

RisorsaVino BeneComune

TERRE CEVICO

house organ
n. 11 - dicembre 2021
www.terrecevico.com
@terrecevico



“Dal 1963 coltiviamo un futuro sostenibile”

È il *payoff* che caratterizza il nuovo Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico, pubblicato in occasione dell'Assemblea di Bilancio 2021, espressione più vera dell'identità del gruppo.

Giunto alla sua quarta edizione, il Bilancio di sostenibilità viene pubblicato con cadenza annuale e con riferimento all'esercizio 2020/21 ed è stato redatto secondo le metodologie ed i principi previsti dai *GRI Sustainability Reporting Standards* (opzione 'In accordance - core'), definiti dal *Global Reporting Initiative* ('GRI Standards').

Si rivolge a dipendenti, fornitori, clienti, comunità locali e internazionali, media, investitori e finanziatori.

Contiene le informazioni relative ai temi economici, ambientali e sociali, ritenuti utili e strategici per comunicare al meglio l'identità di Terre Cevico, dal manifesto di valori che la caratterizzano alla performance economica, dagli investimenti all'impatto prodotto dalle tante attività.

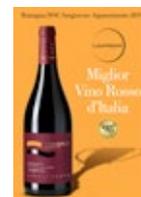
L'edizione 2020/2021 rappresenta un forte *upgrading* del progetto, perché se in passato l'analisi era riferita in

senso stretto all'ambito Terre Cevico come capogruppo, oggi il perimetro di rendicontazione analizzato è notevolmente più ampio.

Dati e informazioni qualitative e quantitative citate nel Bilancio di sostenibilità si riferiscono infatti alla performance di Terre Cevico Soc. Coop. Agricola e delle società controllate, consolidate integralmente, così come risultanti dal Bilancio consolidato di Gruppo al 31 luglio 2021.

E questa analisi include in primis un forte coinvolgimento della principale filiera produttiva di Terre Cevico, costituita dalle cooperative di base Cantina del Colli Romagnoli e Le Romagnole che vedono rappresentati nella pubblicazione i propri dati ambientali, produttivi e sociali. Un Bilancio di sostenibilità che si propone di essere un valido strumento di gestione e comunicazione della sostenibilità aziendale che produce numerosi benefici per il gruppo: vantaggi per l'azienda stessa che si riflettono in una

migliore organizzazione e gestione di processi interni e vantaggi esterni che si traducono in una più efficace ricerca di visibilità e la costruzione di una sempre maggiore affidabilità per gli interlocutori esterni.



PREMI

P. 8

Il miglioramento è continuo

L'avanzamento lavori nelle cantine di base è in continua evoluzione. Tra i vari investimenti che Colli Romagnoli e Le Romagnole hanno realizzato vale sicuramente la pena citare il primo impianto di trattamento delle acque reflue del gruppo che sarà installato dalla Cantina dei Colli Romagnoli nello stabilimento di Imola e dovrà essere in funzione per la vendemmia 2022.

► segue a pag. 3



TECNICA Terreno La gestione dell'interceppo

P. 6



ANNIVERSARI Cent'anni di Amarone

P. 3

Qualità, sicurezza, ambiente e diritti: certificazioni confermate

TERRE CEVICO ha concluso, nei giorni scorsi, un significativo ed importante ciclo di attività di audit da parte degli enti di certificazione con i quali collaboriamo. In particolare sono stati sottoposti a verifica annuale e rinnovo i sistemi di gestione aziendale riferiti ai seguenti schemi di certificazione:

UNI EN ISO 9001:2015 – sistema di gestione della qualità

UNI CEI EN ISO 50001:2018 – sistema di gestione energia

IFS FOOD Rev.7 – standard di gestione della sicurezza alimentare

BRC GSFS Ed.8 – standard di sicurezza alimentare

SMETA (SEDEX) – standard etico di responsabilità sociale

Le attività di audit hanno confermato la rispondenza dei sistemi di gestione aziendale e la conformità aziendale rispetto a queste importanti tematiche, relative alla migliore qualità e sicurezza alimentare dei vini realizzati e alle modalità di produzione dei medesimi attraverso la corretta gestione degli aspetti energetici, nonché con assoluto rispetto degli aspetti etici riguardanti la gestione delle attività lavorative per quanto relativo a sicurezza, ambiente e diritti dei lavoratori.

