

## Terre Cevico alla prima vendemmia nelle vesti di cooperativa di primo grado

“**T**erre Cevico ha affrontato la sua prima vendemmia nella veste di cooperativa di primo grado. Un banco di prova importante anche di tipo organizzativo che, alla fine, possiamo dire superato nonostante le molte traversie metereologiche. Abbiamo superato i 960.000 quintali di uva conferita e la raccolta meccanizzata rappresenta ormai il 75% del totale”. Così descrive la vendemmia appena conclusa il **Presidente Franco Donati**. “Ora ci presentiamo alle fiere internazionali e vogliamo dimostrare la nostra visione strategica di lungo periodo ed il nostro impegno per confermarci leader nel settore vitivinicolo internazionale”.

► segue a pag. 2



### PRODOTTI

Il Sangiovese Appassimento in versione speciale

## Galante Red Limited Edition

Il consumo del vino si sta spostando dall'ambiente domestico ai locali del fuori casa, ristoranti, enoteche e wine-bar, dove prevalgono proposte di prodotti da degustazione. Nel calo dei consumi dei vini rossi e con la crescita degli spumanti, uno spazio importante rimane comunque per i prodotti con forte personalità come il Sangiovese Appassimento Galante, che per il Natale 2024 si presenta con una veste celebrativa: scopritela in questo numero a pag. 5.

### LA VIGNETTA DI PRIMO



► segue dalla prima

Sul fronte di mercato il Presidente Donati chiude ricordando che *“Terre Cevico ha chiuso bene l'esercizio e siamo arrivati a congiuntura con i serbatoi vuoti. Ma dal 2020 viviamo in modo strutturale nella instabilità economica e geopolitica con riflessi negativi sui mercati del vino soprattutto sul fronte dei prezzi. A questo si aggiunge, dati alla mano, un abbandono del consumo quotidiano ed un progressivo declino dei vini rossi, a tutto vantaggio di vini bianchi e bollicine, che invece sono in decisa ascesa. Le temperature sempre più alte e le nuove tendenze alimentari e salutistiche orientano il consumatore verso prodotti più freschi, a minor contenuto alcolico e adatti al momento dell'aperitivo. Se guardiamo in Francia, le aree ad alta concentrazione di uve rosse con basse rese per ettaro sono costrette ad estirpare per non rimetterci continuamente di tasca propria. E di questo la cooperazione nel valutare le strategie future dovrà tenerne conto”*.



## Terre Cevico alla prima vendemmia nelle vesti di cooperativa di primo grado



L'annata vegeto produttiva 2024 è stata caratterizzata da sommatorie termiche elevate che hanno dato luogo a anticipi produttivi importanti. La stagione è stata caratterizzata da eventi calamitosi quali la grandine che ha colpito la bassa Romagna il 15-16 maggio definendo cali produttivi e danni anche alla parte vegetativa dei vigneti con ripercussioni sull'accumulo di sostanze di riserva per l'annata successiva. Si sono aggiunte poi le piogge cadute in agosto durante la raccolta delle uve precoci e nella seconda metà di settembre durante la raccolta del Trebbiano. Le sommatorie termiche elevate hanno definito, oltre ad un anticipo sulle fasi fenologiche, un crollo repentino e progressivo delle acidità nelle uve durante la fase di maturazione portando ad anticipi produttivi e di conseguenza ad un'apertura anticipata delle cantine. Il germogliamento è stato buono con uniformità dei germogli e poca presenza di gemme cieche; successivamente è stata riscontrata una buona fertilità dei germogli definendo quindi un numero importante di grappoli. La fioritura non è stata molto uniforme ma comunque la buona allegazione ha portato ad avere grappoli di buone dimensioni senza colature particolari di acini nella fase di pre-chiusura grappolo. L'invaiaitura poi è stata leggermente disforme con una successiva maturazione precoce e crolli repentini di acidità già sopra citati. A livello vegetativo abbiamo riscontrato sempre una buona dominanza apicale escluso le giornate più torride dove si sono riscontrati fermi vegetativi non troppo prolungati. Allo stato attuale abbiamo un buon livello di accumulo di sostanze di riserva nelle piante, con una sufficiente lignificazione. La situazione sanitaria è stata buona per

