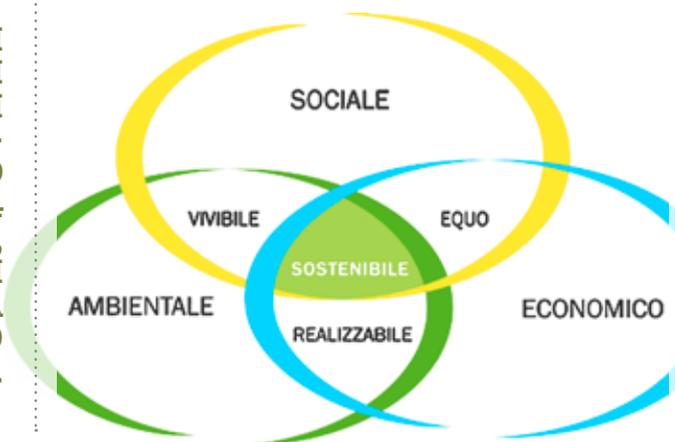
[ segue dalla prima ]

Tutto questo in un trend di crescita di lungo periodo che ha visto salire il **fatturato** di Terre Cevico oltre i **103 milioni**. Il **fatturato consolidato** (Terre Cevico, Le Romagnole, Colli Romagnoli, Le Romagnole Due, Due Tigli, Rocche Malatestiane, Sprint Distillery, Winex, Tenuta Masselina e Medici Ermete & Figli) nella gestione 2017/2018 è stato di circa **164 milioni**. Il **plusvalore** rispetto a quanto mediamente pagato dai mercati e riconosciuto ai soci supera i **6,8 milioni di euro**.

Terre Cevico rappresenta un modello di successo cooperativo che unisce 5000 soci viticoltori e 7000 ettari a conduzione diretta, un grande vigneto che ha portato alla produzione di 1,6 milioni di quintali di uva lavorata (vendemmia 2018) e ad una produzione annua di 100 milioni di bottiglie.

Numeri importanti si registrano anche sul fronte del **biologico** che, pur in presenza di una vendemmia 2017 caratterizzata da basse produzioni, fanno raggiungere in Italia un fatturato vicino al milione di Euro. La linea vini 'b.io bipuntoio', antesignana proprio del progetto sul biologico del gruppo, è stata ampliata a nove referenze, e anche il Sancrispino, vino da tavola in brik prodotto dal 2006, viene ora proposto nella versione Sancrispino Bio, promosso dal nuovo spot con Cesare Bocci, testimone d'eccezione.

L'assemblea è stata occasione per presentare anche il bilancio di sostenibilità, per raffigurare quanto e come Terre Cevico **crei valore sui fronti economico, etico/sociale ed ambientale**. E a questo proposito il pre-



Lo sviluppo sostenibile si basa sull'equilibrio delle 3 E.  
**Ecologia/Ambiente:** produrre rispettando l'ambiente.  
**Economia:** garantire un reddito dignitoso, favorire la crescita economica.  
**Equità/Società:** si basa sugli I.S.U. (Indice di Sviluppo Umano) legati alle aspettative di vita, alfabetizzazione, qualità di vita, indice demografico, salute pubblica.

sidente **Marco Nannetti** ha rimarcato come "dal 2016 ad oggi la remunerazione del personale è aumentata di oltre 1 milione di euro a dimostrazione della natura anticiclica della cooperazione rispetto alla tutela dei livelli occupazionali. Non solo: nella squadra Terre Cevico i 264 dipendenti sono rappresentati per oltre il 38% da femmine e per oltre il 60% da persone con età compresa tra i 18 e 48 anni". All'Assemblea, a presentare i dati di bilancio, sono stati il Direttore Amministrativo e finanziario **Massimo Gallina** e il Direttore Generale **Lauro Giovannini**.