La vignetta di Primo

NON PENSARE SE IL BICCHIERE È MEZZO VUOTO O MEZZO PIENO: BEVITVELO!



Il 3 febbraio scorso la Commissione europea ha presentato la Comunicazione sul piano europeo di lotta al cancro. Un argomento delicato e per tutti noi estremamente importante e come tale seguito con interesse e senso di responsabilità. Il documento, su stimolo dei paesi nord europei, contiene un paragrafo dedicato alla "Riduzione del consumo dannoso di alcol" e la Commissione illustra le azioni che intende mettere in campo per raggiungere l'obiettivo di riduzione di tale consumo dannoso, tra cui l'indicazione obbligatoria in etichetta degli ingredienti, della dichiarazione nutrizionale e nuove "avvertenze per la salute". In altri documenti della Commissione emerge anche una generica "revisione di politiche sui prezzi degli alcolici, compreso l'aumento delle tasse sulle bevande alcoliche". A tutto questo si aggiunge che l'OMS, nel suo Piano d'Azione 2022-2030 ha previsto la riduzione entro il 2030 del consumo di alcol del 20%, senza valutare alcuna differenza tra "consumo" e "consumo dannoso". Come Alleanza delle Cooperative stiamo sensibilizzando il Governo italiano affinché interven-

ga in tutte le sedi opportune facendo valere una posizione di equilibrio e di buon senso. È necessario aumentare la consapevolezza che oggi si stanno assumendo decisioni i cui effetti vedremo solo fra anni: è quindi il momento di agire, altrimenti sarà troppo tardi. Il vino, benché contenga alcol, non deve essere percepito come elemento di rischio per la salute ma come prodotto che, se consumato e non abusato, contribuisce a migliorare la vita delle persone e quindi della società. Vogliamo che il vino venga considerato a tutti gli effetti come parte integrante della Dieta Mediterranea e in quanto tale tutelato, valorizzato e distinto dalle altre bevande alcoliche. Abbiamo quindi intenzione di promuovere iniziative di sensibilizzazione ed educazione al consumo responsabile del vino, soprattutto in partnership con le Istituzioni e le altre associazioni. Il ruolo del vino è fondamentale nella nostra cultura, società ed ambiente e con grande senso di responsabilità vogliamo affrontare l'argomento per evitare che il consumo di vino possa essere assimilato alle smodate e dannose forme di abuso che, peraltro, pos-

Il vino deve districarsi tra Covid e diete "salutiste" di Marco Nannetti



sono riguardare tutti gli alimenti e non solamente le bevande alcoliche. Un calice di vino in un contesto di tavola conviviale o di enoturismo contribuisce a rivitalizzare e rendere meno pesanti questi anni davvero impegnativi per tutti e siamo certi che le generazioni future apprezzeranno la sensibilizzazione culturale che oggi stiamo portando avanti a favore della nostra amata bevanda.



AZIENDE Proprietà di Terre Cevico e Ebach Holding

DISTRIBUZIONE ALCOLI ITALIA

Nella primavera del 2014 è iniziata a Lugo l'attività di Distribuzione Alcoli Italia, o più comunemente e famigliarmente denominata D.A.I. La società, di proprietà di Terre Cevico e del socio svizzero Ebach Holding, operava già dal 2010 presso uno stabilimento di Faenza. Il magazzino costruito a Lugo dal Gruppo Cevico in poco più di 6 mesi, è diventata la base della nostra attività, che ha lo scopo di commercializzare prodotti alcolici in genere, forniti da aziende leader di mercato, anche a livello europeo, indirizzandoli a una clientela giustamente sempre più esigente in termini di qualità e di servizi. Per far questo erano e sono tutt'ora necessarie alcune importanti condizioni: a) disporre di una struttura idonea al ricevimento e alla spedizione del prodotto, condizionandolo in funzione del cliente e del settore di impiego; b) disporre di un adeguato laboratorio e attrezzatura per i controlli qualità in arrivo e spedizione; c) poter contare su personale opportunamente preparato; d) conoscenza dei mercati.



