

EDITORIALE di **Franco Donati**, presidente Terre Cevico

Terre Cevico da Consorzio a Cooperativa di Primo Grado

Domenica 8 ottobre 2023: il perché di questa data? Si sono svolte alla Rosa Dei Venti di Cà di Lugo le assemblee straordinarie che hanno approvato i progetti di incorporazione da parte di Terre Cevico delle seguenti Cooperative: Le Romagnole, Le Romagnole 2, Winex, e delle aziende controllate: Due Tigli, Enoica, Rocche Malatestiane. Sono state approvate le modifiche statutarie che trasformano Terre Cevico, da Consorzio a Cooperativa di primo grado. Un grazie a tutti i Soci, presenti e non,



che hanno compreso questo percorso di cambiamento che ci permetterà di affrontare le sfide per il presente e per il futuro. Un Progetto che ci ha coinvolto sviluppandosi negli ultimi due anni, per mettere al centro il Socio Produttore, ora protagonista delle scelte strategiche, per contrarre la filiera del vino, dalla vigna alla bottiglia, con maggiore attenzione ai nostri vitigni: il Trebbiano per la pianura e il Sangiovese per la collina. Dopo 60 anni, penso che sia naturale vol-

► segue a pag. 2



Un nuovo assetto per Terre Cevico

Paolo Galassi, Direttore Generale di Terre Cevico da giugno 2023, racconta il nuovo volto del gruppo.
Pag.4

NEWS

Dal Giappone alla Romagna

Pag.2

TECNICA

Flavescenza dorata

Pag.5

PRODOTTI

I Romandiola Rimini DOC

Pag.6

RICONOSCIMENTI

Tre Miracoli tra i magnifici 7

Pag.8

AZIENDE DEL GRUPPO

Masseria Borgo dei Trulli

Pag.4

VINI E PROGETTI

Antico Maniero Restyling e nuovi vini

Pag.6

b.io: sempre più sostenibile

Pag.7

NORMATIVE

L'etichetta del vino diventa elettronica

Pag.8

LA VIGNETTA DI PRIMO



editoriale

L'editoriale

gere lo sguardo ad un cambiamento, sia di mission e sia di vision, e conseguentemente ad un nuovo assetto ai vertici dell'azienda.

Legati da una continua trasformazione degli scenari globali volti ai nuovi paradigmi di mercato e monitorando l'evoluzione delle tendenze dei consumi, si rende necessario rilanciare i nostri marchi, per creare ulteriore valore aggiunto da redistribuire ai nostri Soci. La valorizzazione dei nostri marchi, può costituire, insieme alla *private label*, un vantaggio competitivo e remunerativo; continuare e consolidare il rapporto commerciale con

le aziende che acquistano il nostro vino sfuso per i nostri storici clienti spumantisti e liquoristi, ci porta a credere in questo nuovo percorso di pensiero innovativo, per non fare le stesse cose che abbiamo sempre fatto. Un occhio di riguardo e attenzione lo pongo sui prodotti a basso contenuto alcolico e senza alcol, perché stanno guadagnando sempre più interesse nelle giovani generazioni.

So bene, che il cambiamento suscita in noi dubbi e incertezze, ma lo affrontiamo giorno per giorno confrontandoci e contribuendo con le nostre



idee agli obiettivi condivisi. Nella mia visione d'azienda, non credo a "un uomo solo al comando", ma credo nel lavoro sinergico di squadra, dove il contributo di ciascuno è essenziale per il raggiungimento degli obiettivi. Buon lavoro a tutti. Grazie.

Franco Donati,
Presidente Terre Cevico

NEWS Dal Giappone alla Romagna: i rappresentanti delle Coop nipponiche in visita

協力する = cooperare

(pron. kyouryoku suru)

Mercoledì 31 Gennaio 2024, dopo 12 anni di collaborazioni commerciali, si è tenuto a Lugo l'incontro istituzionale con Coop di Consumo Giappone che ha organizzato un viaggio in Italia con destinazione Romagna. Un momento molto importante dove è stato possibile interagire direttamente con presidenti e rappresentanti di tutte le Coop del Giappone che hanno visitato le nostre strutture e confermato l'interesse per i nostri vini.