peronospora e botrite mentre si sono riscontrate presenze diffuse e a volte anche importanti di oidio prontamente contrastate con adeguate strategie di difesa fitosanitaria. Il clima caldo ha favorito sicuramente questo patogeno. I marciumi più rilevanti sono stati imputabili alla problematica del marciume acido innescato da estromissioni di acini o da cracking di acini da dove è partita l'infezione batterica alimentata poi dai lieviti presenti sui grappoli e dalle piogge prima citate. Anche in questo caso si sono adottate strategie di contenimento del problema per mantenere idonea la qualità delle uve. La situazione sanitaria ha visto poi un incremento sulle piante dei sintomi riconducibili ai funghi cariogeni in particolare al complesso del Mal dell'Esca. Buono il controllo delle principali fitoplasmosi, Flavescenza Dorata in particolare. Si è verificato qualche sporadico caso di Black Rot, fitopatologia fungina comparsa da qualche anno. Notate anche presenza di virusi in particolare di GPGV, che come noto si manifesta con sintomatologie più evidenti sui vitigni precoci, meno su vitigni più vigorosi come il Trebbiano. Per quanto riguarda i principali fitofagi, Tignola e Cocciniglie, abbiamo avuto un buon controllo con scarse presenze. Le vendemie sono iniziate in anticipo di circa una settimana con conferimenti giornalieri importanti causati dalla modalità di vendemmia meccanica che individua e centra la tempistica più opportuna di vendemmia andando però a modificare l'entità del conferimento in quanto insite su un lasso temporale sempre più concentrato.

**Guido Cavina,**  
Responsabile Agronomico Terre Cevico



## VENDEMMIA 2024: UNA NUOVA AVVENTURA

Si è conclusa nei primi giorni di Ottobre la vendemmia 2024, la prima a nome Terre Cevico, una nuova avventura, per me, come responsabile delle cantine di vinificazione, e per i miei colleghi.

E come prima vendemmia direi che siamo partiti "con il botto", tra nuovi progetti da realizzare, i capricci del clima e gli immancabili imprevisti tra cui aperture straordinarie e purtroppo una nuova alluvione sul nostro territorio.

Il clima estremamente caldo e asciutto dei mesi di Giugno e Luglio ha anticipato la maturazione delle uve, specialmente per le precoci, abbiamo perciò aperto la vendemmia nello stabilimento di Alfonsine il 13 di Agosto, in anticipo rispetto agli altri anni di quasi un settimana!

Abbiamo anche sviluppato ed applicato il progetto della "Vendemmia Mattutina": per le uve precoci gli orari di apertura dello stabilimento per il ritiro delle uve è stato dalle 5 del mattino alle 13, con l'obiettivo di migliorare la qualità del prodotto vino, delle performance degli impianti di lavorazione, avendo temperature delle uve più basse, e non per ultimo migliorare le condizioni dei lavoratori, sia in campagna che in stabilimento. Prima della sua applicazione il progetto è stato valutato insieme ai dipendenti e ai soci, che hanno dimostrato interesse, comprensione delle tematiche e grande partecipazione. Alle 2 di notte i nostri soci erano già in campagna con le vendemmiatrici per poter conferire l'uva, grandi complimenti!

Poi il clima ad inizio settembre è iniziato a cambiare, sono arrivate le piogge, ed abbiamo organizzato due aperture straordinarie consecutive di domenica degli stabilimenti, con grande impegno di tutti, in particolare del personale degli stabilimenti.

Conseguenza delle piogge sono poi state le alluvioni, in particolare quella della zona di Traversara.

Sono stati allagati anche dei vigneti dei nostri soci, molti già allagati anche nel 2023.

Insomma una vendemmia ricca di avvenimenti, per niente noiosa, che è risultata la seconda più abbondante in termini di quantità di uva prodotta degli ultimi 15 anni.

Ringrazio tutti per la grande collaborazione che ha permesso di ottenere ottimi risultati in questa "prima vendemmia" di Terre Cevico come cooperativa di primo grado.