Il deposito alcool, provvede così ad assicurare infrastrutture tali da garantire la massima qualità del lavoro svolto, grazie ad un'area dedicata in esclusiva allo scarico/carico prodotti alcolici, in serbatoi inox, dotata di idonee attrezzature (pompe, manichette, raccorderie). Il laboratorio è dotato di ogni strumento necessario all'attività: gascromatografi, spettrofotometri, bilance di precisione, densimetri, termobalance, titolatori automatici, rifrattometri, che garantiscono ogni tipo di controllo nel rispetto dei parametri analitici previsti per legge nei diversi settori di impiego. Fondamentale poi è la preparazione del personale; attraverso corsi di formazione e affiancamenti a chi già vanta una importante esperienza pluriennale, molti hanno potuto apprendere e svolgere una attività del tutto particolare nel suo genere: queste figure, che sono il cuore dell'attività, presidiano ogni giorno il reparto di scarico/carico, l'ufficio movimentazione, il laboratorio, l'amministrazione, e sono tutti dipendenti Cevico.

ANNIVERSARI Un simbolo iconico di Montresor

Cent'anni di Amarone



Era il 1892 quando Giacomo Montresor fondò le Cantine Montresor, iniziando così il percorso di eccellenza che ci ha portato fino ad oggi: il 2021. In questi 129 anni di storia un'altra data ci è particolarmente cara. Importanti eventi storici che si sono intrecciati con il privato dell'azienda, della famiglia Montresor e delle persone che ne hanno costellato questo piccolo mondo, rendendolo unico e semplicemente straordinario. Piccoli passi che a volte sono sembrati impercettibili ma che ci hanno fatto percorrere chilometri; uno di questi momenti accadde nel 1921.

Un semplice bozzetto nato dalla matita di Giacomo ha dato vita ad uno dei simboli iconici di Montresor: la bottiglia Mula.

Per anni è stato il più prezioso contenitore per i vini più pregiati che l'azienda produceva; l'amaro "Rustego", un vino che con la sua genuinità e purezza racchiudeva l'essenza del territorio della Valpolicella, e ovviamente l'Amarone, in quei tempi chiamato "Recioto Amaro", che faceva capolino sui mercati internazionali.

Oggi, dopo 100 anni, festeggiamo questo anni-

versario miliare, che ci ricorda di quanto sia importante l'eredità che Giacomo Montresor ci ha lasciato; come per la vigna, che rivolge al futuro i suoi frutti ma ben radicata al terroir con le sue radici.

Abbiamo deciso di celebrare questo anniversario con un'edizione limitata dell'Amarone Satinato, aggiungendo un tocco del passato al suo vestito; la satinatura, lo stemma araldico, l'antico carattere e la doratura ci riportano con le loro forti sensazioni visive ai primi passi compiuti dalla bottiglia nel 1921. L'annata 2011 completa il circolo sensoriale, 10 anni di affinamento per una straordinaria vendemmia dalle forti e caratteristiche sensazioni gustative ed olfattive.

"Dal palato morbido e suadente, che ci avvolge con le sue note spiccate di erbe officinali e frutta passita, risalta l'inconfondibile stile Montresor".



SEMINARI A Imola

Formazione e sostenibilità a scuola

Prosegue l'impegno di Terre Cevico e di Colli Romagnoli nella formazione delle nuove generazioni. I futuri periti agrari specializzati in viticoltura ed enologia dell'Istituto Scarabelli Ghini di Imola sono stati protagonisti del seminario sull'agricoltura digitale, con riferimento al progetto SOS Qualitec, Qualità, Sostenibilità e tecnologia che vede la cantina dei Colli Romagnoli in qualità di capofila. Un nuovo approccio per la valorizzazione della filiera vitivinicola nell'ottica di una maggiore sostenibilità ambientale, sociale ed etica.