Il nuovo prodotto su cui si è focalizzato l'interesse è il brik da 500 ml che verrà a breve messo in distribuzione su scala nazionale.

La cooperazione è il nostro valore più grande e condividere principi etici e obiettivi commerciali su scala internazionale è per noi motivo di grande orgoglio.



Nella foto insieme agli ospiti, il presidente di Terre Cevico Franco Donati, Francesco Paganelli Export Sales Director e Francesco Longo, Export Manager.



Un nuovo assetto per Terre Cevico



Cesenate, 57 anni e una Laurea in Scienze politiche, Paolo Galassi è stato per oltre vent'anni Amministratore Delegato di Due Tigli SpA, la società commerciale che dal 2000 ha creato e sviluppato la rete commerciale italiana del vino confezionato, nel canale della Grande Distribuzione Organizzata e in Ho.Re.Ca.

In cosa consiste la riorganizzazione?

Il modello di riorganizzazione di Terre Cevico è stato pensato due anni fa ed è stato strutturato con la condivisione continua oltre che con i nostri consulenti, con i responsabili di settore ed i consiglieri di amministrazione di Cevico.

E' un cambio di assetto statutario e organizzativo che ha trasformato Terre Cevico da consorzio di servizi a cooperativa di primo grado attraverso l'incorporazione di sette società come Le Romagnole, Romagnole Due, Winex, Due Tigli, Enoica e Rocche Malatestiane. Si sono poste le basi anche per incorporare la Cantina dei Colli Romagnoli, la realtà cooperativa che entrerà a far parte del gruppo entro cinque anni.

Si tratta di un'incorporazione che coniuga l'identità del grande sistema impresa con la scelta strategica di acquisire internamente l'intera filiera del vino, dalla vigna alla bottiglia, riportando al centro il ruolo del socio viticoltore.

Cosa comporta questo piano strategico riorganizzativo, quali sono i principali obiettivi?

Questa riorganizzazione è un cambiamento storico che verte sui cardini dei principi cooperativi e sul tema di una sostenibilità autentica e che va interpretata non solo come obiettivo doveroso, ma come una grande opportunità.

E' un progetto complesso che ci porterà a rafforzare il progetto esistente, quello di un gruppo forte e coeso che ha compiuto lo scorso anno 60 anni di storia, caratterizzati da una crescita progressiva che ha portato Cevico ad avere un fatturato aggregato di 217,2 milioni di Euro, con una crescita del 14,5% rispetto all'esercizio precedente.

