

Il valore reale di Terre Cevico

Il Bilancio di Sostenibilità come fedele indicatore del valore aggiunto dal punto di vista economico-sociale. Integrazione fondamentale per spiegare adeguatamente quanto il Bilancio Civilistico non riesce a riportare riguardo il valore economico e l'impatto sul territorio del mondo cooperativo.

> Editoriale di Marco Nannetti a pag. 2



La siccità e la gestione della crisi idrica

Il cambiamento climatico impatta fortemente sulle attività agricole e quest'anno la forte riduzione delle precipitazioni per un lungo periodo ha accresciuto il livello di attenzione alla evoluzione dello sviluppo vegetativo dei vigneti, comportando la necessità di interventi per evitare problematiche alla maturazione delle uve.

Pag.6



Menzione di Eccellenza da AIS Emilia-Romagna per Braschi e Masselina, che con il Riserva 2019 conquista anche 96/100 nella nuova guida DoctorWine. Parliamo di premi a pag.8

MERCATI

Effetti e prospettive nei mercati dell'Est Europa

Pag.3



AZIENDE E PROGETTI

Un nuovo blend per Antica Marineria 2021

Pag.5

Un ottimo vino da uve Trebbiano e Bombino bianco: stile vivace e buona struttura.

VINI E TERRITORI

Nuovo Esarca Romandiola

Pag.5

Storia del territorio e riscoperta della tradizione enologica si fondono per valorizzare il vitigno Famoso in questo blend che dona un vino ricco di profumi e complessità.

EVENTI

Spritz Mix al Jova Beach Party

Pag.8



LA VIGNETTA DI PRIMO



“Non è mai troppo tardi” per il Bilancio di Sostenibilità

Negli anni 60 una celebre trasmissione televisiva dal titolo “Non è mai troppo tardi” contribuì in modo significativo ad incrementare il tasso di alfabetizzazione in Italia. Ora vorrei esasperare il concetto, in modo consapevolmente ironico e provocatorio, paragonando il ruolo di quella trasmissione al ruolo del Bilancio di Sostenibilità, nelle cooperative come la nostra, come strumento per allineare con un linguaggio omogeneo e coerente anche tutti i fruitori degli indici di bilancio. La recente indagine economico/finanziaria pubblicata sul Corriere Economia, relativa alle performance della filiera italiana del vino nel 2021, è senza ombra di dubbio una delle attività più meritorie in termini di rappresentazione chiara ed efficace di come il nostro settore sia altamente strategico per tutta l'economia nazionale. Restano però alcuni punti legati a peculiarità intrinseche alla cooperazione che, prima o poi, la didattica economica dovrà rendere più chiari ed efficaci. Mi riferisco alla oggettiva non comparabilità di alcuni indici economici tra imprese di capitale “pure” e imprese cooperative. Su tutti, due in modo particolare meritano un approfondimento ed un chiarimento. Il primo è quello derivante dal rapporto “ebitda/fatturato” che se da un punto di vista di un imprenditore puro dovrà essere sempre il più alto possibile (per massimizzare i profitti), per una impresa cooperativa come la nostra è, paradossalmente, vero il contrario. Questo, semplicemente, perché il plusvalore che viene riversato nelle liquidazioni a favore dei soci è ovviamente ricompreso nei costi per i “soci/fornito-

ri” e non compare quindi come un margine industriale nei bilanci. Per Terre Cevico il plusvalore a favore dei soci nel 2021 (valore aggiunto rispetto ai normali prezzi di mercato) è stato di 6,29 milioni di € che, per una comparazione omogenea con le altre imprese, andrebbe sommato ai 5,5 milioni di € di Ebitda civilistico portando il dato a 11,79 milioni di €. Il secondo indice da valutare in modo specifico riguarda il fatturato o valore delle vendite. La peculiarità per Terre Cevico è di non poter consolidare i dati di vendita che si sviluppino assieme ai soci di primo grado ed il risultato è l'assenza dalle statistiche di ulteriori 27,7 milioni di € di fatturato che il Gruppo registra come bilancio “aggregato” portando a 164,3 milioni di € l'effettivo valore delle vendite al 31 Luglio 2021. Entrambi i dati, però, sono puntualmente recuperabili all'interno del Bilancio di Sostenibilità che Terre Cevico in modo sempre più formale ed analitico pubblica e presenta in occasione dell'annuale Assemblea di Bilancio. Questo a sostegno di un percorso legato appunto alla sostenibilità che non dovrebbe mai essere banalizzato a solo indice di natura ambientale ma anche a vero strumento di analisi delle performance aziendali sui fronti economici, sociali ed etici. Non si tratta certamente di voler partecipare a competizioni o ambire a premi e medaglie, ma riteniamo fondamentale che prima o poi un Gruppo cooperativo come il nostro possa essere letto ed interpretato con una scala di valori coerente con l'effettiva dimensione dei numeri che realizza grazie ai propri soci, collaboratori e clienti.