Obiettivo del seminario è informare ed educare le nuove generazioni alla responsabilità in merito ai temi relativi alla produzione ed all'uso sostenibile di agrofarmaci, oltre che all'importanza della digitalizzazione del settore primario

(segue dalla prima)

I principali prodotti commercializzati sono:

- alcole agricolo (ottenuto dalla distillazione di cereali, melasso e vino)
- brandy, grappe, whisky, rum e distillati di frutta in genere.

Diversi sono i settori di impiego dei nostri prodotti:

- bevande alcoliche
- alimentare
- farmaceutico
- cosmetico
- industriale

Distribuzione Alcoli Italia S.r.l. colloca i propri prodotti alcolici in Italia e all'estero. Ubicata in una posizione logisticamente ideale, non distante dal casello autostradale di Lugo di Ravenna, è organizzata per un rapido servizio di fornitura e di collaborazione per rispondere alle esigenze del cliente.

L'azienda, identificate le esigenze operative necessarie allo svolgimento della missione aziendale nell'ambito dei requisiti definiti, alla continua ed efficace applicazione del Sistema Qualità, nonché al suo miglioramento per una crescente soddisfazione dei Clienti, è certificata ISO 9001:2015. Alcune tipologie di prodotti, l'alcole in particolare, è certificato biologico e Kosher.

La società pone particolarmente attenzione ai temi della tutela dell'ambiente.

La costruzione del nuovo deposito ed il tipo di attività di stoccaggio e movimentazione di prodotti alcolici sono stati progettati perché si potessero adottare le migliori tecnologie ed un assetto sempre più sostenibile delle produzioni, nel rispetto dell'ambiente e della prevenzione.

Questo impianto di depurazione si basa su un processo di tipo misto che prevede numerose funzioni. Rimozione sia dei solidi grossolani sia dei solidi sospesi mediante processo di grigliatura, chiariflocculazione e flottazione, degradazione e mineralizzazione delle sostanze organiche mediante processo biologico, chiarificazione dell'acqua mediante sedimentatore a ponte raschiante, sistema di accumulo dei fanghi di supero. Si aggiungono altri investimenti di minore entità economica, ma altrettanto importanti soprattutto per quanto riguarda la qualità del prodotto vinificato. Parliamo del sistema di produzione e distribuzione del freddo in otto serbatoi con capienza di 5.000 hl, sempre nella Cantina di Imola.

Sia gli impianti di trattamento acque che di raffreddamento sono altamente tecnologici e si possono controllare da remoto. Per quanto riguarda le cantine de Le Romagnole sono state aggiunte due vasche di ricevimento uve, rispettivamente negli stabilimenti di Voltana e Massa Lombarda. Sempre a Voltana si aggiunge un nuovo impianto che aumenta la capacità frigorifera ed una nuova pressa soffice per la pigiatura delle uve. Nello stabilimento di Alfonsine sempre grande attenzione alla qualità del prodotto aumentando sia la capacità frigorifera di circa 1 milione di frigoriferie (a 3°C) che di volume con la realizzazione di sette serbatoi condizionati e completamente coibentati per un totale di 4.500 hl.

Crescita e sostenibilità nei mercati scandinavi

Qual è l'elemento che caratterizza oggi il mercato del vino scandinavo?

Sostenibilità è un'espressione che sentiamo da anni quando si parla di Scandinavia. Anche nel mondo del vino questo concetto ha fatto molta strada e ancora oggi rappresenta il fronte su cui tutti, produttori, importatori e consumatori del nord Europa spingono. Questo è forse il messaggio più lampante che portiamo a casa da uno dei primi viaggi, svolto tra settembre ed ottobre nell'era post-pandemia in Norvegia, Svezia, Finlandia e Danimarca, che abbiamo organizzato insieme a Lauro Giovannini, DG Terre Cevico.

