RisorsaVino BeneComune

TERRE CEVICO

house organ
n. 3 - dicembre 2018
www. gruppocevico.com
@terrecevico

Sancrispino, il nostro vino

Torna lo storico claim nel nuovo spot televisivo di Sancrispino, girato nel mese di settembre, che ancora una volta deve rappresentare la nostra identità: un gruppo di famiglie di viticoltori associati per produrre con passione del buon vino italiano, sano, genuino e gustoso da bere quotidianamente.

segue a pag. 3

2019 trebicchieri Gambero Rosso

PREMI Il sangiovese superiore de Le Rocche Malatestiane fa il bis

Sigismondo due volte **Tre bicchieri**

Per il secondo anno consecutivo il Gambero Rosso premia Sigismondo Romagna DOC sangiovese superiore de Le Rocche Malatestiane con l'ambitissimo Tre bicchieri. Protagoniste le annate 2016 e 2017 del vino. E la 2017, l'ultima annata prodotta, ha nuovamente conquistato il panel di degustatori che definisce Sigismondo "un sangiovese dal ventaglio floreale e fruttato di pregevole fattura (...) con una bella tessitura in bocca sostenuta da una spalla tannica ben estratta". A pagina 542 della Guida Vini d'Italia del Gambero si dice di noi: "(...) i risultati di oggi sono figli di un progetto di riqualificazione avviato nel 2011, a partire dalla varietà principe del luogo: il sangiovese. Solo conferme dentro il bicchiere, compreso il vino che si aggiudica l'eccellenza". È un grande premio al Sigismondo questo Tre Bicchieri, al sangiovese, al territorio e alla cooperazione che sa essere moderna e specializzata. Come quella a cui apparteniamo.

EVENTI Protagonisti alla Biennale di Lugo: dallo stand al palcoscenico, ospite Paolo Cevoli

Terre Cevico in **Fiera** P. 4

L'appassimento delle uve a Coriano P. 5

Focus **vendemmia** P. 6

MERCATI Tra prospettive e contraddizioni

La **Russia** e il vino P. 7

PREMI/2. **Giovinbacco per Masselina** P. 8

PREMI/3. **Il "Friedmann" a b.IO** P. 8

l'editoriale

di **Marco Nannetti**

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.
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 è uno strumento **volontario** che rientra in modo autonomo nel sistema informativo dell'impresa e viene affiancato al Bilancio d'esercizio, al quale è comunque **collegato**; 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 diversi soggetti che hanno partecipato alla formazione di tale risultato.

Il Bilancio di Sostenibilità, in sintesi, dovrebbe spiegare vari **aspetti dell'attività di impresa**, in particolare:

- il **ruolo** nella società civile;
- il raggiungimento degli **obiettivi sociali** prefissati;
- il **valore aggiunto** fornito alla collettività, oltre alla creazione di profitto;
- lo sviluppo della **democrazia**, della **partecipazione** e della **trasparenza** nell'organizzazione;
- la **responsabilizzazione** 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;
- il processo economico messo in atto per il mantenimento e la salvaguardia del **sistema territoriale** (sociale, economico ed ambientale).

La prima fonte di ispirazione che abbiamo utilizzato per costruire il Bilancio di sostenibilità di **Terre Cevico** sono 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'Oiv conta 46 paesi membri che costituiscono più dell'80% della produzione di vino mondiale. Sulla base dei lavori condotti da vari gruppi di esperti Oiv sui differenti aspetti della sostenibilità, ad 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". Qui si riconosce che la **gestione agricola** risulta fondamentale per il presidio del territorio, la sua conservazione, la tutela del paesaggio, della flora e della fauna, per la valorizzazione delle tradizioni culturali, unitamente al minore impatto ambientale, anzi, al rilancio ed al miglioramento dell'ecosistema in generale, al fine di migliorare la qualità della vita delle persone che ci lavorano e dei consumatori.
Un ulteriore aspetto da non trascurare riguarda il fatto che il Bilancio d'Esercizio non mette in evidenza alcuni aspetti caratteristici che distinguono le **società cooperative** dalle società lucrative: l'assenza di scopo di lucro e i principi di mutualità, solidarietà e democraticità e il plusvalore riconosciuto ai Soci derivante dal rapporto mutualistico messo in atto dalla società cooperativa.
Per le società cooperative il tema della **responsabilità sociale** e della sua rendicontazione assume 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 e il Bilancio di Sostenibilità diventa così un reale **misuratore** dell'andamento e dell'efficacia aziendale.