AZIENDE E PREMI BRASCHI E IL SUO CAMPO MAMANTE

70 ANNI DI PASSIONE

Cantina Braschi 1949 è una storica realtà vinicola della Romagna fondata nella prima metà del 1900.

Situata nella sede storica del Borgo di San Damiano, a Mercato Saraceno (FC), la cantina interpreta l'arte del “fare vino” in Romagna attraverso la più attenta selezione delle migliori uve romagnole che da anni trasforma con amore e dedizione, combi-

nando sapientemente tradizione e tecnologia.

Oggi più che mai, grazie alla collaborazione con Terre Cevico, continua ancora di più ad offrire vini legati alla tradizione e al

territorio, ma in chiave moderna ed elegante, ottenendo così riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale.



AIS Emilia-Romagna ha recentemente assegnato la Menzione di Eccellenza a Cantina Braschi per il Campo Mamante Romagna D.O.C.G. Albana 2021



Effetti e prospettive nei mercati dell'Est Europa

Giorgio Imparato con Mr Kalev, Coop Estonia

Presentati, da quanti anni segui i mercati dell'Est Europa e quali sono i paesi di tua competenza?

Giorgio Imparato, al Cevico da 6 anni, con competenze di Area Export Manager per alcuni mercati del centro Europa, dalla Germania spostandoci verso i paesi dell'Est Europa fino e compresa la Russia.

Oltre al dramma che il conflitto tra Russia e Ucraina comporta, ci sono aree in cui è possibile proseguire con le esportazioni di vino?

Nelle prime settimane del conflitto in Ucraina - febbraio 2022 - si è verificata una totale chiusura delle esportazioni dall'Italia e relative importazioni per la Russia: allo stato di guerra ed al caos politico si sono susseguite una serie di restrizioni indicate e coordinate da Bruxelles e le nostre azioni si sono concentrate per cercare una prima soluzione utile quantomeno a tenere in piedi le comunicazioni e le relazioni con i nostri referenti in Russia. Per gli altri mercati limitrofi - tutta l'area dei paesi Baltici che comprende Estonia, Lettonia, Lituania e Polonia - non vi erano dei veri blocchi all'esportazione, ma il caos si era creato soprattutto nell'ambito trasporti e logistica.

Oggi ci confrontiamo con un nuovo assetto commerciale condizionato dal perdurare del conflitto bellico e dalle severe norme dettate dall'Europa, ne cito alcune:

blocchi su esportazioni superiori a 300,00 € di valore per prodotto; l'utilizzo di compagnie di trasporto esclusivamente europee con divieto di utilizzo e accesso ai trasportatori Russi e Bielorussi; una serie di accertamenti da attuare su ogni cliente per verificarne l'estranietà dalle black list redatte dall'UE.

Grazie all'intervento immediato della dirigenza Terre Cevico, all'ausilio di consulenti esterni ed alle relazioni

acquisite in questi anni siamo riusciti a riaprire una serie di canali utili alla continuazione dei rapporti commerciali verso questi paesi e nonostante un periodo di rallentamento durato circa 4 mesi, stiamo riprendendo le attività commerciali e di scambio.

Nei paesi limitrofi che hai visitato, qual è la situazione legata all'export?

Nei paesi Baltici, il sentimento generale è di estrema preoccupazione. I consumi continuano per il momento ad essere buoni ed i nostri rapporti commerciali con questi paesi sono ottimi. Ma c'è incertezza sul prossimo futuro, paura di una crisi sociale che a causa del forte aumento del prezzo del gas e dell'avvicinarsi del loro rigido inverno potrebbe far crollare il potere di acquisto del cittadino medio per i beni di non prima necessità.

Cito la Polonia come esempio, paese che ho visitato a Luglio.