**Valter Bighini,**  
Responsabile Area  
Cantine di Vinificazione  
Terre Cevico

# Affrontare assieme ai soci questo clima pazzo, con scienza e conoscenza

La vendemmia 2024 si è presentata come una delle più impegnative degli ultimi anni, condizionata da una significativa trasversalità meteorologica che ha messo alla prova tutti i nostri produttori. Il clima impazzito di questo anno, unito alle sfide poste dai mercati nazionali e internazionali in tensione, richiede un impegno ancora più importante.

Se da un lato osserviamo un contesto economico mondiale segnato da guerre, conflitti sociali e crisi di varia natura, dall'altro la vitivinicoltura si trova ad affrontare problematiche ambientali senza precedenti. Eppure, proprio in questa stagione climaticamente complessa, il nostro gruppo sta dimostrando che il nostro impegno va ben oltre la semplice tecnica; il ponte tra la natura e l'eccellenza vinicola, una garanzia di qualità che solo competenza, esperienza e passione possono offrire. In particolare, la vendemmia di quest'anno si inserisce in un quadro meteorologico estremo con fenomeni estesi da grandinate primaverili a fortissime precipitazioni avvenute durante la vendemmia. Questa instabilità climatica ha influito inevitabilmente sulla produzione delle uve. Le varietà più precoci, come Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Grigio hanno manifestato uno stato sanitario incerto ma grazie ad un anticipo della vendemmia possiamo affermare che abbiamo un buon equilibrio tra acidità totale e pH. Varietà come il trebbiano romagnolo e il Sangiovese hanno subito ritardi o anticipi in funzione dell'areale da dove provenivano le uve. Il microclima, quindi, rimane il padrone delle nostre produzioni condizionandolo sia in termini qualitativi che quantitativi. Basta pensare alla tromba d'aria dello scorso anno che ha interessato parte del territorio di Voltana ed Alfonsine e alle forti grandinate di quest'anno sul territorio di Bagnacavallo terminando con fenomeni alluvionali nel periodo vendemmiale. Tuttavia, nonostante le difficoltà, ciò che emerge come fattore determinante per la qualità finale delle nostre produzioni, è la professionalità, l'impegno e il sacrificio dei nostri soci produttori che attraverso il loro sapere e la loro conoscenza danno valore all'uva del nostro territorio. Ma mai come quest'anno, siamo chiamati a dimostrare la nostra competenza scien-

tifica e il nostro sapere tecnico il nostro amore professionale per gestire al meglio sia la conduzione della vigna sia quella della cantina. In campo, abbiamo dovuto adottare strategie precise per ottimizzare l'uso delle risorse idriche, della gestione del verde, monitorare lo stato di salute delle piante e decidere il momento esatto della vendemmia per ottenere uve al massimo del loro potenziale. In cantina, il lavoro è cruciale per valorizzare la materia prima, lavorando con precisione per compensare gli squilibri creati dalle condizioni meteorologiche. La scienza enologica non è semplicemente un insieme di tecniche, ma un sapere complesso che fonde conoscenze agronomiche, chimiche e biologiche con una sensibilità artigianale affinata nel tempo. Nonostante le difficoltà climatiche e le incertezze del mercato, il bilancio qualitativo della vendemmia 2024 è stato comunque positivo. Attraverso al lavoro delle nostre cantine e alle importanti competenze enologiche le nostre produzioni anche per quest'anno saranno in grado di affrontare le sfide che ci impone il mercato. Molteplici sono i progetti che il nostro gruppo ha messo in campo, dalla selezione dell'ottenimento delle basi spumanti da uve trebbiano, alla ricerca dell'aromaticità attraverso la riscoperta di un vitigno abbandonato come il Famoso e al grosso impegno della selezione delle uve biologiche, Cevico attraverso la propria rete commerciale affronta un mercato sempre più orientato al consumo dei vini bianchi che devono essere sempre più giovani freschi e fruttati. Completiamo il quadro anche con la vinificazione delle uve a bacca rossa (Sangiovese, Merlot e Cabernet) che soprattutto nel territorio di Rimini nonostante un tenore zuccherino più basso rispetto alla vendemmia precedente hanno messo in mostra una buona maturità fenolica generando attraverso anche ad una buona acidità una ottima predisposizione agli affinamenti in cantina. In generale, quindi si può affermare che questa vendemmia presenta una qualità buona, con una quantità di uva superiore rispetto all'anno precedente. Stiamo imparando quindi, ad affrontare nuove situazioni che ci impone questo clima che a dir poco si può definire pazzo.