Entrando oggi in un negozio in nord Europa si resta impressionati dalla distesa di vini proposti sotto il concetto di sostenibilità: dai biologici ai vegani, dai biodinamici ai naturali, dai senza solfiti aggiunti a quelli senza alcool. Oltre a questo, una tendenza che ci ha particolarmente colpiti rispetto all'ultima visita di febbraio 2020 è stata la crescita esponenziale dei vini venduti in "contenitori sostenibili". E' importante precisare che in Scandinavia, in particolare in Norvegia, Svezia e Finlandia, storicamente oltre il 50% del vino viene venduto in formato Bag in Box, per lo più da 3L. Questo sia per una questione di convenienza economica sia per una questione culturale. Negli ultimi 12-18 mesi abbiamo assistito inoltre alla diffusione dei formati Tetra Brik e delle lattine. Questi contenitori sposano infatti due temi molto cari ai nordici: la convenienza intesa come agilità nell'utilizzo e l'attenzione alle emissioni di CO2 nella produzione e nel trasporto di questi prodotti.

Qual è l'approccio del consumatore?

Lo spirito green diffuso in questi paesi fa sì che una larga fetta di consumatori non giudichi un vino solo sulla base della qualità, del prezzo o della bellezza dell'etichetta, ma anche dall'impronta che la sua produzione lascia. Il forte messaggio che arriva è quindi quello che contenitori "meno prestigiosi" come il cartone o la lattina non abbiano nulla da invidiare alla tradizionale bottiglia in vetro. Non a caso durante la nostra visita nei negozi dei monopoli abbiamo trovato vini di prestigio come Chablis in Tetra Brik o Nebbiolo in Bag in Box.



A sinistra: Skagen, estremo settentrione della Danimarca, punto in cui il mare del Nord incontra il mar Baltico. La foto è stata scattata ad ottobre durante una visita ad un importatore danese.



Sopra: due immagini tratte da campagne marketing in Finlandia per B.io Primitivo e Linea Sancrispino bio

E' anche grazie a questo trend che riscontriamo il successo negli ultimi tre anni dei vini Sancrispino Tetra da 50cl nella versione biologica. Grande entusiasmo ha suscitato anche la nuova linea "Tutto è Possibile" di vini senza solfiti aggiunti e il Terre Cevico Merlot Rubicone IGT Appassimento biologico.

Certificazioni sulla filiera produttiva del gruppo e rendicontazioni di bilancio secondo gli standard GRI sono effettivamente di supporto alla performance commerciale?

Certamente, perché un altro tema molto rilevante per la cultura scandinava è quello delle politiche di sostenibilità etica nei processi produttivi. I consumatori del nord guardano oggi con grande attenzione le etichette, o meglio le retro etichette e apprezzano simboli o loghi a sostegno di sistemi di tracciabilità o standard qualitativi. A tal riguardo la strada intrapresa da Terre Cevico con l'ottenimento della certificazioni EQUALITAS e quella relativa allo standard etico BRGGS rappresentano un vantaggio ed in alcuni casi una condizione essenziale per la partecipazione a nuovi tender (gare pubbliche dei monopoli per l'inserimenti di nuovi prodotti). Forti di questi dati guardiamo agli anni a venire con ottimismo, fiduciosi che i nuovi progetti ed investimenti possano portare al nostro gruppo e a tutti i suoi partner una crescita sostenibile al passo con i tempi.