Presente anche l'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna **Simona Caselli**: "La cooperazione riveste un ruolo fondamentale nel tessuto economico, e in particolare nel

settore agricolo del nostro territorio. L'aggregazione è fondamentale per affrontare il mercato internazionale e l'innovazione, sfide che il sistema cooperativo ha saputo sostenere. Due sono le scommesse del futuro: biodiversità ed enoturismo. Terre Cevico va in questa direzione".

A concludere la giornata **Mauro Lusetti** presidente nazionale Legacoop: "Troppo spesso si dimentica che la vita media di un'impresa cooperativa è di circa 40 anni, di gran lunga maggiore rispetto ad ogni altra forma d'impresa. La cooperazione sa interpretare le sfide del futuro senza mai spezzare la catena del passaggio generazionale. La cooperazione non rottama, bensì tramanda dei valori attraverso l'esperienza di ogni singola persona".

## TECNOLOGIE /

### Installata una **11032RE-HP-A01 GAI** a Lugo

**A**l forte orientamento del mercato del vino di questi ultimi anni verso vini frizzanti e spumanti, Terre Cevico ha risposto con nuovi progetti dedicati al tema "bollicine" e con numerose referenze a catalogo. Si è creata così l'esigenza di rafforzare la produzione di vini spumanti e frizzanti già in corso nella sede di Forlì, con un rinnovamento dell'impianto di Lugo che tenesse in considerazione anche una maggior sostenibilità energetica del processo di imbottigliamento.

11032RE-HP-A01 GAI è la nuova macchina installata a Marzo 2019. È una riempitrice isobarica elettronica che sostituisce la vecchia riempitrice meccanica, in funzione da oltre vent'anni.

Le migliori performance produttive della macchina porteranno l'impianto a produrre fino a 12000 bottiglie/ora dalle 9000 attuali e a consentire un controllo più accurato su tutto il processo. Un controllo capillare sia sul singolo erogatore durante il riempimento ed un monitoraggio sull'arricchimento di ossigeno con possibilità di ridurre la presenza fino al minimo fisiologico in fase di lavorazione.

Miglior impatto anche nell'ambito consumi ed ambiente di lavoro. È una macchina più silenziosa ed ergonomica ed agevola i cambi di formato prodotto. Riduce i consumi energetici ed anche l'emissione di anidride carbonica a bottiglia prodotta è minore.



# LE CAB TRA STORIA E INNOVAZIONE



Cab Ter.Ra, campo di grano,  
la Torraccia a Lido di Dante

**L**e cooperative agricole braccianti, più semplicemente CAB, sono una particolarità che contraddistingue la storia agricola e sociale del territorio della provincia di Ravenna. Nate con grandi sacrifici a partire dalla fine dell'800, sotto l'impulso e la guida di Nullo Baldini, per dare lavoro e dignità a coloro che possedevano come unica ricchezza la forza delle proprie braccia, nel corso dei decenni hanno saputo trasformarsi, evolversi sotto il profilo tecnico e organizzativo, per arrivare fino ai nostri giorni, dove rappresentano una realtà molto dinamica, proiettata verso il futuro e l'innovazione, in grado di incarnare a 360° il moderno concetto di "agricoltura".

Attualmente sul territorio della provincia di Ravenna le CAB gestiscono 12.924 ha, pari al 10,5% della SAU provinciale; a questa superficie deve essere aggiunta quella della CAB Giulio Bellini di Filo, i cui terreni si estendono sui territori della provincia di Ferrara.

Associate tutte a Le Romagnole e a Terre Cevico, con una che conferisce anche alla Cantina dei Colli Romagnoli, le CAB hanno storicamente coltivato la vite. Complessivamente presentano attualmente una superficie vitata che supera i 500 ha. Il vitigno principale è ovviamente il Trebbiano romagnolo, ma vengono coltivati con successo anche Pinot bianco, Chardonnay, Malvasia, Sauvignon, Merlot, Ancellotta, Uva Longanesi e Cabernet Sauvignon. Attente all'innovazione, le CAB si sono prestate a sperimentare tra le prime i modelli viticoli messi a punto dal reparto tecnico-agronomico di Le Romagnole - Terre Cevico, puntando con decisione, e soddisfazione, su sistemi integralmente meccanizzabili, particolarmente adatti alla loro realtà produttiva.