# L'Horeca si confronta sui consumi fuori casa

**A**Roma gli Stati Generali del Mercato Horeca in Italia, evento organizzato da Italgrob, la Federazione Italiana Distributori Horeca, in collaborazione con Italian Exhibition Group, il 7 novembre presso la sede di Confindustria, all'Auditorium della Tecnica a Roma. I principali temi trattati riguardavano le sfide, le opportunità della filiera distributiva e i principali trend dei consumi del settore in un contesto economico in continua evoluzione. Gli effetti sui volumi nei primi nove mesi del 2024 mostrano una tenuta critica per il settore Alimentare e Bevande nel Fuori Casa (+2,4% nei Distributori, -6,9% nei Cash&Carry) a fronte di una compressione nel consumo domestico (-0,8% in Distribuzione Moderna).

Dal valore pre-pandemia di 85 miliardi di euro (2019) di tutto il comparto e dopo la caduta a 53 miliardi nel 2020, si è assistito a una progressiva ripresa fino ai 99 miliardi di euro di valore nel 2023, mentre per il 2024 c'è una previsione a 101 miliardi.

Sul fronte dei canali, si registra una saturazione del mercato dei bar, che dal 2017 si sono ridotti di 23.000 unità, mentre il settore della ristorazione, che ha avuto una importante espansione avendo raddoppiato i punti vendita da 70.000 nel 2010 a quasi 150.000 nel 2024, ora si sta stabilizzando. Secondo i dati rilasciati da Circana, società di ricerche e analisi di mercato, dopo gli anni difficili segnati dalla pandemia da Covid-19, la ripresa del settore distributori bevande è stata sostenuta fino alla fine del 2023 dal clima positivo di fiducia e da un aumento della domanda interna, nonostante il freno inflattivo, ma soprattutto, dalle dinamiche climatiche, dalla crescita continua del turismo, sia nazionale che internazionale. Le prime avvisaglie di difficoltà registrate a fine 2023 si sono poi confermate nel corso dei mesi successivi e per quanto i principali indicatori macroeconomici siano rimasti in territorio positivo, l'indice di fiducia dei consumatori, rimane ai minimi degli ultimi 7 anni. Tale indice si mostra in di-

**Tavola rotonda sul futuro dell'Horeca. Nella foto in basso: momenti di confronto tra operatori del settore.**



retta correlazione con la propensione dei consumi fuori casa misurati tramite le visite nei punti di consumo finali, che rimangono sostanzialmente stabili, e della spesa media, la cui crescita si presenta in progressiva contrazione nel corso dell'anno. Per quanto riguarda l'inflazione, il canale lungo mostra maggiore inerzia anche nella progressiva riduzione, assestandosi intorno a un 4%, superiore all'1,7% della GDO (gennaio-settembre 2024), ma negli ultimi mesi in deciso calo rispetto



**“I gruppi d'acquisto tra i distributori di bevande del canale Horeca stanno crescendo rapidamente, attraverso nuove alleanze e acquisizioni. Si stanno formando centrali di acquisto sempre più strutturate e organizzate, con l'obiettivo di coprire l'intero territorio nazionale in modo capillare. La competizione è intensa e la ricerca del prezzo più competitivo è ormai una pratica comune. Terre Cevico presidia il canale Horeca concentrandosi sul consolidamento dei propri marchi, con particolare attenzione all'immagine dei prodotti. L'obiettivo è valorizzare i principali vitigni del territorio, come il Trebbiano, alla base della produzione del segmento in maggiore crescita, ovvero gli spumanti, e il Sangiovese, presentato in versioni più coerenti ai trend, con un punto di bevuta elegante e moderno, con taglio internazionale”.**

**Marco Berti,**  
Responsabile Nazionale Horeca  
Terre Cevico



al dato Istat di Indice prezzi al consumo Servizi Ricettivi e Ristorazione compreso tra i 5,5 e 5 punti.