Prowine a Shanghai

Proseguono le attività a livello internazionale del gruppo e Terre Cevico ha partecipato alla manifestazione fieristica Prowine di Shanghai grazie al presidio sul territorio dei nostri rappresentanti locali Xiao Xuejun e Li Meng



Emirati Arabi

Gli Emirati Arabi sono il paese che meglio ha saputo approfittare della pandemia. Già dallo scorso Natale avevano aperto le frontiere a chi era disposto a sottoporsi ad un test molecolare prima dell'ingresso nel paese. Oggi gli Emirati sono il paese con uno dei più alti tassi di vaccinazione al mondo e con le frontiere aperte. Questa politica di apertura ha convogliato in questo paese milioni di turisti ed ha dato un fortissimo impulso all'economia che vive essenzialmente di turismo e servizi. Il traffico è tornato a livelli che non si vedevano dai primi anni del 2000, ed è tutto un fiorire di nuove costruzioni che continuamente cambiano lo skyline di questo paese. Relativamente all'import, nel 2020 gli Emirati hanno importato vino per un valore di 143 milioni di USD. Si registra chiaramente un forte calo nel 2020, invece nel 2021 i consumi risultano in fortissimo aumento e si supererà sicuramente la situazione pre-pandemia. Le vendite di Terre Cevico sono in forte aumento in questo paese, anche rispetto al periodo pre-COVID, e diversi sono i marchi del gruppo che stanno registrando diffusione e successo nei principali locali e nei prestigiosi ristoranti dell'emirato. I nostri vini sono presenti nelle principali catene a 5 stelle sia a Dubai che ad Abu Dhabi, dal Marriot, allo Sheraton, Le Meridien e Four Season. In particolare, le Bollicine Romagnole degli spumanti Conte Fosco sono diventate un must per diversi importanti eventi di celebrazione e di festa.

Francesco Paganelli
Export Manager Asia Accounts



Territori, persone e competenze: uniti attraverso il vino

Una nuova partnership tra Terre Cevico e Orion Wines

Una decennale collaborazione tra due aziende in crescita che si consolida. Il Consorzio Cooperativo Terre Cevico e la Orion Wines, in data 25 novembre, hanno definito un accordo di partnership per valorizzare, nel solco della sostenibilità, i vini che le due realtà producono e commercializzano sui mercati mondiali. Le due aziende collaborano già da alcuni anni soprattutto sul fronte dei vini pugliesi e siciliani, con una forte componente di biologico, sostenibilità in ottica di rispetto dell'ambiente e delle persone, e grande attenzione alla valorizzazione dei territori di origine.

NOVITÀ/1 Linea La Colombaia

Amarone e Ripasso della Valpolicella: nuovi vini per il canale Horeca

Nuove proposte per i clienti del canale Horeca sono questi vini pregiati provenienti dalla Valpolicella, un territorio dominato dai vigneti, costituito dalle colline e dalle valli a nord della città di Verona.



LA GESTIONE DELL'INTERCEPPO

A cura della rete agronomica Le Romagnole / Terre Cevico

La discussione sulla gestione dell'interceppo in viticoltura è sempre più di attuale rilevanza. L'utilizzo del Glifosate, principale molecola utilizzata nei diserbanti in vigna, rimane al centro dell'attenzione pubblica suscitando perplessità e clamore. Inoltre la richiesta di sostenibilità crescente, espressa dai buyer e dai principali regulatory, impone una riflessione e un'azione concreta nella ricerca di alternative possibili alla chimica di sintesi in campo.

Tutto questo rappresenta un input all'evoluzione della tecnica di gestione dell'interceppo.

L'obiettivo principale delle lavorazioni è il controllo delle erbe infestanti e il buon mantenimento delle condizioni del terreno stesso. Attraverso alcune lavorazioni si vanno a prevenire anche eventuali squilibri nutrizionali del vigneto migliorando le proprietà biologiche e fisiche del terreno. Rimuovendo e interrando la vegetazione infestante si elimina la competizione biologica sull'interceppo, inoltre lavorando il terreno si limitano le perdite idriche grazie all'interruzione della risalita capillare. La conseguenza diretta è una più pronunciata vigoria vegetativa in vigna dovuta a una disponibilità più ampia di elementi nutritivi e risorsa idrica.

Uno dei principali limiti all'utilizzo di attrezzature interceppo è il posizionamento dell'ala gocciolante. Se appoggia in terra la gestione meccanica non può essere applicata, qualora invece l'ala sia interrata è possibile l'utilizzo di attrezzature a lavorazione superficiale che intacchino solo il cotico erboso interessato dalla rimozione.