Sancrispino, il nostro vino

[segue dalla prima]

Dal 2006, anno del lancio del brand Sancrispino, l'azienda è top spender in investimenti pubblicitari con diverse campagne di comunicazione andate in onda su reti televisive nazionali Rai, Mediaset e La7 e su emittenti radio Rai.
A rafforzare il presidio del mercato verso le nuove generazioni arriva anche un progetto 'digital' Sancrispino che prevede un nuovo sito web, la pagina Facebook e, a breve, anche il profilo Instagram, al fine di instaurare un dialogo diretto e aperto con i nostri consumatori.

SANCRISPINO BIO

Altro vantaggio competitivo che ha consentito al marchio di crescere negli ultimi anni, grazie all'innovazione di prodotto, è la varietà di gamma che si esprime principalmente in due fattori:
in termini di formato, con brik da 250, 500 e 1000 ml, tutti con tappino avvitabile;
e per la tipologia di vino, con l'introduzione anche del Sancrispino a Indicazione Geografica Tipica e, come ultimo lancio ad alto valore aggiunto, il vino Igt biologico in brik e in bottiglia.
E proprio il Sancrispino Bio è protagonista di uno spot aggiuntivo da 15" che esprime la vocazione di Terre Cevico a crescere nella produzione di vini in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale.
Il Sancrispino in brik incrementa così la sua competitività sul vino in bottiglia e il target della comunicazione mira anche a nuovi profili di consumatori, con diversa destinazione d'uso e nuove occasioni di consumo.

TESTIMONIAL

Per rafforzare questa crescita nel posizionamento del prodotto, il nuovo spot TV Sancrispino si avvale della presenza di un testimonial d'eccezione, Cesare Bocci, che dal 1999 è Mimì Augello, il vice del Commissario Montalbano. L'attore, protagonista di molti lavori in teatro, sugli schermi ha impersonato il grande magistrato antimafia Paolo Borsellino nel docufilm del 2017, e ha vinto l'edizione 2018 di Ballando con le Stelle, al termine del quale ha appassionato gli spettatori durante l'esibizione con sua moglie Daniela.
Durante tutte le riprese dello spot, Cesare si è integrato splendidamente con tutto il gruppo al lavoro e con i nostri soci coinvolti come attori e comparse dello spot. Sempre disponibile e simpatico con tutti, una persona semplice e umile che ha dimostrato una grande preparazione e altissima professionalità. Un grande attore e... uno di noi.

REGISTA

Anche questo spot è stato girato sotto l'attenta direzione del noto regista Luca Lucini (tra i cui film ricordiamo: Tre metri sopra il cielo, Nemiche per la pelle, Amore bugie & calcetto), che grazie al suo talento ha saputo tramutare temporaneamente dei bravi viticoltori in brillanti attori.

La creatività dello spot è stata seguita da LDB Advertising, prestigiosa storica agenzia di Bologna, e la realizzazione è stata realizzata dalla casa di produzione Filmgood.

SOCI

Due giorni intensi di riprese cinematografiche realizzate nei pressi della Tenuta Masselina, in località Serra di Castel Bolognese, dove alcuni dei nostri soci viticoltori sono stati protagonisti e ottimi rappresentanti di Terre Cevico. Ringraziamo tutti i partecipanti, in particolare, i viticoltori-attori: Bertuzzi Dario, Coralli Sergio, Farolfi Elena, Mercatali Fabio, Montanari Monica, Stoppo Marco, Zalambani Elino e Zannoni Fabio.

TERRE CEVICO IN FIERA

Con grande afflusso di pubblico, dall'8 al 16 settembre si è svolta a **Lugo** la XXVII edizione della fiera Biennale dell'Agricoltura, Commercio e Artigianato. Insieme ai suoi vini, Terre Cevico ha portato il comico **Paolo Cevoli** per uno spettacolo (applauditissimo) dedicato al 150° di Rossini, Con brindisi speciale, sul palco, con il Metodo Classico Masselina