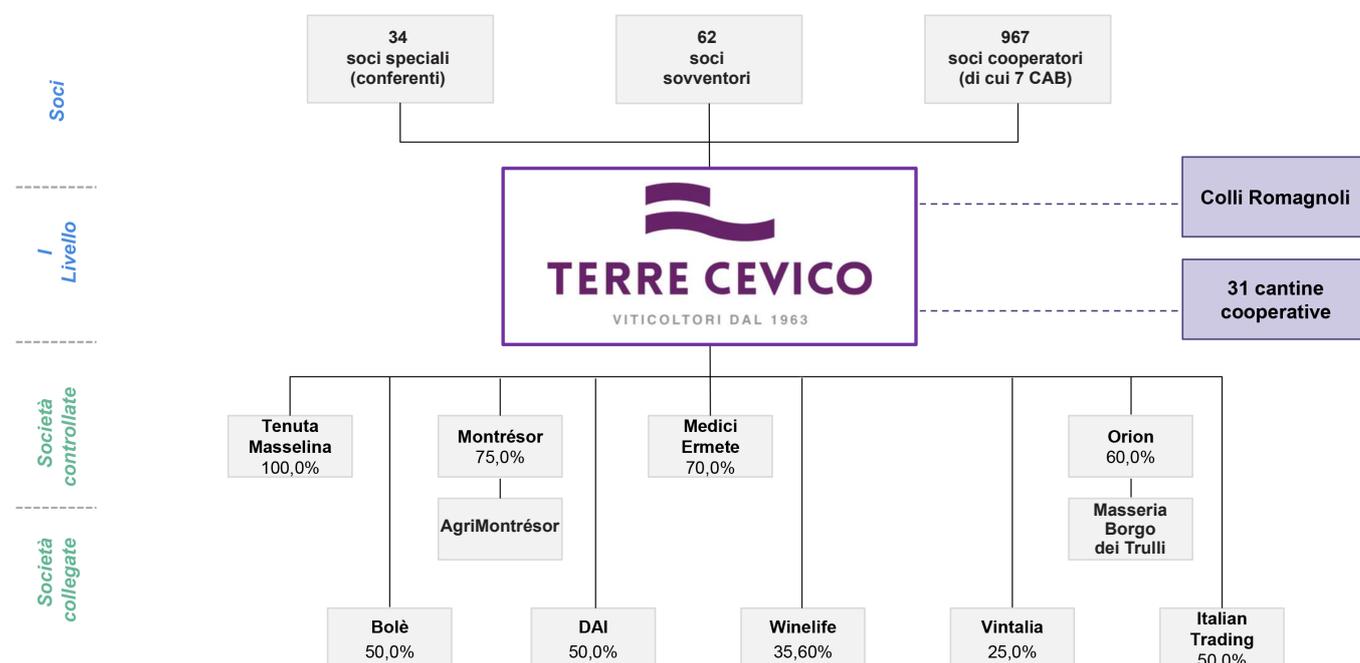
Obiettivo principale è riportare il socio viticoltore ed i vitigni romagnoli al centro del sistema impresa: lavoreremo ad un

sistema di controllo ed efficientamento dell'intera filiera vitivinicola di produzione dei vini - oggi completamente interna al gruppo dalla vigna alla bottiglia - proseguendo poi con investimenti tecnologici, innovazione, elevato standard qualitativo dei prodotti in un'ottica di miglioramento continuo rispetto ad un mercato in continua evoluzione.

La revisione dell'assetto è stata orientata alla semplificazione dell'apparato societario, gestionale e amministrativo: oggi siamo un'unica cooperativa di primo grado, abbiamo una sola Assemblea dei soci ed un unico Consiglio di Amministrazione.

Siamo oggi una filiera vitivinicola completa, con il ruolo del socio produttore ulteriormente protagonista. Remunerazioni sempre competitive con il mercato del vino sono ovviamente il principale obiettivo unitamente alla crescita del gruppo ed all'attuazione di politiche che possano renderci sempre adeguati alle dinamiche di un mondo che cambia rapidamente e ad un mercato, quello del vino, che subisce spesso forti colpi dovuti a scelte politiche provenienti da ambiti e culture diverse. (E.P.)

NUOVO ASSETTO DI GRUPPO DAL 1° GENNAIO 2024





Masseria Borgo dei Trulli

Masseria Borgo dei Trulli nasce nel 2017 con l'obiettivo di valorizzare il territorio e le sue produzioni, perseguendo la qualità massima nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

L'azienda condotta in regime biologico si trova nel cuore della zona del Primitivo di Manduria DOP e si compone di un totale di 63 ettari, di cui 50 ettari vitati e 5 ettari coltivati ad uliveto.

La cantina sorge attorno ad una vecchia Masseria che è stata completamente ristrutturata. I primi lavori hanno riguardato la costruzione ex-novo della moderna area tecnica-enologica, realizzata a lato

della struttura preesistente. Questo iniziale intervento ha permesso di fare le prime vinificazioni, in loco, a partire dal 2018.

Ora la cantina gode di una struttura enologica all'avanguardia, completa di attrezzature di alto livello per la vinificazione, lo stoccaggio e l'affinamento dei vini, nonché di un ampio laboratorio di analisi, dotato di strumentazione tecnologicamente avanzata.

Contemporaneamente sono proseguiti i lavori di rifacimento della vecchia Masseria, preservando la tradizione costruttiva locale, sia nell'architettura sia nell'utilizzo dei materiali e degli arredi.

