

Terre Ceviso incontra i soci: nuove sfide commerciali Trebiano 2.0, Bollicine romagnole e **nuovi stili di consumo**



Terra e mare si incontrano in uno dei luoghi iconici del vino della Romagna: la cantina cooperativa. Nello specifico, la cantina di Alfonsine di Terre Ceviso, il 23 maggio scorso ha ospitato l'evento annuale rivolto ai propri soci viticoltori ed una conferenza stampa rivolta a giornalisti regionali e nazionali. L'occasione è stata la presentazione di un nuovo modo di pensare il Trebbiano, la varietà in assoluto più diffusa in Emilia Romagna con 16.000 ettari coltivati pari al 30% della superficie regionale. Un Trebbiano 2.0 aperto all'evoluzione dei consumi confermando la sua centralità e versatilità di vitigno moderno e "sociale" nello spirito della Romagna.

▶ segue a pag. 3

PRODOTTI

Linea Galassi: un nuovo volto per una storia autentica di Romagna

▶ pag. 4

SVILUPPO

Ampliamento della sede Terre Ceviso di Forlì

▶ pag. 5

FOCUS

Vivace e originale, ecco a voi il vino rosato

▶ pag. 6

TECNICA

Il germogliamento: l'importanza delle sostanze di riserva

▶ pag. 7

LA VIGNETTA DI PRIMO



PRODOTTI | A tutto pasto

Sburoun
Il nuovo Metodo
Classico Brut
Millesimato 2023

Ha fragranze intense con note marine ed una persistente sapidità al gusto. I vitigni che partecipano al blend sono 76% Trebbiano Romagnolo, 14% Famoso, 10% Sangiovese vinificato in bianco. È uno spumante ricco e con una buona aromaticità, adatto a tutto pasto, particolarmente consigliato in aperitivo.





Niente di scontato

« Il vino piace ancora tanto e noi produttori dobbiamo seguire l'evoluzione dei consumi anche "ascoltando" i giovani »»

Il CEO di Wirra Wirra, brand del vino australiano, dice che questa fase storica «non è la fine del vino. È la fine del vino dato per scontato». Questa affermazione, in poche parole, racchiude molte verità che condividiamo. Il nostro è un settore che per molti, troppi anni, ha vissuto di autoreferenzialità e dogmi con il risultato di dover oggi rincorrere milioni di giovani consumatori in tutto il globo terrestre, in primis quelli appartenenti alla generazione "Z". Giovani nati e cresciuti con una alfabetizzazione digitale, che quasi mai hanno vissuto l'esperienza familiare del consumo quotidiano del vino a tavola e che, viceversa, hanno consolidato abitudini di consumo del vino esclusivamente nei fine settimana e possibilmente come aperitivo o base per intriganti cocktail. Il nostro mondo, a questo punto, deve decidere se essere protagonista all'interno del cambiamento o se essere vittima in tempi più o meno brevi. Di certo, per essere protagonista del cambiamento negli stili di consumo è necessario imparare ad ascoltare di più e meglio il consumatore. Oggi una serie di

sensibilità sono amplificate e temi come la sostenibilità ambientale e l'etica aziendale vanno di pari passo con il desiderio di provare sempre nuove esperienze, sia gustative che di contesto di consumo. Ecco allora che in Terre Cevico abbiamo superato i 12 milioni di bottiglie di bollicine romagnole ma allo stesso tempo abbiamo anche consolidato quasi quaranta ricette di cocktails come Spritz, Bellini o Negroni ed abbiamo definitivamente lanciato vino, cocktails e vino dealcolato in lattina con quasi 10 milioni di unità all'anno. Tutto questo non in contrapposizione con i consumi storici e tradizionali, ma bensì a complemento di un target di consumatori che, diversamente, acquisterebbero dallo scaffale bevande generiche che nulla hanno a che fare con il vino e l'agricoltura. Dobbiamo quindi ascoltare molto e fornire un convincente motivo per fare in modo che un sempre maggior numero di giovani consumatori si avvicini al nostro mondo, senza appunto dare niente per "scontato" ma tutto da "conquistare" con idee vincenti, innovazione e sostenibilità.