Con grande afflusso di pubblico, oltre 100.000 visitatori, dal 8 al 16 settembre si è svolta nel centro di Lugo la XXVII edizione della fiera Biennale dell'Agricoltura, Commercio e Artigianato.
Una delle più note e partecipate fiere campionarie della regione, dove anche Terre Cevico ha preso parte con un presidio rilevante, insieme alle più importanti aziende del territorio, da Venieri a Surgital, da Eurocompany a Eurovo e tante altre unità produttive fondamentali per l'economia della Romagna.
È stata un'occasione per presentare la realtà di **Terre Cevico** Soc. Coop. Agricola, in modo da fornire una sintesi chiara ed esaustiva dell'identità, della composizione, dei valori e della considerevole evoluzione del gruppo negli ultimi anni.
Nello stand di Terre Cevico si sono tenute ogni sera le **degustazioni** guidate dei vini delle cantine del gruppo, dove gli enologi esponevano ai partecipanti la storia e le caratteristiche dei prodotti di eccellenza dedicati al canale della ristorazione.
Le degustazioni hanno riguardato lo spumante Metodo Classico Terre Cevico, ottenuti da ottime uve di Sangiovese vinificato in bianco e Trebbiano di Romagna, e le varie realtà presentate con 'criterio territoriale' a seconda della provenienza dei vini: **Le Rocche Malatestiane** dall'area di Rimini, **Romandiola** sulle provincie di Ravenna, Ferrara, Bologna e Forlì-Cesena, **Masselina** nella località Serra di Castelbolognese (sottozona della Romagna Doc).
Parte dello stand era dedicata al marchio **b.io bpuntoio** per presentare con orgoglio il progetto di cui Terre Cevico è promotore e coordinatore nel mondo del biologico con collaborazioni a livello nazionale con alcune cantine partner che conferiscono le loro migliori produzioni bio.
Terre Cevico è stato main **sponsor** della fiera e sponsor unico dell'evento principale di tutta la manifestazione, ovvero il coinvolgente spettacolo del famoso comico **Paolo Cevoli**, nel 150° anniversario della morte di Gioacchino Rossini.
Cevoli, oltre a brindare durante l'esibizione con il Metodo Classico Masselina insieme al Presidente Marco Nannetti, è stato ospite a cena presso il nostro stand ed è tornato a degustare alcuni vini anche alla fine del suo spettacolo.
Attraverso la partecipazione alla fiera, la **forza commerciale** ha avuto l'occasione di promuovere la vendita dei vini presso i ristoranti presenti alla manifestazione, riuscendo anche a incrementare la presenza dei principali marchi del gruppo presso altri locali della zona.
Tra le altre iniziative, ricordiamo la collaborazione con **AnimaLugo**, il Consorzio che raccoglie gli operatori economici lughesi e associa anche i principali ristoranti della città, che è stato partner del nostro marchio di spumanti Vollì Bollicine Romagnole, per offrire piacevoli aperitivi durante le serate di fiera.
L'Enoteca Terre Cevico, situata presso lo stabilimento di Lugo, ha promosso l'attività del negozio attraverso i numerosi contatti stabiliti durante la manifestazione.

L'appassimento delle uve a Coriano

Con la vendemmia 2018 è stato ottimizzato il progetto di appassimento del Sangiovese, già sperimentato nelle due vendemmie precedenti, e che da quest'anno sta avvenendo nel nuovo fruttaio presso lo stabilimento di Coriano della Cantina dei Colli Romagnoli.
Le uve di Sangiovese poste ad appassire nel fruttaio devono essere perfettamente sane, integre e soprattutto a grappolo spargolo, condizione quest'ultima non proprio nel DNA del Sangiovese soprattutto nelle annate più piovose. Per questa ragione vengono scelti e monitorati i vigneti di alta collina dove le condizioni pedoclimatiche avvantaggiano questi criteri. Le uve vengono successivamente selezionate in maniera accurata, raccolte a mano delicatamente e adagiate dai soci viticoltori in piccole cassette forate della capacita di circa 3 kg oppure in super plateau della capacità di circa 15 kg. Le cassette vengono poi impilate in bancali all'interno del fruttaio.

La struttura di appassimento di Coriano, realizzata all'interno di un fabbricato precedentemente utilizzato come punto vendita, è stata adibita a fruttaio attraverso l'installazione di un innovativo impianto di controllo ambientale dalla ditta Sordato di Verona. L'impianto di appassimento gestisce, tramite ventilatori e condizionatori, la temperatura, l'umidità e i flussi d'aria. Tutto ciò con lo scopo non di sostituire la natura ma di imitarla, governando le condizioni all'interno del fruttaio nel migliore dei modi per l'appassimento. Per ottenere questo il processo di appassimento viene gestito tramite un software che permette di raggiungere la concentrazione zuccherina desiderata in un tempo predeterminato. Ogni due giorni si eseguono sull'uva i campionamenti per le rilevazioni del grado zuccherino e si inseriscono i dati nel sistema, il software modifica di conseguenza le condizioni ambientali del fruttaio tenendo conto del calo del peso e quindi del grado di concentrazione degli acini, rilevato attraverso una bilancia elettronica che monitora costantemente il peso di una pila di bancali. Quotidianamente inoltre viene eseguito il monitoraggio dei grappoli per verificarne l'integrità.
L'appuntamento con la pigiatura sarà verso metà novembre, quando i grappoli avranno raggiunto la giusta concentrazione zuccherina e l'evoluzione ottimale delle sostanze aromatiche.