Alla fine del 2023 i lavori di ristrutturazione si sono conclusi.

Negli ampi uffici della nuova area, si possono ospitare incontri di lavoro in una moderna sala riunioni che è attrezzata anche per degustazioni professionali.

Nella zona ristrutturata della Masseria troviamo la parte di ospitalità, che viene usata soprattutto per le visite. Include una sala e una cucina per organizzare degustazioni guidate e eventi. Una parte della Masseria è dedicata allo shop, particolarmente apprezzato dai turisti durante la stagione estiva e dai locali che vengono a fare i loro acquisti.



Un investimento sul territorio pugliese per il recupero di una storica struttura, preservando la tradizione costruttiva locale, sia nell'architettura sia nell'utilizzo dei materiali e degli arredi



Flavescenza Dorata

La Flavescenza Dorata è probabilmente il Giallume più aggressivo e più importante della vite, diffusa in tutte le zone viticole mondiali, viene provocata da fitoplasmi, che vivono nei vasi floematici della vite e nel tempo li vanno a ostruire. La trasmissione di questi Fitoplasmi avviene tramite l'apparato boccale di un Cicadellide, lo *Scaphoideus Titanus* che compie il suo intero ciclo biologico sulla vite.

Esistono anche altri Cicadellidi che possono essere vettori del patogeno della Flavescenza Dorata inoltre esistono altre piante ospiti, tra le più comuni Vitalba, Nocciolo, Ontano, Salice.

I sintomi della Flavescenza Dorata sono molto frequenti, spesso anche dai primi anni di vita dell'impianto. Da fine giugno fino al momento della lignificazione tralci, i sintomi risultano molto evidenti, solitamente si distinguono visivamente ma per identificare il patogeno con certezza è necessaria un'analisi biomolecolare di laboratorio. Su foglia si nota un ripiegamento della lamina fogliare verso il basso con una tipica colorazione giallastra per i vitigni a bacca bianca e rossastra per i vitigni a bacca rossa, le foglie assumono poi una consistenza cartacea crepitante al tatto, il tutto dovuto alla completa disidratazione dei tessuti.

I tralci completi non lignificano o lignificano a tratti e presentano spesso pustole oleose color nero. Questo risulta evidente a caduta foglie quando dovrebbe essere pressoché completa la lignificazione.

I grappoli spesso presentano colature fiorali e mancato accrescimento degli acini, che in tarda estate poi avvizziscono: chiaramente queste uve non sono idonee alla vinificazione.

Per la Flavescenza Dorata è prevista una difesa obbligatoria. In Emilia Romagna, tramite determinazione regionale, ogni anno viene definita una finestra temporale in cui si effettua la difesa obbligatoria allo Saffoide con molecole at-

tive appositamente indicate dal Servizio Fitosanitario. La presenza è comunque in fase di ampliamento.

In ogni caso quando in vigneto sono presenti Giallumi l'indicazione operativa è sempre quella di estirpare al fine di evitare la diffusione e la persistenza dell'inoculo, inoltre è sempre consigliato controllare la popolazione di cicaline, per limitare i vettori, con appositi interventi fitosanitari.



Terre Cevico e Cantina dei Colli Romagnoli, nell'ottica di una puntuale divulgazione nei confronti della base sociale, giovedì 18 gennaio presso la sede di Legacoop Romagna a Ravenna, hanno organizzato un incontro di aggiornamento e di presentazione dei risultati del monitoraggio di Flavescenza dorata e dell'insetto vettore.