STRATEGIE DI MERCATO Un nuovo modo di pensare la varietà più diffusa in Emilia-Romagna

Terre Cevico incontra i soci: nuove sfide commerciali Trebbiano 2.0, Bollicine romagnole e nuovi stili di consumo

segue dalla prima

Terre Cevico è un produttore leader nel settore delle bollicine con oltre 12 milioni di bottiglie prodotte nell'ultimo anno e la crescita comincia a vedersi anche nelle settore "mixology" (Spritz, Bellini, Negroni, Hugo) dove il Trebbiano rappresenta la base per 16 referenze oramai a rotazione stabile per un equivalente di 1,6 milioni di bottiglie da 0,75 cl. In questo segmento anche le versioni analcoliche o con poco alcol, i così detti "NO.LO", cominciano a presentare numeri interessanti soprattutto nel mercato rappresentato da consumatori della generazione "Z".

Il nostro Presidente Franco Donati in conferenza stampa ha sottolineato che il Trebbiano «è un vitigno storico e può esprimere tutta l'energia della Romagna per incontrare le nuove generazioni e gli stili di consumo emergenti, soprattutto declinati negli aperitivi con bollicine. Ha parlato di quanto sia importante fare continuamente ricerca ed innovazione immaginando le bevande del mondo Mixology a base vino come una nuova categoria, trendy, intrigante ed appagante, che assieme al mondo delle bollicine, Romagnole nel nostro caso, ci permette di continuare il dialogo con le diverse generazioni di consumatori, sia in Italia che nel mondo. Questo sempre con produzioni di qualità, con filiere agricole tracciate e sostenibili. La scelta di Terre Cevico è quella di partire sempre territorio, dalla mano del socio viticoltore, dalla vinificazione diretta delle uve ed è in questo contesto che i nostri prodotti hanno un valore intrinseco superiore».

Una serata di racconto della filiera cooperativa quindi, con oltre 600 presenti, una degustazione di Bollicine Romagnole e nuove referenze a base di Trebbiano in aperitivo e a seguire la cena denominata Terra e Mare, dove i nostri vini hanno incontrato il pesce dell'Adriatico, grigliato dai Pescatori della Cooperativa di Cesenatico.



Nella foto in alto: un momento della conferenza stampa presso la cantina di Alfonsine di Terre Cevico. A sinistra: le referenze a base Trebbiano presentate all'evento.



risorsa vino bene comune 3



PRODOTTI Con le nuove etichette debutta anche il bollino “Storia e Gente di Romagna”: non solo un segno distintivo, ma una dichiarazione di identità e autenticità

Linea Galassi: un nuovo volto per una storia autentica di Romagna

I vini della linea Galassi esprimono la ricchezza di un territorio attraverso vitigni simbolo della denominazione Romagna D.O.C., insieme ad altri vini dell'Emilia-Romagna. Ogni bottiglia racconta una storia fatta di cultura rurale, senso di appartenenza e rispetto per le tradizioni. Un'identità forte che da sempre guida il nostro lavoro, oggi più che mai. Questa linea vini 'racconta' la Romagna dei nostri soci viticoltori e lo fa oltre che attraverso Sangiovese, Famoso e Grechetto gentile, con due referenze di Trebbiano, vitigno principe della base sociale Terre Cevico, qui in versione vino fermo e vino spumante millesimato.

Una leadership che nasce dalla qualità percepita

La Linea Galassi si conferma leader nelle vendite di Sangiovese Romagna D.O.C. nella Grande Distribuzione, con un posizionamento di prezzo superiore alla media del segmento. Una scelta strategica che riflette l'elevata qualità riconosciuta ai nostri vini e la capacità del brand di trasmettere un valore percepito più alto rispetto ai concorrenti.