**CAB TER.RA.**, fondata nel 1888, presenta attualmente 74 soci cooperatori e conduce complessivamente 2065 ha di terreno, che si estendono nella fascia litoranea a nord e a sud di Ravenna e sul confine con i comuni di Forlì e Faenza. Ben 175 ha sono destinati all'Agricoltura Biologica e contemplano la coltivazione di pomodoro, frumento, farro, girasole, medica, soia e peschi. Le colture estensive sono gestite tramite le tecniche di *precision farming*. La superficie a vigneto ricade all'interno della DOC Bosco Eliceo e interessa 65 ha, coltivate in prevalenza a Trebbiano romagnolo, Pinot bianco, Sauvignon e Merlot. La CAB TERRA è impegnata anche nell'attività zootecnica, in modo particolare alleva bovini di razza romagnola da carne, aderendo al marchio I.G.P (vitellone bianco dell'Appennino centrale).

[www.cabterra.it](http://www.cabterra.it)

**CAB Campiano**, fondata nel 1907, si estende nei territori a sud di Ravenna su una superficie complessiva di 2086 ha e presenta 42 soci cooperatori. Il vigneto interessa 22 ha investiti a Trebbiano romagnolo e rientranti nella DOC Romagna Trebbiano. L'azienda ha raggiunto un elevato livello di specializzazione nella coltivazione di colture da seme, che interessano circa 1160 ha; tra le colture da seme rientrano frumento tenero e duro, orzo, girasole, coriandolo, cece, medica, colza, cicoria, ravanella e barbabietole portaseme.

[www.cabcampiano.it](http://www.cabcampiano.it)

## Montresor "Heritage" valorizzare il brand e investire nella crescita

**È** stato ufficializzato, con conferenza stampa del 1 marzo 2019, il nuovo progetto Montresor, ovvero l'acquisizione della realtà veronese da parte di una joint venture composta da Terre Cevico, che detiene il 50% delle quote, e dalle due cantine venete, Vitevis e Cantina Valpantena, proprietarie ognuna del 25% del capitale. Un progetto che vede ancora presente la famiglia nelle attività dell'azienda, in particolare con Edoardo Montresor nel ruolo di brand ambassador e con responsabilità commerciali, ma che beneficia del forte apporto del capitale cooperativo e tutto il suo sistema di valori per la crescita dell'export e per un ulteriore rafforzamento del legame con il territorio in cui si sviluppano i vigneti Montresor. Dal punto di vista agronomico ed enologico cresce l'impegno sul territorio e da alcuni mesi sono già stati avviati i progetti sui diversi *cru* di Amaro, Valpolicella, Soave e Lugana.



Nuova società e un progetto  
nato dall'amore per la terra  
e per i grandi vini.

Da subito alcuni interventi sono già stati programmati per migliorare lo stabilimento Montresor di Verona, come un nuovo fruttaiolo per l'appassimento delle uve destinate alla produzione dell'Amarone e del Ripasso, una riorganizzazione della bottaia ed una linea di imbottigliamento innovativa. Continua la conduzione dell'azienda agricola VLDUSSI, a Capriva del Friuli, nel Collio Goriziano, con un impegno che vedrà ulteriori investimenti nella struttura e nei macchinari per la produzione, e dove verranno realizzati almeno 5 ettari di nuovi impianti di vigneto tra Ribolla Gialla e Sauvignon. Un restyling riguarda anche il marchio aziendale che diventa "Montresor Heritage", riprendendo la storia ultracentenaria della famiglia Montresor, nel solco della tradizione, e proiettandola nel futuro con tanti progetti di marketing per lo sviluppo in grande stile di una realtà che ha fatto la storia della Valpolicella. A Vinitaly, presso il padiglione 8, sarà