Alcuni referenti dei nostri principali clienti stanno cercando prodotti di una fascia di prezzo sempre più bassa, proprio per la grande richiesta di prodotti di primo consumo generata dall'importante presenza di immigrati ucraini nel paese.

Quali sono le strategie attuate da Terre Cevico per cercare di superare le difficoltà commerciali in questi paesi?

Terre Cevico ha costruito negli anni relazioni istituzionali in ambito nazionale ed europeo e rapporti commerciali che si stanno rivelando strategici per sostenere questa difficile fase storica. In particolare mi riferisco sia al confronto con gli assetti commerciali di altre aziende facenti parte come noi di Alleanza delle Cooperative che ai continui aggiornamenti provenienti dai nostri referenti per il Ministero dell'Agricoltura e per la Commissione Europea.



Conclusioni?

I fatti di cronaca ci pongono davanti alla constatazione di una situazione ancora drammatica e fortemente instabile, ad azioni belliche sempre in corso ed assetti economico politici estremamente variabili oltre che in Russia ed Ucraina anche nell'area baltica interessata da consistenti flussi migratori e ripercussioni economico-commerciali e finanziarie. Il mio e nostro impegno sul fronte commerciale è quello di restare quotidianamente in contatto con i nostri referenti e distributori nei paesi d'interesse, per trovare la soluzione adeguata ad ogni nuova problematica giornaliera, proponendo vini in linea con la richiesta del mercato attuale e soluzioni logistiche adeguate. Lavoriamo per consolidare la fiducia reciproca fra aziende, la capacità di riuscire a sostenere sempre con professionalità una qualità del servizio e dei nostri prodotti con la garanzia di poter essere sempre al loro fianco come partner prima ancora che come fornitori, in una reciproca collaborazione che è la base dello spirito cooperativo.

LE ROCCHES MALATESTIANE

L'identità. A Rimini dal 1959, circa 800 ettari l'estensione dei vigneti dei soci delle Cantina dei Colli Romagnoli su 2000 ettari totali della Provincia di Rimini. Qui si producono i vini Rocche Malatestiane, si parla di un areale vitato con notevoli differenze per altitudine, formazione del suolo ed esposizione che include quelle che oggi sono riconosciute come sottozona della DOC Romagna Sangiovese a Rimini (Coriano-San Clemente-Verucchio, disciplinare approvato ad aprile 2022).

Visione e sviluppo. Tutto ha inizio nel 2011 quando il gruppo direttivo di Terre Cevico vede un'opportunità di valorizzazione dei territori dei soci riminesi attraverso la mappatura dei 3 terroir interni all'areale vitato e la capacità del Sangiovese di esprimerli. Agli investimenti nel comparto agronomico si affiancano quelli per l'ambito enologico e commerciale con l'inaugurazione nel 2017 della nuova bottaia e della nuova enoteca a Coriano.

Cooperazione ad alta specializzazione.

Rocche Malatestiane è sinonimo di cooperazione ad alta specializzazione, un progetto precursore della nuova identità dei territori riminesi tutt'ora in atto. Si seguono canoni agronomici ed enologici territoriali del fare vino, rivoluzionari per il mondo cooperativo e riminese seguendo un **MANIFESTO DI VALORI** e azioni, tradizione e innovazione: **SOSTENIBILITÀ** economica ed etica grazie ai progetti di valorizzazione che coinvolgono i soci (anche con una maggior remunerazione). Ambientale per l'impatto ridotto che le produzioni da vitigni autoctoni presuppongono e per il recupero e utilizzo di strutture esistenti come le grandi vasche di cemento parti strutturali della cantina.

TERRITORIALITÀ: vini come espressione diretta del territorio, orientati al canale ristorazione e dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

CLASSICITÀ nello stile del vino e nei canoni estetici del packaging.

VINO COME CULTURA E TRADIZIONE: impegno sul territorio per lo sviluppo qualitativo dei progetti enologici, recupero degli elementi artistici territoriali e connessione ai temi della cucina di mare, anche tradizione enologica come storia cooperativa vuole, con l'utilizzo di grandi vinificatori di cemento. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio infatti, per i vini Rocche Malatestiane si prosegue con l'affinamento in cemento perché l'ambiente è neutro da un punto di vista ossido riduttivo, ha un'inerzia termica importante e non crea sbalzi di temperatura. E' inoltre un materiale neutro rispetto al vino, non ha cessioni aromatiche ed è privo di carica elettrica. In sintesi un ottimo alleato per mantenere intatte le caratteristiche della materia prima legate al terroir di provenienza.