Tra i relatori (nella foto in alto), assieme agli agronomi delle strutture, i tecnici del Settore Fitosanitario della Regione Emilia Romagna che hanno relazionato sulle strategie di difesa e sulle misure di controllo e prevenzione e un ricercatore di Astra Innovazione e Sviluppo che ha presentato i risultati del progetto PSR Go. Vite, progetto con l'obiettivo principale di "limitare la presenza e la diffusione dei Giallumi della vite, mediante pratiche di tipo preventivo e di contenimento dei sintomi per una gestione più sostenibile della malattia". (Fonte: sito Rinova)

Antico Maniero Restyling e nuovi vini per la storica linea

I vini della linea Antico Maniero di Rocche Malatestiane rappresentano una selezione che è storicamente presente nel catalogo della GDO del gruppo. Sono espressione dell'appartenenza al territorio riminese, sia per l'immagine rappresentata in etichetta – lo skyline della rupe di Verucchio, comune dell'Alta Val Marecchia e oggi una delle tre sottozone del Romagna DOC Sangiovese – che per la presenza all'interno della linea di due vini che rivendicano la denominazione Rimini DOC. Il bianco, un blend di uve trebbiano, bombino bianco e pignoletto ed il rosso, un blend a prevalenza di sangiovese con una percentuale di cabernet sauvignon. Oltre a questi nella linea è presente la tradizionale Cagnina, il vino rosso da uve Terrano che si degusta fresco di vendemmia nel mese di Novembre ed in abbinamento a dolci o castagne. Completano la gamma il Trebbiano Rubicone i.g.t. ed il Sangiovese della stessa indicazione, presenti sia nel formato in bottiglia da 0,75 l che in bag in box da 5 l.



Rubicone I.G.T. Sangiovese

Vino ottenuto dalla vinificazione di uve Sangiovese coltivate sulle colline dell'entroterra romagnolo.
VITIGNO: Sangiovese 100%
CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con riflesso granato. Fragranze di frutto e buona acidità, tipica del vitigno.
ABBINAMENTI: È indicato con arrosti di carne e formaggi stagionati.
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 %vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.
FORMATI DISPONIBILI: bottiglia 750 ml, Bag in Box da 5 LT



Rubicone I.G.T. Trebbiano

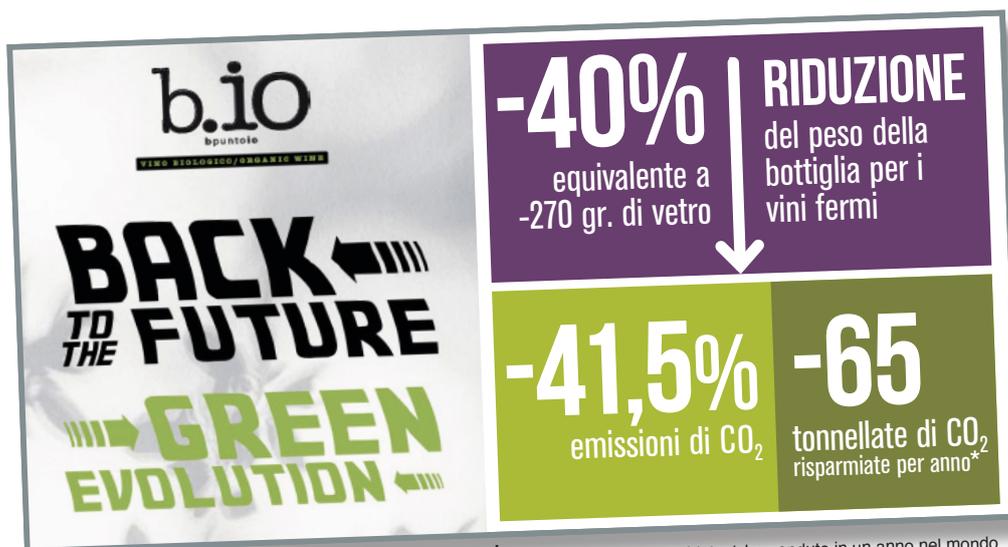
Vino ottenuto da uve Trebbiano coltivate sulle colline dell'entroterra romagnolo.
VITIGNO: Trebbiano 100%
CARATTERISTICHE: Di colore giallo paglierino, ha gradevoli profumi ed al gusto è sapido ed armonico.
ABBINAMENTI: È indicato per antipasti leggeri o di mare, piatti di pesce, minestre in brodo, carni bianche e pietanze a base di uova.
FORMATI DISPONIBILI: bottiglia 750 ml, Bag in Box da 5 LT