**CAB AGRISFERA**, fondata nel 1907 coltiva 3896 ha dislocati per la maggior parte in provincia di Ravenna, con 122 soci cooperatori. Parte della superficie, conformemente ai regolamenti europei, è destinata alla tutela della biodiversità, tramite la realizzazione e il mantenimento di siepi, boschetti, maceri e prati umidi. Le principali colture sono rappresentate da cereali, mais, erba medica, barbabietole e girasole, per le quali è stata adottata la *precision farming*. Il vigneto che rientra nella DOC Bosco Eliceo, interessa 107 ha coltivati a Trebbiano romagnolo, Pinot bianco, Chardonnay, Ancellotta e Merlot; la gestione del vigneto prevede un elevato livello di meccanizzazione. Parte della produzione è certificata come Agricoltura Biologica, compreso il latte, risultato dell'attività zootecnica della cooperativa. La CAB AGRISFERA è dotata di un agriturismo (Tenuta Augusta) e ha puntato sull'energia rinnovabile inaugurando un biodigestore.

[www.agrisfera.it](http://www.agrisfera.it)

**CAB Massari**, fondata nel 1908 presenta circa 100 soci cooperatori, che gestiscono una superficie di 2461 ha, di cui il 95% in proprietà, dei quali 83 ha sono coltivati a vigneto. La coltivazione prevede inoltre colture estensive e da seme per le quali è stata adottata la *precision farming*. Circa 170 ha sono coltivati a frutteto e a colture orticole in gran parte biologiche. Complessivamente oltre il 20% dei terreni dell'azienda viene condotta conformemente alle norme per l'Agricoltura Biologica. La CAB Massari gestisce inoltre una stalla di bovini per la produzione di latte biologico certificato. In azienda è presente da oltre 25 anni l'agriturismo "Massari" inserito in un contesto ambientale e naturale che vede la presenza di circa 200 Ha di boschetti, siepi e zone umide. La CAB Massari ha inaugurato un biodigestore nel 2013 puntando così sull'energia rinnovabile trasformando solo prodotti aziendali.

[www.cabmassari.com](http://www.cabmassari.com)



**CAB Bagnacavallo e Faenza**, fondata nel 1911, presenta 35 soci cooperatori, che gestiscono 862 ha, di cui 61 ha di vigneto; i vitigni coltivati sono Trebbiano romagnolo, Pinot bianco, Pinot grigio, Malvasia e Merlot. Della superficie complessiva ben 161 ha sono coltivati seguendo le norme dell'Agricoltura Biologica inoltre presenta zone di rinaturalizzazione (boschetti e aree semi umide) per oltre 20 ha. La coltivazione prevede inoltre colture estensive, da seme e frutteti. Per la coltivazione delle colture estensive è stata adottata da tempo la *precision farming* e da qualche anno l'azienda si è dotata di impianti fotovoltaici ed un biodigestore.

**CAB Fusignano**, fondata nell'immediato dopoguerra, ovvero il 18 settembre del 1945, presenta 26 soci cooperatori. Attualmente ha una superficie di 430 ha, di cui 120 in fase di conversione verso l'Agricoltura Biologica. La coltivazione del vigneto interessa 35 ha, investiti a Pinot bianco, Ancellotta e Trebbiano romagnolo, e presenta un elevato livello di meccanizzazione. L'azienda coltiva anche colture estensive, quali soia, mais, grano tenero e erba medica, nonché frutteti, in modo particolare pescheti.

**CAB Giulio Bellini**, fondata nel 1955 conta circa 3000 ha di terreno, che si estendono sul territorio della provincia di Ferrara e Ravenna, e 236 soci cooperatori. Vengono coltivati fruttiferi, come pero, melo e pesco, mentre tra le coltivazioni erbacee rientrano frumento, mais, soia, girasole, colza, pisello, melone e loietto da seme. Il vigneto, allevato a GDC, che può essere ammirato lungo la strada che da Longastrino conduce ad Argenta, si estende su una superficie di 110 ha e contempla tra i vari vitigni Trebbiano romagnolo, Merlot, Sauvignon, Grechetto, Montuni e Fortana (Uva d'oro) e rientra nel territorio della DOC Bosco Eliceo. Circa 700 ha di cereali sono coltivati con Agricoltura Biologica. L'azienda vende frutta, verdura e vino presso i punti vendita dell'azienda Garusola e dell'azienda Zanluca a Burana di Bondeno. L'azienda è leader nel settore molitorio dei cereali e produce farine commercializzate con i marchi SIMA e SIMA BIO. Opera nel settore del verde pubblico e privato col marchio Albaverde.