AZIENDE E PROGETTI



Era necessario comunicare le tre identità uniformando anche visivamente la linea, per esprimere al meglio il valore di ognuno dei tre sangiovese, espressione di tre diversi terroir e parte di un unico progetto. Così dalla vendemmia 2021 si sceglie una nuova bottiglia in formato borgognotta e nuove etichette.

Tre Sangiovese superiore di Rocche Malatestiane - I diavoli, Sigismondo, Tre Miracoli - rappresentano un progetto che segna una linea di stacco rispetto alla tradizione vitivinicola cooperativa. Non più valorizzazione delle uve solo in base a maturità fenologica o potenziale alcolico ma suddivisione di queste in base alle caratteristiche pedo-climatiche del territorio di provenienza. Questa gestione si riflette nel bicchiere dove ritroviamo note mature e speziate con tannini decisi dal sangiovese di Coriano; frutta rossa, rotondità e accenni balsamici da San Clemente ed eleganza e note floreali da Verucchio-Torriana. La connotazione territoriale influenza la destinazione dei vini sul mercato, se Sigismondo e I Diavoli trovano posto nei paesi dove storicamente struttura e trama tannica sono premiati, I Tre Miracoli sono maggiormente apprezzati sui mercati maturi, attenti a fragranza, agilità e beva dei vini rossi. Allo stesso modo sia la Rebola che il Bianco DOC Colli di Rimini riportano al meglio le caratteristiche della zona dove crescono le uve. Sono vini di carattere mediterraneo con note di frutta gialla ed erbe aromatiche, ma che al palato suggeriscono freschezza, sapidità e mineralità, qualità riscontrabili nei bianchi che provengo da grandi terroir.

Enrico Salvatori, enologo Rocche Malatestiane



Se dici Rimini dici Rebola.

Rebola è il nome riminese del vino pignoletto (vitigno Grechetto gentile), una denominazione riconosciuta dalla DOC Colli di Rimini. Rimini è terra di rossi enologicamente parlando e la ristorazione della costa ha lasciato spazio per troppi anni ai vini bianchi di altre regioni. Il progetto Rimini Rebola nasce per volontà di 16 aziende - fra le quali Rocche Malatestiane - per rivalutare lo storico vino bianco riminese, riquilibrando le produzioni e mirando ad un posizionamento di prezzo notevolmente più alto nella ristorazione locale. Con l'obiettivo di comunicare il marchio Rimini e di trarre dalla notorietà di questi luoghi una maggior diffusione del vino che ne rispecchia l'identità: popolare, gustoso, perfetto con la tradizione culinaria marinara.



E Nèr

Colli di Rimini DOC Cabernet Sauvignon Riserva 2019



Mastino
Romagna DOC
Sangiovese superiore
Riserva 2019



Metodo Classico
millesimato,
da uve Sangiovese
vinificate in bianco
24 mesi sui lieviti



Un nuovo vino bianco

a rappresentare il forte rinnovamento aziendale è **Antica Marineria 2021**, Colli di Rimini DOC Bianco. Vino prodotto nella cantina di Coriano da uve Trebbiano e Bombino Bianco con tecniche enologiche rispettose dell'identità del territorio riminese. Bianco di buona struttura, presenta un colore giallo dorato con sentori di agrumi, mela cotogna, ed erbe mediterranee seguiti da accenni minerali e iodati. La vivace acidità ne fa un perfetto compagno per piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.



Il nuovo
imballaggio
dei vini

risorsa vino
bene comune

5

PRODOTTI Novità



ROMANDIOLA

ESARCA

Bianco Rubicone I.G.T.

C'è un po' della nostra storia già nel nome di questo vino. Infatti, l'Esarca, nell'alto Medioevo, era alla guida dell'alleanza comprendente le principali città romagnole e marchigiane, su un'area strategica del territorio dell'impero romano d'oriente. E il vitigno del Famoso è parte della nostra storia enologica che oggi si va sempre più riscoprendo grazie al grande potenziale di profumi e aromi dei vini che si ottengono. In questo Esarca, insieme al Famoso sono il Sauvignon blanc e la Malvasia i due vitigni che contribuiscono a donare il carattere intenso e complesso di questo vino. Il colore è 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. Servire a 12-14°C.