Il consumatore si è spostato verso la scelta di prodotti "più economici", in particolare riguardo a bevande alcoliche, Spirits, Vino e Bollicine che avevano trainato la crescita negli scorsi anni e che nel 2024 hanno mostrato i primi segnali di sofferenza. Cresce quindi la preoccupazione della contrazione dei consumi in relazione alla forte diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie.

Ancor più importante diventa il ruolo dell'innovazione che continua a crescere in termini di contributo alle vendite, anche se pesa ancora relativamente poco nel complesso dell'offerta (solo il 12% del fatturato del 2024 è legato a prodotti lanciati negli ultimi sei anni).

Riguardo le diverse occasioni di consumo del fuoricasa si riscontra un orientamento verso i prodotti salutistici, mentre nell'aperitivo serale i tradizionali aperitivi alcolici si confrontano con un calo della domanda. Ovvero, la frequentazione tiene, ma lo stile e la spesa si rimodulano, con un contenimento di spesa e un atteggiamento deciso delle nuove generazioni che tendono a bere meno alcolico, trend confermato anche nel segmento spirits, dove, escluse poche categorie, assistiamo a decisi segni di decremento (-4%).

**Fabio M. Pari,**  
Ufficio Marketing Italia  
Terre Cevico

## PRODOTTI

# Galante Red Limited Edition: il Sangiovese Appassimento in versione speciale

**G**alante è ormai un marchio consolidato nel canale Horeca, ampiamente riconosciuto dai clienti della ristorazione e ricercato dai frequentatori dei locali più rinomati.

Un Sangiovese sorprendente, intrigante, che riscopre l'antica tecnica dell'appassimento, dove, a passi lenti, le uve si concentrano regalando un vino con corpo vellutato e denso, morbidi tannini e grande profondità aromatica, arricchita da note di spezie e frutta matura.

Il Sangiovese Appassimento rappresenta un nuovo stile, che esalta la struttura robusta del vitigno, riconosciuto con la modifica del Disciplinare Romagna D.O.C. che risale all'anno 2016.

Le uve di Sangiovese destinate all'appassimento devono essere perfettamente sane e integre, e soprattutto a grappolo spargolo, una caratteristica che non sempre si trova 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 favoriscono il rispetto di tali criteri. Le uve Sangiovese già in vigna sono accuratamente selezionate, vengono raccolte a mano e deposte su piccole cassette da 3 kg e lasciate appassire nel frutteto ad ambiente controllato per almeno 7 settimane per concentrare lo zucchero e il sapore.

Alla fine di novembre le cassette di uva appassite vengono selezionate manualmente una ad una e le uve appassite vengono quindi diraspate e pigiate delicatamente. Il mosto viene posto in una vasca di acciaio inossidabile e lasciato fermentare a temperatura controllata.

La macerazione dura tre settimane e la fermentazione alcolica con lieviti selezionati termina quando l'uva ha raggiunto un equilibrio naturale di zucchero e alcool. La maturazione avviene in cantina per la durata di sei mesi di affinamento, dopodiché il vino viene imbottigliato. La resa di vinificazione è del 50%.

Il vino ottenuto si accompagna perfettamente ai piatti saporiti della cucina italiana. Può essere apprezzato al meglio in degustazione, nei momenti di meditazione, ed è sorprendente come aperitivo.

Per il Natale 2024 Galante si presenta con una veste più celebrativa, la Red Limited Edition, con etichetta a fondo rosso, mantenendo comunque l'austerità di uno

stile elegante e sobrio che valorizza sempre il profilo di un vino di grande qualità, molto apprezzato dai palati più raffinati.

**Fabio M. Pari,**  
Ufficio Marketing Italia  
Terre Cevico



## Bollicina Romagnola a Dubai

### Lo sviluppo del mercato negli Emirati

**D**ubai, una delle mete più celebri degli Emirati Arabi Uniti, è una città cosmopolita e moderna, famosa per il lusso, i grattacieli iconici come il Burj Khalifa e il turismo internazionale. Pur essendo parte di un Paese a maggioranza musulmana, che tradizionalmente vieta il consumo di alcol, Dubai ha sviluppato un sistema regolato che consente la vendita e il consumo di alcolici in specifici contesti. Tra questi, anche i pregiati vini italiani trovano spazio, soddisfacendo le richieste di un pubblico globale.