[www.tenutagarusola.it](http://www.tenutagarusola.it)



presente il nuovo stand dalle linee moderne ma senza perdere il raccordo con la storia prestigiosa del marchio Montresor. Obiettivo della nuova governance aziendale è quello di sviluppare ulteriormente sia i mercati del canale Horeca in Italia, sia i mercati esteri. Il tutto sempre con l'impegno di mantenere altissimi i livelli qualitativi e aumentare ulteriormente il valore aggiunto generato.



Foto aerea della Coop Braccianti Filo-Bellini.  
In alto: CAB Fusignano, vendemmia meccanizzata

# LA VITICOLTURA DI COLLINA

**L**a viticoltura collinare che fa riferimento a Terre Cevico comprende una estesa fascia che parte da Rimini e arriva oltre Imola, comprendendo tutti i comuni più importanti della Romagna dal punto di vista viticolo. La zona vitata arriva ad altitudini di oltre 400 metri s.l.m. e comprende una vasta area pedecollinare ai piedi della quale inizia la fertile pianura alluvionale, che interessa principalmente la provincia di Ravenna. Nell'ambito di un sempre miglior sfruttamento delle potenzialità del territorio, che in tutta la Romagna è estremamente diversificato, il servizio agronomico da anni lavora all'individuazione delle specificità di ogni area vitata, in modo da ottenere produzioni di alta qualità.

Il vitigno principe di tutta la fascia collinare è il Sangiovese, sul quale si sta lavorando per selezionare sempre di più i vigneti sulla base delle peculiarità pedoclimatiche e di conseguenza sulle diverse caratteristiche delle uve e quindi

dei vini. Importante anche l'Albana, vitigno autoctono per eccellenza, sul quale il servizio agronomico ed i soci devono impegnarsi per superare le difficoltà di gestione in verde, caratteristica di questo vitigno. Per quanto riguarda gli altri vitigni coltivati nell'areale, nei vari stabilimenti avvengono raccolte selezionate, con conferimenti stabiliti in giornate particolari: questa modalità di gestione della vendemmia consente tracciabilità di prodotto ed alta qualità delle partite. Per quanto riguarda la gestione agronomica dei vigneti collinari sono da sottolineare alcune importanti caratteristiche sulle quali occorre prestare la massima attenzione.



**IMPIANTO:** tolte ormai le pochissime eccezioni di vigneti privi di sostegno (alberelli), la coltivazione della vite necessita dell'appoggio su un'impalcatura disposta su file. Occorre perciò decidere come disporre i filari in funzione delle caratteristiche del terreno, con l'obiettivo di ridurre i fenomeni di erosione, fattore fondamentale per la vi-

## Convegno Assoenologi: il vino Romagnolo in Italia e nel mondo

A cura del responsabile  
Settore Enologia  
Pierluigi Zama, Terre Cevico

**S**i è svolto il 27 febbraio u.s. presso il Polo di Tebano un interessante seminario di aggiornamento organizzato congiuntamente dall'Assoenologi-Sezione Romagna e dall'Associazione Dottori in Agraria e Forestali di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini dal titolo accattivante: "Alla ricerca del valore aggiunto: il racconto del vino Romagnolo in Italia e nel mondo".

In una sala gremita di enologi ed agronomi, dopo i saluti e l'apertura dei lavori da parte di Antonio Venturi e Pierluigi Zama, presidenti delle due Associazioni organizzatrici dell'evento, si sono susseguiti i previsti interventi di Gianmaria Cesari dell'azienda Umberto Cesari, di Felice Simonpietro, direttore generale Caviro, Lauro Giovannini, direttore generale Terre Cevico e Alfeo Martini, Presidente MGM-Poderi del Nespoli.