Daniele Rossi,
tecnico agronomico

Focus sulla **vendemmia**

A cura dell'agronomo Riccardo Castaldi, Terre Cevico.

La vendemmia 2018 ha presentato un bilancio quantitativo molto buono in tutta l'Emilia-Romagna, come del resto in tutte le altre regioni della Penisola e nei principali produttori europei, ovvero Spagna, Francia e Germania.

Sul riscontro quantitativo hanno influito la buona differenziazione delle gemme, che si è tradotta in un elevato numero di grappoli, e le piogge di inizio giugno e inizio luglio, cadute nei momenti cruciali per il corretto sviluppo degli acini.

Nel caso specifico dei vigneti presenti nella collina romagnola, l'andamento climatico ha consentito di tornare su livelli produttivi ritenuti "normali", se non addirittura di superarli, dopo la flessione riscontrata nel 2017 e riconducibile a un andamento climatico particolarmente siccitoso.

Il livello qualitativo delle uve degli associati Terre Cevico è risultato elevato, come da attese, a partire dai vitigni più precoci della collina, dalle basi spumante, che hanno consentito di produrre un vino profumato e con una base acida conforme alla destinazione, fino ai vitigni tardivi a bacca nera.

Sulla qualità delle uve ha avuto un riflesso positivo lo stato sanitario eccellente, che ha permesso di raggiungere il livello di maturazione desiderato nella totalità dei vigneti.

Molto importanti per perseguire e preservare la qualità sono risultate anche le operazioni di gestione della chioma, come cimatura e defogliazione. Questi interventi di potatura verde sono infatti fondamentali per evitare ombreggiamenti e per creare condizioni microclimatiche ideali per la maturazione e per il mantenimento di un livello sanitario ideale; nel corso del 2018 sono state impostate e modulate in modo da contrastare le elevate temperature registrate in luglio e agosto ed evitare scottature degli acini.

Le gradazioni delle uve riscontrate sono da ritenersi buone e centrate rispetto alle differenti tipologie di vino che devono essere prodotte dal gruppo e alle aspettative del mercato. Come è ovvio attendersi variano considerevolmente passando dal Sangiovese coltivato nelle colline più aride, al Trebbiano romagnolo presente nei terreni più fertili e freschi della fascia pedecollinare e nella pianura, utilizzato per la produzione di vino spumante; un ottimo equilibrio tra gradazione, acidità e maturità fenolica è stato registrato anche nel Lambrusco.

Al di là delle particolarità dell'annata, come di consuetudine differente da quelle precedenti e da quelle che verranno, i viticoltori del gruppo hanno dimostrato un'elevata professionalità e soprattutto una crescita tecnica continua, che si riflette direttamente nei risultati enologici e nei successi conseguiti dai vini di Terre Cevico.

È uscito il quarto libro della serie Vite, scritto dal nostro responsabile agronomico Riccardo Castaldi. Il libro prende in esame tutte le macchine e attrezzature per la gestione del vigneto attualmente presenti sul mercato e un capitolo specifico è dedicato alla viticoltura di precisione.
www.informatoreagrario.it

adamo antonellini - dadocom.com

RUSSIA. MERCATO E CONTRADDIZIONI

La Russia, un paese vastissimo, con territori immensi caratterizzati da un clima molto freddo per molti mesi all'anno, con grandi ricchezze naturali, concentrate in poche mani.
Il mercato russo può essere considerato, per il **vino italiano**, uno dei più interessanti, dove si possono intravedere delle prospettive di crescita. Oggi, l'Italia copre il 29% del vino di importazione, forte soprattutto nella fascia media del mercato, quella tra i 4 ed i 10 euro a bottiglia, mentre la Francia primeggia nel segmento top, sopra i 20 euro a bottiglia. Ma anche la Spagna, l'Australia e il Cile spingono molto forte con vini molto concorrenziali per il prezzo.