A Dubai, l'alcol può essere acquistato solo in luoghi autorizzati, come hotel, ristoranti di lusso, bar e negozi con licenza. I residenti locali possono acquistarlo per uso personale, ma solo con un permesso speciale, mentre i turisti possono consumarlo senza bisogno di permessi, all'interno degli spazi regolamentati. Negli ultimi anni, le normative sono diventate più flessibili, in particolare negli ultimi 12 mesi l'eliminazione della tassazione del 30% sugli alcolici ha avuto un impatto positivo sulle vendite, soprattutto nei canali retail e

online, dove i prezzi al consumatore sono notevolmente diminuiti. Tuttavia, nel canale Horeca (hotel, ristoranti e catering), i prezzi sono rimasti invariati, permettendo ai ristoratori di aumentare i propri margini.

Noi siamo presenti con i nostri marchi in tutti gli Emirati dove l'alcol è consentito, con una forte presenza a Dubai, dove vendiamo centinaia di migliaia di bottiglie, in particolare di Spumante Brut a marchio Conte Fosco.

La nostra crescita nella regione è straordinaria: rispetto al 2023, i volumi di bottiglie vendute sono raddoppiati. Questo successo è stato favorito dall'inserimento di nuovi vini, con il nostro importatore che opera in regime di monopolio. Dubai, una città ricca di eventi e feste, ha visto crescere significativamente la domanda di vini spumanti, e Terre Cevico, grazie a un lavoro meticoloso, ha posizionato le nostre bollicine a base di Trebbiano in molteplici realtà locali di prestigio, contribuendo a dare visibilità e valore alle nostre etichette. Una bottiglia di Conte Fosco, ad esempio, viene venduta in una rete qua-



lificata di ristoranti, hotel e lounge a circa 400 Dirham, equivalenti a circa 100 euro. Questo prezzo la colloca nella stessa fascia di mercato di un buon Champagne, consolidando il suo status di eccellenza e prestigio nel mercato di Dubai.

Le prospettive per il futuro sono promettenti e stiamo consolidando la nostra presenza nel mercato e rafforzando il nostro posizionamento come marchio di alta qualità in una delle regioni più dinamiche al mondo.

**Paolo Galassi,**  
Direttore Generale Terre Cevico



Nella foto:  
Terre Cevico  
presso Italian  
Trade e la  
commissione  
ICE a Dubai.



# Salute e benessere dei lavoratori: misure di prevenzione, formazione e addestramento

La sicurezza sul lavoro è un aspetto fondamentale in qualsiasi settore e quello agricolo, ovviamente, non fa eccezione.

**Sicurezza:** "s. f. [der. di sicuro]. – 1. a. Il fatto di essere sicuro, come condizione che rende e fa sentire di essere esente da pericoli, o che dà la possibilità di prevenire, eliminare o rendere meno gravi danni, rischi, difficoltà, evenienze spiacevoli..." (Cit. Vocabolario Treccani)

La sicurezza riguarda l'insieme di norme e pratiche che mirano a prevenire incidenti e malattie sul posto di lavoro; questo comprende l'identificazione dei rischi, l'implementazione di misure di mitigazione e la formazione e l'addestramento dei lavoratori per affrontare situazioni pericolose. Proteggere i lavoratori dalle lesioni e creare un ambiente di lavoro sicuro sono obiettivi cruciali per garantire il benessere di tutti i dipendenti. L'agricoltura, tuttavia, presenta alcuni rischi specifici che richiedono misure di prevenzione appropriate.

## Importanza della sicurezza nel settore agricolo

Nel settore agricolo esistono numerosi fattori che possono mettere a rischio la sicurezza dei lavoratori, quali macchine pericolose, esposizione a sostanze chimiche nocive e condizioni di lavoro estreme (microclima); la sicurezza è quindi di vitale importanza per diversi motivi: proteggere la salute e il benessere dei lavoratori, riducendo il rischio di lesioni e malattie professionali; gli incidenti sul lavoro possono causare lesioni gravi o persino la morte dei lavoratori e questi eventi possono essere evitati attraverso l'implementazione di misure di sicurezza adeguate.