Erano quindi presenti, a dissertare sul futuro dei vini di Romagna, i due più grandi gruppi cooperativi e i due più grandi produttori privati di vino romagnolo.

Ha iniziato Gianmaria Cesari illustrando l'evoluzione della sua azienda, spiegando le strategie adottate per valorizzare e segmentare i suoi prodotti che derivano da aree

collinari, quindi con tipologie principalmente premium, e sul come svilupparli anche sui mercati internazionali con azioni di marketing e promozione.

I vini del nostro territorio sfortunatamente sono poco conosciuti localmente ed in primis dai ristoratori della nostra Riviera; l'organizzazione comune di un grande evento sul vino romagnolo potrebbe essere una iniziativa di promozione e valorizzazione del nostro territorio e delle nostre specialità agroalimentari.

È poi intervenuto Felice Simonpietro che dopo aver parlato dell'abilità del suo gruppo a valorizzare il vino quotidiano, ha detto della riflessione fatta per capire come la pensa il consumatore mondiale sul vino che, semplificando, ragiona sempre più su tre punti: brand, vitigno e zona di origine, quindi sulla base di queste considerazioni Caviro presenterà al prossimo Vinitaly l'intenzione di lanciare e sviluppare il brand Leonardo, uno dei personaggi italiani più conosciuti nel mondo.

Successivamente ha preso la parola Lauro Giovannini, che dopo aver tracciato quanto fatto sul mercato internazionale dal suo gruppo, ha sottolineato che non va

# E LE SUE PECULIARITÀ

A cura di Daniele Rossi  
tecnico agronomico  
Cantina dei Colli Romagnoli

coltura di collina e agevolare la meccanizzazione.

Detto ciò, nonostante ogni sistemazione presenti vantaggi e svantaggi, nella maggioranza dei casi si dispongono i filari dall'alto in basso (rittochino) disposizione che consente la massima agevolazione delle operazioni meccaniche, ormai fondamentali per una viticoltura sostenibile.

Sempre correlato all'impianto occorre scegliere con attenzione e con supporto di analisi del terreno, il portinnesto migliore in base al tipo di terreno, che in collina dovrà ovviare alla carenza idrica ed alla tenacità dei suoli e decidere i sestri di impianto che consentono la migliore illuminazione e il passaggio agevole delle trattrici anche in pendenza.

**LAVORAZIONI:** a causa delle pendenze e delle giaciture avvengono tutte con trattrici a potenza medio alta, spesso cingolate e attrezzi singoli non troppo pesanti e ingombranti. Ovviamente, per queste ragioni, tutte le lavorazioni eseguite in vigneti collinari necessitano di un dispendio maggiore sia in termini di tempistiche che in termini di consumo di gasolio da parte del viticoltore.

**GESTIONE TERRENO:** soprattutto dove le pendenze sono più impervie, si rende necessaria l'ottimale gestione del suolo; sono rischiose le lavorazioni interfilari, che causano erosione e spesso anche le lavorazioni nel sottofila, rischiose in prossimità di temporali per lo stesso motivo.

**VENDEMMIA:** la vendemmia richiede una gestione dispendiosa sia in termini di costo per la raccolta che da parte delle cantine, soprattutto negli stabilimenti che hanno il maggior quantitativo di uve rosse, il cui mosto deve restare a contatto con le bucce per tutta la fermentazione.

**Come già introdotto, la caratteristica tipica delle nostre colline vitate è quella di avere importanti diversità dal punto di vista pedo climatico. Per questa ragione, soprattutto per tutte quelle uve che vengono utilizzate per la produzione di vini rossi di qualità, è importante la scelta della giusta epoca di vendemmia. Perciò sono fondamentali le analisi delle uve in fase di maturazione, con le quali si stabiliscono le giuste tempistiche di raccolta per ciascun vigneto.**



dimenticato il consumo nazionale e ha sviluppato alcune linee su cui operare per il futuro, come una migliore selezione delle produzioni degli associati, una maggiore attenzione all'ambiente in generale e non solo alla produzione biologica, il cercare accordi con l'alta ristorazione.