È la linea vini che dal 2016 caratterizza per prima il concetto di sostenibilità economica/ambientale/sociale di Terre Cevico. È b.io: “b” come biologico, “io” come io-persona, come elemento parte di un ecosistema. b.io caratterizza dalle sue origini il concetto di Green Evolution, un dinamismo testimoniato da continui cambiamenti verso il raggiungimento di una sempre maggiore sostenibilità. Dopo la scelta di evitare l'utilizzo di carta, sostituendola con la serigrafia che personalizza la bottiglia, abbiamo ridotto il peso della bottiglia per i vini fermi di -40%, equivalente a -270 gr. di vetro ma, soprattutto, a -41,5% emissioni di CO₂ per un risparmio annuo pari a -65 tonnellate di CO₂.



b.io: sempre più sostenibile



*Dati relativi alle bottiglie biologiche vendute in un anno nel mondo

RIMINI DOC ROSSO

Maturità e Complessità Gustativa
Il Rosso presenta un carattere maturo, solare, con note di frutta nera e una bocca che gioca sulla finezza dei tannini, anche grazie ai terreni sciolti e magri sui quali maturano le uve, e sulla pienezza del sorso, sempre accompagnato da un finale di bocca minerale.

RIMINI DOC BIANCO

Rimini Bianco denota un naso da carattere mediterraneo, con note di frutta gialla e buccia di agrumi, ma anche di erbe mediterranee con un palato che suggerisce serbevolezza e freschezza, assieme a note minerali e iodate che richiamano i bianchi di grandi terroir.



PRODOTTI Novità

DOLCE VITA ENOLOGICA nei nuovi vini Romandiola DOC Rimini

Fin dagli anni '50, l'Italia incarna la Dolce Vita, immortalata da Federico Fellini in uno dei suoi capolavori. Una celebrazione della “bellezza italiana”, del suo ritmo calmo e dei piaceri semplici, amata e invidiata a livello globale. Da Rimini, culla di Fellini, sorge il progetto enologico dei vini Romandiola. Una nuova esperienza sensoriale. Dal 2022, spiccano infatti due nuove denominazioni nella Rimini DOC: RIMINI DOC ROSSO e RIMINI DOC BIANCO, un racconto fatto di vini moderni ed eleganti. Anche le etichette omaggiano la Dolce Vita, con riferimenti ai luoghi sognati, alla bellezza e all'armonia. Colori accesi, rivitalizzati e forme armoniose evocano il passato d'oro. Un'esperienza viva che riflette l'epoca, ideata per catturare lo spirito di Fellini. Come scene di un film senza tempo, ogni bottiglia racchiude la magia di una vita elegante e appassionata.

TRE MIRACOLI SELEZIONATO TRA I MAGNIFICI 7

Tre Miracoli 2022 Rocche Malatestiane - Romagna DOC Sangiovese Sottosona Verucchio – è fra i 7 vini di Romagna selezionati dalla guida Berebene del Gambero Rosso. Sono vini che nella degustazione son stati punteggiati con più di 90 punti e dal costo inferiore ai 20 euro.

TRE MIRACOLI
ROMAGNA DOC SANGIOVESE
MGA Verucchio - 2022
 VITIGNI Sangiovese
 FORMATO 750 ml
 GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



LE ROCHE
MALATESTIANE

TRE MIRACOLI è un Sangiovese che racconta storia e paesaggio di un territorio dell'alta Val Marecchia. Qui, nei dintorni di Verucchio, San Francesco d'Assisi si fermò a meditare. Siamo intorno ai 300 m s.l.m., su suoli con presenza di sabbie sciolte, spesso ciottolose e terreni a tratti ricchi di gesso.

I vigneti sono esposti alle brezze marine ed alle escursioni termiche delle notti estive e questo fa di TRE MIRACOLI un sangiovese raffinato e minerale, con buona acidità e sentori di frutto delicati. Di facile beva anche quando associato a pietanze a base di pesce. Temperatura di servizio 16°C.