Le frese rotatrici ad asse orizzontale sono tra le prime attrezzature utilizzate, caratterizzate da velocità di avanzamento basse, polverizzano il terreno e specialmente su terreni compatti tendono a creare suola di lavorazione. Nel caso di presenza importante di erbe infestanti si



può verificare l'accumulo di erbe sul rotore che va pulito dall'operatore per non inficiare la qualità del lavoro.

Gli erpici rotanti interceppo consentono di lavorare a velocità leggermente superiori, non creano suola di lavorazione, lasciano il terreno più livellato specialmente in prossimità dei ceppi e dei capifila. Sui terreni pesanti e molto compatti tendono a trovare qualche difficoltà nell'azione di decompattazione del terreno.

Tra le prime attrezzature utilizzate vi sono anche gli aratrini e i dischi scalzatori e rincalzatori. Lavorano bene anche con terreni ricchi di scheletro, sono in grado di affrontare anche infestanti sviluppate senza ostacoli operativi. Solitamente si usano in primavera con l'apertura e la chiusura della fascia interceppo, sfruttando anche la possibilità di interrare le concimazioni granulari chimiche o organiche.

Molto diffuse erano anche le zappe da applicare ai medesimi portatrezzi, utilizzate solitamente nei periodi estivi dopo le operazioni di scalzatura e rincalzatura. Hanno una buona azione nell'operazione di sarchiatura non creano suola di lavorazione ma tendono a lasciare il terreno scomposto e non livellato.

In questi casi le velocità operative sono più sostenute rispetto alle varie frese. Altre attrezzature caratterizzate da buone tempistiche di applicazione sono le



varie testate dedicate al diserbo meccanico.

Tra le testate più utilizzate in questi ultimi anni troviamo le lame orizzontali: lasciano il terreno livellato, riescono ad affrontare agevolmente un cotico erboso importante. Con questi dispositivi si lavora a pochi cm di profondità e nel caso di terreni sciolti si riesce ad affrontare in un unico passaggio la lavorazione mentre in caso di terreni compatti si predilige prima l'utilizzo di attrezzature che abbiano un'azione di decompattazione più importante come ad esempio le dischiere sopra citate.

I Rollahacke, meglio conosciute come ruote dentate sarchiatriche, possono essere applicati con testate indipendenti o abbinati a lama orizzontale. Anche in questo caso sono rispettate le caratteristiche di velocità di azione e di lavorazione superficiale.

Le ruote ad azione idraulica con denti orizzontali sono un'altra soluzione innovativa che consente la gestione delle infestanti con una buona velocità operativa, senza raggiungere profondità di lavorazioni importanti e lasciando livellato il piano di campagna.

Queste sono le più diffuse tecniche di gestione interceppo, quando e come applicarle dipende da come viene gestita la restituzione idrica, dall'estensione dell'azienda e dalle scelte imprenditoriali intraprese. Specialmente negli areali di collina ricordiamo sempre il problema dell'erosione superficiale, conseguenza diretta delle lavorazioni del terreno, in questi casi è più sensato optare per gestioni che prevedono l'inerbimento.

L'inerbimento è l'alternativa alla lavorazione anche minima del terreno e sarà oggetto dell'articolo del prossimo numero.



Vendemmia 2021



Momenti della vendemmia sulle colline romagnole

L'annata produttiva 2021 è stata caratterizzata da aspetti climatici avversi, siccità e gelate primaverili hanno influenzato negativamente le produzioni. In particolare i ritorni di freddo ripetuti per più giorni durante la fase fenologica di gemma cotonosa e inizio germogliamento hanno causato danni diretti e indiretti. Nei giorni successivi si sono registrate temperature relativamente basse, con poca luce disponibile. Le conseguenze si sono notate in fioritura con colatura dei bottoni fiorali, aborti fiorali e acinellatura rilevata nella fase post-allegagione.