RIESLING

Bianco Rubicone I.G.T.

Il Riesling - le cui origini sono tedesche - è oggi considerato un vitigno «internazionale» molto apprezzato per la sua straordinaria eleganza. Nonostante quest'uva dia il meglio di sé in zone con un clima fresco, ma soleggiato, oggi è praticamente presente in ogni paese del mondo. Il Riesling della linea Romandiola è un vino dal colore paglierino con riflessi verdastri. Il bouquet è fruttato, con sentori di pesca e di albicocca, e note minerali. Al palato è fresco, rotondo e con buona acidità, che accompagna le note di frutta tropicale e lime.

REBOLA

Colli di Rimini D.O.C.

Vino bianco raffinato ed elegante ottenuto da uve di Grechetto Gentile coltivate nei nostri vigneti situati nei Comuni di Rimini, Santarcangelo di Romagna, Coriano e San Clemente. Ha una gradazione alcolica di 12,5% vol e un grande equilibrio. Un vino dal carattere tipico, nato per esprimere al meglio le peculiarità del vitigno di origine. Si presenta di colore giallo con riflessi dorati. Il bouquet è intenso, con note fruttate e gradevole sentore di vaniglia. Sapore caldo, asciutto, con piacevole retrogusto amarognolo, morbido e armonico.





TECNICA



La gestione della crisi idrica 2022

IN PIANURA. L'annata vegeto produttiva 2022 è stata caratterizzata da anticipi modesti nella fase di germogliamento rispetto all'annata precedente, anticipi che sono diventati più rilevanti nella fase di fioritura per concludersi infine con un'invasatura anticipata di 4/5 giorni per i vitigni di Trebbiano, Merlot, Pinot Bianco e Chardonnay. Le elevate temperature, le scarse piogge e la scarsa disponibilità idrica anche nella rete irrigua della bonifica, hanno definito una situazione gravosa per le colture.



Il fiume Po, principale fonte di approvvigionamento idrico, nel mese di luglio nel punto di presa del CER era abbondantemente sotto i 4m di livello idrico, situazione mai verificatasi neanche nel 2003 e 2007, mettendo a rischio il pescaggio di acqua. Già ai primi di giugno infatti il livello idrico era a 2,70 m mentre ai primi di agosto era sceso ancora fino a 2,20 metri. In alcuni casi i pozzi agricoli (non artesiani), hanno presentato problematiche di salinità troppo elevate per uso irriguo. Condizioni non certo agevolatrici ai fini irrigui. Nonostante queste difficoltà è stato mantenuto il servizio irriguo contingen-

tando di più i turni. La maggior parte dei vigneti sono dotati di microirrigazione o fertirrigazione, in alcuni casi dove non è stato possibile intervenire con queste modalità di apporto idrico, si è applicata l'aspersione sottochioma o soprachioma. Tali modalità non sono molto appropriate in quanto nel primo caso si rischia di rovinare il ritidoma delle viti mentre nel secondo caso si induce con le bagnature costanti, lo sviluppo di patogeni in particolare peronospora.

La vegetazione dei vigneti è sempre rimasta attiva, mentre nella fase produttiva di moltiplicazione cellulare negli acini è scarseggiata l'acqua, pertanto non si trovano grappoli di dimensioni rilevanti. Inoltre, molti grappoli hanno presentato

acinellatura in post allegagione e successiva colatura del grappolo causa stress termici, squilibri vegeto-produttivi con conseguenti accumuli esigui di sostanze di riserva nei vigneti riscontrati nelle ultime due annate. Rimane comunque una buona fertilità dei germogli e un buon numero di grappoli. Il tema risorsa idrica e risparmio idrico deve rimanere attenzionato al fine di adeguare l'ambito produttivo agricolo alle sfide del cambiamento climatico.

...E IN COLLINA. La stagione vegetativa della vite è iniziata con un germogliamento ritardato di oltre 7/8 giorni rispetto allo scorso anno.

Il clima ha fatto registrare piogge molto utili nel mese di aprile che hanno consentito alle piante di avere buona vegetazione e buon sviluppo. Il successivo caldo ha spinto le piante ad una veloce attività vegetativa che ha consentito di anticipare notevolmente le fasi fenologiche.