Ha concluso gli interventi Alfeo Martini, che ha parlato di due Romagne, intendendo quella di pianura e quella di collina.

Per quest'ultima ci vorrebbero interventi strutturali per trattenerne o portare l'acqua, non per aumentare le produzioni ma per gestirle al meglio dal punto di vista tecnico. Importante il concetto di valore economico della terra acquisito nel tempo per la sua viticoltura facendo l'esempio dei territori del Prosecco, della Franciacorta, del Barolo ecc. il cui valore è cresciuto a dismisura nel tempo in funzione dei vini prodotti.

Ha poi ricordato il ritardo sull'evoluzione del vino romagnolo, rimasto inizialmente

troppo legato al "torbolino" e agli aiuti di mercato. Su questo punto ha poi detto che se ben attuati e gestiti, certi ritiri degli eccessi di produzione sono benefici per il mercato, citando l'idea di un certo Marcora d'antan.

Si è poi sviluppato un interessante e stimolante dibattito in cui ci sono stati diversi punti di convergenza fra gli intervenuti come sul controllo delle produzioni, sulla capacità di attrarre un turismo enogastronomico in aumento, sul fare un evento comune sul vino (stile notte rosa), nonché sul come fare veramente squadra fra mondo della produzione ed istituzioni (sull'esempio di come si sono mossi velocemente e all'unisono produttori ed istituzioni nello sviluppo del Prosecco).

In definitiva è stato un incontro stimolante e ben organizzato tanto che alcuni hanno richiesto di farne altri, sulla stessa falsariga, per il prossimo futuro. La serata è terminata bevendo Bollé (Novebolle), lo spumante prodotto con uve Trebbiano scaturito da un progetto comune fra Caviro e Terre Cevico, che sta riscuotendo un buon successo.



Lauro Giovannini,  
Direttore Generale  
Terre Cevico

**Fare squadra** sul territorio per la **promozione** a livello internazionale.



# Medici Ermete: una storia di lambrusco

**PRODOTTI /1** I Profumi dell'Esarca.  
Il nuovo vino Famoso I.G.T. dal carattere aromatico



La linea Romandiola, antico nome della Romagna, si amplia con il nuovo vino dal nome I Profumi dell'Esarca, nato per valorizzare un vitigno autoctono considerato simile ad un aromatico per il grande potenziale di profumi e aromi, dal carattere intenso e complesso. Vino dal colore giallo con riflessi leggermente verdognoli, con note olfattive di fiori di tiglio, arancio e biancospino che donano freschezza. Al gusto è morbido e strutturato, con acidità precisa ed equilibrata, con nota minerale ed elegante. Il nome di questo vino dal carattere aromatico celebra una figura importante per la storia di tutta la Romagna, l'Esarca che, nell'alto Medioevo, era alla guida dell'alleanza comprendente le principali città romagnole e marchigiane, area di territorio dell'Impero bizantino di Giustiniano, periodo storico che ha lasciato nel nostro territorio un ricco patrimonio di opere artistiche di grande rilevanza per la nostra storia e la nostra cultura.

Il Lambrusco d'autore della Medici Ermete fa bene all'Emilia. La filosofia dell'azienda vitivinicola reggiana, improntata al forte legame col territorio e al suo "racconto" in tutto il mondo, si rinnova e passa attraverso i traguardi della Guida firmata Gambero Rosso, della salita all'olimpico di Wine Spectator e di idee come quella del Lambrusco Festival realizzata in sempre più paesi da un emisfero all'altro.

L'idea - a suo tempo pionieristica - di "scommettere" sul concetto del legame inscindibile tra vino e territorio diede vita, nel 1993, al Lambrusco Concerto Reggiano doc, la cui produzione proviene interamente da uve lambrusco salamino e vigneti delimitati della zona.