Le piogge cadute in modo consistente poi durante la fase finale della vendemmia hanno compromesso negativamente la situazione qualitativa delle uve, dove erano già presenti inneschi di marciume acido. Le quantità esigue di uve rimaste in campo non hanno però penalizzato negativamente la qualità complessiva della vendemmia.

Le condizioni avverse in germogliamento hanno determinato anche un ritardo nella fase fenologica di fioritura pari a 7/10 giorni rispetto all'annata 2020, ritardo parzialmente colmato a 4/5 giorni nella fase di invaiatura e mantenuto fino alla vendemmia.

Le curve di maturazione hanno riscontrato per i vitigni precoci un crollo repentino dell'acidità totale dovuto alle temperature alte notturne tra le prime due letture. Successivamente le temperature sono tornate nelle medie stagionali, con presenza di sbalzo termico notte/giorno, permettendo alle uve di conservare acidità. La curva di maturazione del trebbiano è risultata più lineare rispetto ai precoci. Nel complesso abbiamo raccolto un prodotto con un buon equilibrio acidi/zuccheri e una buona gradazione alcolica, anche se in termini quantitativi la produzione risulta leggermente inferiore rispetto all'anno precedente.

Una considerazione sulla meccanizzazione che aumenta ogni anno in modo considerevole consentendoci di centrare meglio gli obiettivi enologici in vendemmia e definire meglio le finestre di raccolta.

NOVITÀ SPRINT DISTILLERY



DISTILLATI E AMARI A BASE DI ERBE E PIANTE OFFICINALI IN ALCOOL DI CEREALI

Tre quadri d'autore dei nostri maestri che, partendo da un'attenta selezione di erbe, piante officinali e radici, hanno sapientemente miscelato e messo a macerare in finissimo alcool di cereali distillato 5 volte per ottenere infusi dai profumi caratteristici e dai sapori intensi.



..... AMARO 32% vol

Nasce dall'infusione di erbe, piante officinali e radici sapientemente amalgamate dai nostri maestri. Può essere degustato sia ghiacciato sia a temperatura ambiente 18/20°C come "shot" o in alternativa "on the rock". Ottimo anche come digestivo a fine pasto!



..... VODKA 40% vol

Ottenuta da finissimo alcool di Cereali distillato 5 volte. Chiara e cristallina, secca e neutra, non si altera con il tempo e non ha bisogno di invecchiare per dare il meglio di sé. Si consiglia: si può bere pura, ben fredda, come digestivo, oppure si può allungare con acqua tonica per un dissetante long drink.



..... GIN 40% vol

Una unione equilibrata di profumi mediterranei (Angelica, Pino, Mirto e Bacche di Ginepro) e profumi dell'estremo oriente (cardamomo e coriandolo) sapientemente armonizzati. Si consiglia: Degustare puro, con ghiaccio e limone, nei mix drink con acqua tonica e una fetta di limone oppure con zucchero, succo di limone e acqua di selz.





Migliore campagna stampa consumer

È il riconoscimento per la campagna di comunicazione sul Sangiovese Appassimento Romagna Doc Galassi all'evento Vini&Consumi Awards 2021, i premi d'eccellenza organizzati da Tespi Mediagroup e assegnati al Vinitaly a Verona dagli operatori del mondo retail alle cantine da tutta Italia che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione.



Il Medagliere



Medici Ermete Concerto
Lambrusco
Reggiano DOC
annata 2020



Tenuta Masselina
Romagna DOC
Sangiovese Riserva
MGA Serra
annata 2017
96/100
Doctor Wine
di Daniele
Cernilli



Galante Romagna
DOC
Sangiovese
Appassimento
annata 2019
96/100

Luca Maroni



Rocche Malatestiane I diavoli
Romagna DOC
Sangiovese
superiore
annata 2020
DUE BICCHIERI



Tenuta Masselina
Romagna
Albana DOCG
Secco
annata 2019
96/100
5Star Wines
VINITALY
sezione Wines
without walls



Terre Cevico
Romagna
Doc
Sangiovese
Appassimento
annata 2019
98/100