Migliorare la produttività aziendale, poiché i dipendenti sono in grado di lavorare in modo più efficiente sapendo che sono al sicuro; vengono ridotti i tempi di inattività causati dagli incidenti e da eventuali malattie, anche professionali.

Inoltre, si tratta di gestire aspetti di responsabilità legale, nonché etica, perché le aziende possono essere soggette a sanzioni amministrative e denunce penali se non adottano le misure di sicurezza appropriate.

È responsabilità delle aziende implementare misure di prevenzione efficaci e fornire adeguata formazione ed addestramento ai lavoratori per prevenire incidenti e lesioni; assicurare un ambiente di lavoro sicuro nel settore agricolo è un compito che richiede costante vigilanza e impegno. Terre Cevico, post fusione societaria, ha avviato un percorso di analisi e di verifica rispetto a tutti i propri siti produttivi, attivando percorsi di rivalutazione dei rischi e di interventi di prevenzione programmati, allo scopo di mitigare i rischi

esistenti e di garantire la maggior tutela possibile per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori e dei soci che effettuano le attività di conferimento nelle cantine di primo grado.

Un approccio sistematico alla prevenzione degli infortuni risulta essenziale ed indispensabile per garantire una protezione completa e efficace; questo include l'identificazione e la valutazione dei rischi specifici del settore, l'implementazione di misure di protezione adeguate, la formazione dei lavoratori sull'uso corretto delle attrezzature e l'adozione di procedure di emergenza. Inoltre, è fondamentale monitorare costantemente l'efficacia delle misure di prevenzione ed apportare, in continuo, eventuali miglioramenti o aggiornamenti in base alle nuove conoscenze e tecnologie disponibili.



Investire nella prevenzione degli infortuni ha numerosi benefici, sia per i lavoratori che per le aziende, non ultimo quello economico; qualsiasi infortunio grave evitato permette, oltre agli aspetti umani, etici e sociali, di risparmiare cifre consistenti, dell'ordine di decine o centinaia di migliaia di euro.

La pianificazione di processi e strategie a tutela dei lavoratori porta benefici non solo alle persone, perché vengono tutelate salute ed integrità fisica e psichica, ma determina anche risultati economici concreti a tutto vantaggio delle aziende e della società intesa nel suo complesso.

Gli studi effettuati fino ad oggi in materia, da parte di organizzazioni nazionali ed internazionali specializzate, presentano dati univoci e significativi ed hanno individuato, quale indicatore, il R.O.P. (Return on Prevention), cioè il ritorno dell'investimento in sicurezza e prevenzione da malattie e infortuni sul lavoro.

Il R.O.P. stimato da tali organizzazioni risulta compreso tra 2,2 e 2,5. Ogni euro speso in ambito salute e sicurezza sul lavoro (S.S.L.) genera un valore più che doppio. (Fonte dati: DGUV ed EU-OSHA)

Politiche aziendali di promozione e sviluppo della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro comportano benefici alle persone e assicurano:

Miglioramento della produttività

Calo delle assenze per malattia

Migliore organizzazione del lavoro

Promozione di metodi e tecnologie di lavoro più efficienti

Riduzione dei conflitti personali ed aziendali e maggiore coesione

Minore turn over e consolidamento delle professionalità esistenti.

## Marco Bazzotti

Responsabile Ufficio Qualità, Sicurezza e Responsabilità Sociale Terre Cevico

# Nuovo Sancrispino Bio

## Sangiovese e Trebbiano in brik da 250 ml

**N**el canale di vendita dei supermercati il vino in brik rappresenta un segmento di rilievo, con vendite al consumo che si avvicinano ai 200 milioni di euro, pari a circa il 10% dell'intero mercato del vino. Tuttavia, l'andamento delle vendite sta subendo modifiche significative. La fascia dei brik da un litro, che un tempo ospitava il cosiddetto "vino da tavola", sta registrando un trend negativo ormai da diversi anni. Questo fenomeno riflette un mutamento profondo nei consumi del vino, che risulta influenzato da diversi fattori sociali ed economici.