La veloce crescita di maggio, con vigoria e dominanza apicale sulle piante, ha causato forti colature creando grappoli mediamente radi e quindi anche più leggeri, in diverse varietà. La fioritura è arrivata con le tempistiche dello scorso anno e in alcuni casi anticipata di diversi giorni, a conferma del recupero rispetto alle tempistiche delle fasi fenologiche iniziali.

La stagione è stata successivamente caratterizzata fino a metà agosto dall'assenza di pioggia, dopo aprile infatti c'è stato un solo evento piovoso benefico a giugno e successivamente il clima è proseguito caldo e asciutto.

Molti vigneti senza disponibilità idrica hanno iniziato a manifestare da fine luglio sintomi da stress, con problemi sulle foglie, sulle maturazioni, sulla turgidità degli acini e con grappoli piccoli e radi.

La situazione sanitaria, anche grazie all'andamento climatico asciutto, è buona sia per quanto riguarda la peronospora

A cura di
Guido Cavina e Daniele Rossi,
Rete Agronomica
Le Romagnole
e Colli Romagnoli -
Terre Cevico

che per l'oidio, situazione equivalente anche nei vigneti biologici dove si sono riuscite a prevenire molto bene tutte le principali malattie fungine.

Nei vigneti dei progetti qualità sono stati effettuati con tempismo tutti gli interventi in verde, ovvero spollonatura, scacchiatura, palizzatura e cimatura e qualche diradamento nei vigneti dove necessitava. Nelle aree colpite da siccità e senza disponibilità di irrigazione di soccorso sono stati costantemente lavorati i suoli superficialmente per evitare fessurazioni del terreno e in alcuni casi sono stati diradati i grappoli, soprattutto sulle piante nuove. Nei vigneti irrigati è stata fondamentale una oculata e continua gestione dell'apporto idrico, effettuato ormai nella totalità dei casi con microirrigazione. Da questo punto di vista è stato fondamentale, così come negli ultimi anni, avere la possibilità di irrigare per puntare alla qualità delle uve e per avere produzioni sostenibili, anche se è una possibilità che purtroppo latita in alcune aree viticole di collina.

Come sempre, le aree collinari hanno grandi diversità di maturazioni e di produzioni, e la loro evoluzione è sempre seguita dalla rete agronomica, in collaborazione con i soci, attraverso sopralluoghi e campionamenti, per definire un'attenta calendarizzazione settimanale dei ritiri.

INNOVAZIONE

Sancrispino anticipa le direttive volte a ridurre la plastica monouso

NUOVI TAPPI NON SEPARABILI DALLA CONFEZIONE

Dalle produzioni del mese di giugno, Sancrispino ha introdotto sul mercato italiano i "Tethered Caps", i tappi non separabili dalla confezione. Un'innovazione importante che anticipa di diversi mesi le disposizioni contenute nella Direttiva SUP (Single Use Plastic) - Direttiva comunitaria n. 904 del 2019, volta a ridurre la plastica monouso.

L'Italia ha infatti recepito la normativa nel novembre scorso attraverso il Decreto Legislativo 196/2021 in cui viene stabilito il divieto di immettere in commercio alcuni oggetti realizzati in plastica, in linea quindi con la Direttiva UE sulle chiusure degli imballaggi in plastica per bevande, con l'obiettivo che ogni tappo sia riciclato insieme alla confezione, in modo da ridurre la dispersione del tappino staccabile e l'impatto della plastica sull'ambiente. Terre Cevico, in collaborazione con il fornitore dell'imballaggio, la grande multinazionale svedese Tetra Pak, ha subito approvato il cambiamento orientato al concetto di economia circolare, mettendo in atto azioni concrete per la prevenzione e la riduzione dei rifiuti marini da articoli di plastica monouso.

Il nuovo tappo Helicap 26 Pro di Tetra Pak ha un design innovativo, frutto di un intenso lavoro di ricerca e sviluppo per garantire un'esperienza ottimale al consumatore mantenendo il sistema di apertura di sempre: il tappo è collegato ad un anello di sicurezza tramite una linguetta

che assicura una perfetta posizione di apertura e, al contempo, garantisce che non possa essere separato dal brik.