Quest'anno il Concerto ha conquistato la Stella del Gambero Rosso 2019, prestigioso riconoscimento che spetta soltanto ai vini insigniti de I Tre Bicchieri per ben dieci anni. Con 12.000 bottiglie presentate sul mercato nel 1994, anno di debutto, il Concerto si presenta già da diversi anni con un massimo di 150.000 bottiglie. E per restare fedele ai propri standard qualitativi degli inizi, anche a fronte di un aumento consistente della domanda, questo Lambrusco d'autore continua a venire prodotto in quantità limitata, esattamente come voleva la filosofia di 25 anni fa.

Il rapporto qualità/prezzo ha premiato invece negli anni il Lambrusco doc secco Quercioli, a cui è valsa l'entrata, nel 2014, nell'olimpico di Wine Spectator, la rivista americana considerata la "bibbia" internazionale della critica enologica. Il punteggio, di 86/100, ha permesso di infrangere un tabù storico, riconoscendo al Lambrusco il proprio posto di diritto tra i vini più blasonati. Non più prodotto di rango inferiore come veniva identificato un tempo, dunque, ma vino d'autore.

E così, ancora una volta, si rafforza la filosofia che sta alla base dell'azienda: "portare l'Emilia nel mondo e il mondo in Emilia". La Medici la sta potenziando con il "Lambrusco Festival", un evento su modello della Fashion Week della moda che oggi si celebra nelle principali capitali del mondo.

Il "Lambrusco Festival" venne ideato undici anni fa dalla Medici insieme al suo importatore giapponese. Oggi questo è un appuntamento riconosciuto che coinvolge oltre 200 tra ristoranti ed enoteche in tutto il Giappone e che in prossimità del proprio svolgimento registra ogni volta un raddoppio della quota import.

Quest'anno, il successo dell'esperienza ha portato ad estendere l'impegno alla Gran Bretagna. I progetti per il 2020 ne prevedono invece la realizzazione anche in Germania e in Canada. Quindi sarà la volta degli Stati Uniti, a cominciare da New York, Los Angeles e San Francisco.

Nel periodo del "Lambrusco Festival", i due ristoratori che vendono più vino riceveranno in premio un viaggio in Emilia a spese dell'azienda. L'obiettivo è sempre il medesimo, genuino quanto efficace: offrire quel "bagno di emilianità" a ristoratori, opinion leader e giornalisti che a loro volta diventeranno ambasciatori della Medici Ermete - e più estesamente dell'Emilia - nel mondo.



**PRODOTTI /2**

## CHOCOLAT ORANGE TI PRENDE PER LA GOLA

Nuovo liquore al cioccolato con scorze di arancia, con profumo di cacao e sentore di agrumi, armonioso nei suoi componenti.



## PRODOTTI /3 Il Monodose: il vino nel bicchierino

Terre Cevico presenta l'ultimo prodotto nell'ottica dell'innovazione continua: il vino in bicchiere. Non si tratta solo di un nuovo formato, ma soprattutto di un nuovo modo di vivere il vino. Il bicchiere monodose da 187 ml sarà in PET, materiale 100% riciclabile e confezionato in atmosfera protettiva. Il bicchiere, una volta aperto potrà essere richiuso dal coperchio di plastica per conservare al meglio il gusto e gli aromi del vino. Questo nuovo formato parla ad un consumatore sempre più orientato al single-dose e ad una realtà di consumo del vino *on the go*, pratica ed immediata. *Less is more*, bevo meno, bevo meglio, posso scegliere e non spreco. Comodo e accessibile il vino in bicchiere si presenta in un abito *smart*, più immediato e senza barriere: adatto a contesti conviviali, giovanili e *easy* come aperitivi, feste, concerti o street food. Il lancio del prodotto sta partendo con alcune delle linee più importanti di Terre Cevico, *b.i.o.*, il *Monodose* di *Cantine Ronco* ed *E'gòt*, simboli di innovazione e tradizione, con vini di ottima qualità.