In particolare, le famiglie italiane stanno cambiando. Se da un lato si beve meno vino, dall'altro variano le occasioni di consumo, con una crescita significativa del consumo di vino nei fuori casa, in particolare per i vini spumanti, e una riduzione di quello casalingo con spostamento sui formati medio-piccoli.

Al contempo, l'offerta si sta diversificando nel segmento del brik. Non si tratta più soltanto di vini base, che siano rossi, rosati o bianchi, ma prendono piede i vini a denominazione I.G.T., apprezzati dai consumatori per la loro capacità di esprimere un forte legame con i territori di origine, riflettendo l'identità delle tradizioni enologiche locali. Parallelamente, l'attenzione crescente verso i temi della salubrità e della sostenibilità ha favorito una maggiore diffusione di vini biologici a denominazione I.G.T., anche nel segmento dei brik.

In questo scenario, con famiglie più piccole e occasioni di consumo casalingo ridotte, cresce appunto la domanda per i brik da 500 ml e 250 ml, soprattutto per i vini biologici a denominazione I.G.T. Sancrispino ha saputo rispondere a queste trasformazioni e ha incrementato

significativamente la propria quota di mercato. Questo successo è il risultato di un'innovazione continua: lo scorso anno sono stati lanciati i nuovi brik da 500 ml di Sangiovese e Trebbiano Bio, che hanno affiancato i pionieristici Sancrispino Bio Terre Siciliane I.G.T., i quali, lanciati anni fa, sono stati i primi vini biologici a denominazione I.G.T. nel formato brik.

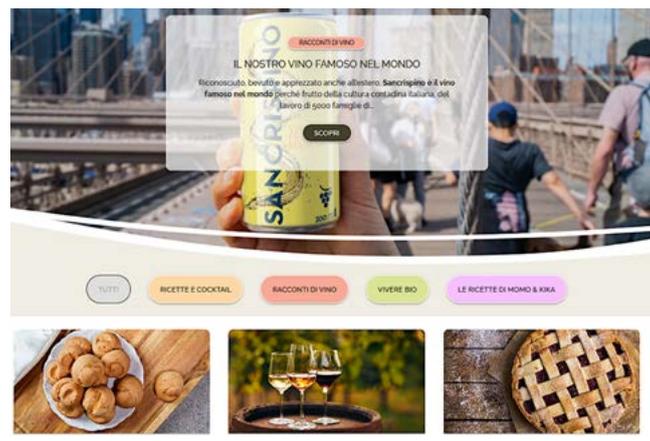
A confermare l'approccio innovativo di Terre Cevico, quest'anno sono stati introdotti anche i brik da 250 ml di Sangiovese e Trebbiano, entrambi biologici. Ancora una volta, l'intento è quello di valorizzare i vitigni tradizionali della viticoltura romagnola, cuore pulsante della produzione di Terre Cevico, che, lavorati con la massima attenzione, danno vita a vini caratterizzati da profumi intensi e un gusto piacevole e sorprendente.

Grazie a un attento lavoro in vigna, le uve vengono vendemmiate al momento della maturazione ottimale, per essere poi vinificate nelle migliori condizioni. La competenza e l'esperienza di Terre Cevico nei processi di vinificazione consentono di ottenere vini che sprigionano un bouquet aromatico ricco e complesso, regalando un'esperienza sensoriale unica, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

**Fabio M. Pari,**  
Ufficio Marketing Italia  
Terre Cevico



## Le ricette del Blog del sito web di Sancrispino



I vini Sancrispino, soprattutto quelli a Indicazione Geografica Tipica e, in particolare, i biologici I.G.T., si prestano perfettamente per i migliori abbinamenti con i principali piatti della ricchissima cucina italiana. E il Blog del sito web di Sancrispino è stato realizzato proprio per presentare gli abbinamenti con le succulente ricette che hanno la capacità di attrarre l'interesse del pubblico che sempre più spesso scarica e condivide le proposte contenute. Ricette regionali irresistibili, dai primi piatti tipici, ai secondi saporiti e dolci molto curiosi. Oltre alle ricette e ai cocktail da preparare con i vini Sancrispino, c'è una sezione del Blog, quella dei 'Racconti di vino', che approfondisce i tanti temi intriganti e sempre curiosi del mondo del vino, per conoscere e condividere come meglio gustare il nettare di Bacco.