Alcuni fattori ostacolano lo sviluppo delle vendite di vino. I due prodotti alcolici più consumati per ragioni storiche di produzione, ma anche e soprattutto di prezzo di acquisto, sono **birra** e la regina della Russia: la **Vodka**. Il Governo cerca di ridurre il consumo di alcol e ha emesso qualche anno fa il **divieto di pubblicizzare** bevande alcoliche attraverso i mezzi di comunicazione di massa. Ha imposto le **Banderuole**, Monopoli emessi dallo Stato che devono essere applicati su ogni singola bottiglia di alcool per controllarne il consumo. E per chiudere il quadro, non dimentichiamoci la questione della **svalutazione del Rublo** nei confronti dell'Euro dovuta alle tensioni internazionali.
Il settore commerciale di **Terre Cevico** continua nella sua missione di incontrare il maggior numero di importatori durante l'anno e, da anni, partecipa alla più grande Fiera del vino di Mosca, la **Prodexpo**, che si svolge a febbraio. In questi giorni, c'è stato il tour di presentazione di Gambero Rosso dei vini premiati con i Tre Bicchieri 2019 e siamo stati presenti con il Sigismondo 2017 Le Rocche Malatestiane, il Sangiovese Romagna D.O.C. Superiore premiato dalla testata.

In Russia siamo partner delle più grandi catene di Retail, quali la **X5 Group**, con più di 18.000 negozi suddivisi nei vari gruppi a insegna Pyaterochka, Perekrestok e Ipermercati Karusel .
I nostri partner sono anche gli importatori che distribuiscono marchi Cevico, con crescente successo per la linea del vini biologici 'b.io bpuntoio' ed i nostri vini in brik Tetra Pak a marchio San Crispino, come l'I.G.T. Carattere Antico, senza dimenticarci il marchio storico di Lambrusco di Medici Ermete.

Giorgio Imparato
Area Export Manager

Giovinbacco 2018. **Premio miglior Albana 2017 per Tenuta Masselina**

Il 26, 27 e 28 ottobre si è svolta a Ravenna la XVI edizione di "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", la manifestazione enologica dedicata al Romagna Sangiovese e agli altri vitigni romagnoli. E' un evento dove produttori di vino e appassionati popolano il centro storico di Ravenna, trasformando per tre giorni le piazze della città in un teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna. Nel programma dell'evento due momenti importanti sono il Premio al miglior Sangiovese e al miglior Albana di Romagna. Una giuria tecnica che seleziona i vini quest'anno ha consegnato il Premio Romagna Albana a Tenuta Masselina come miglior vino per l'annata 2017, a pari merito con «Arlus» della cantina Trerè.

Un premio tutto romagnolo che supporta la comunicazione e la vendita di questo vino che ha oggi un buon successo tra ristoratori e appassionati e rappresenta una tema importante dell'identità di Tenuta Masselina. Qui si è investito oltre che in un impianto di allevamento a guyot di circa un ettaro anche in un nuovo impianto gestito a pergoletta, come storicamente prevedeva la tradizione in Romagna. Albana Masselina 2017 è stata vinificata in acciaio e affinata solo per il 10% della massa in tonneaux. Presenta note agrumate e freschezza al naso, sapidità al gusto tipica del varietale.

Gran premio Friedmann "Vino quotidiano" al **b.io Trebbiano spumante**

Per raccontare il mondo del vino cooperativo, realtà sociale, culturale ed economica da cui nascono vini di assoluta qualità, è nato il **"Gran Premio Nazionale Vino della Cooperazione"**. È un evento che si tiene a Nonantola giunto quest'anno alla sua 6a edizione" dedicato al padre fondatore del movimento cooperativo vitivinicolo italiano che è appunto **Gino Friedmann**. La giuria composta da 8 giornalisti provenienti dall'ambito enogastronomico ed impegnata in una degustazione alla cieca dei 43 vini concorrenti, ha premiato il nostro **b.IO Romagna DOP Trebbiano spumante** come migliore nella categoria "vino quotidiano".

ULTIM'ORA / **Vivite** a Milano

Marco Nannetti con il Ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio a VIVITE, festival del vino cooperativo che si è tenuto a Milano il 17 e 18 novembre. Insieme a Ruenza Santandrea, coordinatore ACI vitivinicolo, Maurizio Gardini presidente Confcooperative e Giorgio Mercuri, presidente Fedagri e ACI agroalimentare.

La vignetta **di Primo**

Risorsa Vino Bene Comune | Anno I - Numero 3
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 26 novembre 2018