L'etichetta del vino diventa elettronica

Il Regolamento UE 1308 del 2013 con l'Art 32 ha introdotto per il vino una importante novità, ovvero l'obbligo di indicare in etichetta sia la dichiarazione nutrizionale sia l'elenco degli ingredienti. Entrambi gli aspetti, nella sostanza, rappresentano un allineamento del vino alle norme già da anni applicate in Europa all'etichettatura degli alimenti attraverso il Regolamento UE 1169 del 2011; Il Regolamento UE 2117 del 2021 ha poi concesso la facoltà alle aziende vitivinicole di utilizzare, solo per la lista ingredienti e tabella nutrizionale, un elenco in formato elettronico, ovvero un "QR code" dal quale il consumatore, mediante lo scanner di uno smartphone, può accedere ad una pagina web dedicata nella quale sono riportate tutte le informazioni richieste dalla normativa. Terre Cevico si è adeguato tempestivamente a questi nuovi obblighi che, nella sostanza, rappresentano un salto qualitativo importante nella comunicazione e nelle relazioni con i consumatori. D'altro canto viviamo un'epoca in cui l'attenzione e l'informazione sulla nostra alimentazione è ai massimi livelli ed il vino non può, e non deve, sottrarsi a questa sfida. Anzi, Terre Cevico ha intenzione di lavorare molto sulla comunicazione per contribuire alla crescita del livello di consapevolezza sul consumo responsabile, sui fattori positivi che legano il vino alla dieta mediterranea ed agli stili di vita "sani".

Marco Nannetti



IMMAGINI ELABORATE DAL MOSAICO IL TRIONFO DI DIONISIO CUSTODITO AL MUSEO ARCHEOLOGICO DI SARSINA.

GALASSI IMMAGINI ELABORATE FROM THE MOSAIC 'THE TRIUMPH OF DIONYSUS' AT THE ARCHEOLOGICAL MUSEUM OF SARSINA.

ROMAGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PAGADEBIT
VINO FRIZZANTE - SEMI-SPARKLING

Vitigno: Bombino Bianco; tale vitigno per la sua costante produttività anche in cattive annate, consentiva di "pagare i debiti" contratti per le spese colturali del vigneto. **Caratteristiche:** colore paglierino, con brillanti riflessi verdognoli; bouquet intenso, fresco e fragrante, con sentori di biancospino; gusto delicato e gradevolmente armonico.

Ingredienti / Ingredients
E (100 ml) = 294 kJ / 71 kcal

White wine made from Bombino Bianco grape. It has pale straw colour with a green hue. Intense flavor of fresh citrus fruit and blossom, with hint of mayflower. Delicate structure, crisp acidity and a clean finish.

IMBOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY: I.C. SOC. COOP. AGRICOLA - LUOGO - ITALIA - CANTINA FORLI' - ITALIA
 PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

LOTTO-ANNATA

750 ml e
12% vol

8 01 15 10 005 14 2

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - ÖSSÄHLJÄS DRÖCKVIN - INNEHÅLLER SULFITER - SISÄLTÄÄ SULFITTIA - Περιεχεται Θειωδη - FARMACIAZ SULFITOK - SÄTÜR SULFITAI - SUBJEKTAI YRA SULFITAI - ЗАВЕРША СЪДЪРЖИТЕЛИ - ÖSSÄHLJÄS DRÖCKVIN - BEVÄRT SULFITER - CONTIENE SOLFITES - CONTIENE SOLFITES - SISÄLTÄÄ SULFITIA

Raccolta differenziata. Inquadra il QRCode.

Risorsa Vino Bene Comune | Anno VII - Numero 1
 Pubblicazione di informazione interna a cura di



Aut. Pres. Trib. Ravenna n. 1445 del 5 giugno 2018
 Direttore responsabile: Paolo Pingani
 Redazione: Marco Nannetti, Fabio M. Pari, Elena Piva
 Progetto grafico e impaginazione: Adamo Antonellini
 Vignette: Giovanni Bendandi

Direzione, Redazione, Amministrazione: Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA)
 Tipografia: Tipografico soc.coop - Santa Sofia (FC)
 Chiuso in redazione il 31 febbraio 2024