Semplice ma ingegnoso il funzionamento: per aprire il brik sarà sempre necessario svitare il tappo, sia nella prima apertura che nelle riaperture successive, ma per la chiusura sarà sufficiente sempre schiacciare in basso il tappino in maniera semplicissima fino al click immediato che lo blocca sul supporto e sigilla la confezione.

"Tethered Caps" si inserisce all'interno della strategia di sostenibilità per Sancrispino, che già utilizza le confezioni di Tetra Pak con carta ottenuta dal progetto internazionale FSC, che prevede la continua piantumazione per sostituire ogni albero che viene utilizzato nella produzione di carta. E a proposito del tappo, nelle confezioni del Sancrispino Bio il tappino utilizzato è ottenuto da fonti rinnovabili come i derivati della canna da zucchero.

Anche per le confezioni standard, con l'introduzione dei Tethered Caps si è cercato di andare verso la direzione di maggiore sostenibilità con una ulteriore riduzione del quantitativo di plastica per ogni tappo.

L'introduzione del nuovo tappo avviene in contemporanea con una semplice grafica inserita direttamente sul pack per illustrare ai consumatori le funzionalità del nuovo tappo.



risorsa vino
bene comune

La Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare è realizzata da AIS Emilia ed AIS Romagna, in collaborazione con Enoteca Regionale Emilia Romagna. Nell'edizione 2022/2023, AIS regionale conferisce ai vini di Tenuta Masselina due Menzioni di Eccellenza che corrispondono, non a caso, ai due vini più rappresentativi dell'identità aziendale:

"Masselina Albana" Romagna DOCG Albana secco 2021

"Masselina Riserva" Romagna DOC Sangiovese Riserva MGA Serra 2018



LAST MINUTE

Doctor Wine è Daniele Cernilli, il giornalista cofondatore della casa editrice e rivista Gambero Rosso e da circa 10 anni editore di una propria guida.

La nona edizione sarà presentata a Milano il 24 e il 25 settembre all'hotel Principe di Savoia e saremo presenti con i vini di Tenuta Masselina, Rocche Malatestiane e Medici Ermete a degustazioni e seminari.

La guida DoctorWine ha una sua piramide qualitativa piuttosto originale rappresentata dagli ormai conosciuti "faccini", il sigillo con la faccia di Daniele Cernilli, che così "ci mette la faccia" nel certificare la qualità dei vini premiati. Tenuta Masselina con il **Masselina Riserva 2019** incassa 96/100 e altro ottimo risultato per il **Granconcerto Brut Rosso 2019** dell'azienda del gruppo Medici Ermete, premiato con 95/100.

Anche i vini Rocche Malatestiane sono stati recensiti in guida:

Il Mastino, Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2018 (93/100),

I Diavoli, Romagna DOC Sangiovese Superiore 2020 (91/100)



EVENTI

Un banco dedicato sulla spiaggia di **Marina di Ravenna**

Spritz Mix al Jova Beach Party



Un'occasione di festa, due imperdibili appuntamenti con tantissima musica, tutti insieme a cantare e ballare, e non poteva mancare un prodotto come lo Spritz Mix per accompagnare queste serate di allegria. Proprio al Jova Beach Party che si è svolto i giorni 8 e 9 luglio sulla spiaggia di Marina di Ravenna, Spritz Mix aveva uno stand dedicato situato in zona adiacente all'area Vip, nei pressi del palco dove si è esibito Lorenzo Cherubini con i suoi tanti ospiti. E mentre sul palco all'istrione per eccellenza si alternavano i vari amici,

da Nek, a Gianni Morandi e Mirko Casadei, Tananai e, addirittura, il tennista Matteo Berrettini, lì di fianco si brindava con Spritz Mix.

Un banco di mescita dedicato, alimentato con la spillatura di Spritz Mix; avete capito bene bene, uno spritz pronto da bere, fornito nella confezione in Keg da attaccare alle macchine da spillatura, un fusto di plastica riciclabile pratico ed ecologico, ideale per

essere utilizzato in queste occasioni al di fuori dei locali di vendita abituali, che ben si presta quindi per feste e sagre con allestimenti transitori.

In questo scenario sorprendente, a due passi dal mare, mentre Jovanotti guidava la sua band e i suoi amici in questo format live rivoluzionario, veni-

va molto apprezzato Spritz Mix, piacevole aperitivo ottenuto dalla lavorazione di un'ottima base di vino spumante di Terre Cevico.