Un simbolo che è molto più di un marchio

Tradizione, identità e territorio sono i pilastri su cui si fonda la nuova immagine della Linea Galassi, oggi protagonista di un importante restyling che punta a valorizzare le sue radici senza perdere di vista l'innovazione. Un progetto che unisce memoria e rinnovamento, portando in bottiglia – e ora anche in etichetta – l'anima autentica della Romagna. Il nuovo progetto grafico ha voluto restituire all'etichetta la forza narrativa delle origini. Al centro tornano il casolare, i vigneti e le persone: elementi che parlano di territorio e operosità, rappresentando

visivamente i valori fondanti del brand. Il risultato è un'immagine coerente, equilibrata, dove tradizione e modernità convivono armoniosamente.

Con le nuove etichette, debutta anche il bollino “Storia e Gente di Romagna”: non solo un segno distintivo, ma una dichiarazione di identità. Le scene illustrate evocano la vita agricola romagnola in tutta la sua autenticità:

- paesaggi rurali semplici e sinceri,
- contadini al lavoro nei campi,
- gesti quotidiani come la vendemmia e la raccolta.

Un omaggio visivo a una comunità operosa, radicata e fiera della propria cultura.

Il nuovo volto della Linea Galassi è quindi molto più di un aggiornamento grafico: è un manifesto visivo e narrativo dei valori che guidano la nostra azienda. Una storia di vino e territorio, che continua a essere scritta giorno dopo giorno, vendemmia dopo vendemmia.

Nella gamma Galassi ci sarà anche spazio per una novità, il Famoso, un vitigno autoctono semi-aromatico, dal profilo intenso e complesso, dal colore limone pallido con sfumatura verde, che al naso presenta note di erbe appena tagliate, agrumi e nettarina bianca, mentre al palato è snello ed elegante con acidità minerale.

“Con il restyling della Linea Galassi abbiamo voluto restituire centralità ai valori che ci rappresentano: il radicamento nel territorio, la forza delle tradizioni e la qualità autentica dei nostri vini. L'immagine del casolare, le scene di vita contadina, il bollino ‘Storia e Gente di Romagna’ sono tutti elementi che parlano al cuore del consumatore e rafforzano il posizionamento premium del brand. Questo non è solo un cambio estetico: è un progetto identitario, che valorizza ciò che siamo.”



SVILUPPO Da spazio a Sistema: il nuovo asset strategico per innovazione, sostenibilità e qualità

L'ampliamento della Sede Terre Cevico di Forlì

La realizzazione di 5.600 metri quadri coperti e la contestuale trasformazione di 20.000 metri quadri di area da agricola ad industriale, non rappresenta semplicemente un ampliamento strutturale dedicato al solo stoccaggio di materiali, è qualcosa di più ambizioso che punta alla valorizzazione del nostro stabilimento di Forlì, coinvolgendo più aspetti oltre a quello logistico:

- la produzione, che vede ampliata e migliorata la zona di confezionamento fusti;
- la sostenibilità, che si traduce pragmaticamente nell'aumento di energia elettrica autoprodotta tramite fotovoltaico;
- l'invarianza idraulica, garantita da un bacino di laminazione di capienza doppia rispetto a quella richiesta dalla norma;
- il risparmio di tonnellate di CO2, grazie al cessare della necessità di effettuare trasporti dedicati (i così detti “navetteggi”) dai nostri stabilimenti a poli logistici in outsourcing, per la gestione di quella quota parte di prodotti non gestibili con gli spazi sino a ieri disponibili. Oltre quanto elencato aggiungiamo certamente:
- l'attenzione ad un ambiente lavorativo positivo e produttivo, che influenza sia il benessere dei dipendenti che l'efficacia di tutto il sistema organizzativo;
- la qualità del prodotto finito, garantita dal controllo diretto della filiera interna dello stoccaggio.

Riassumendo: investire, significa inevitabilmente creare “Valore” in tutte le sue forme.

In numeri: i tre quarti dell'area coperta sono dedicati allo stoccaggio di materiali, per un totale di 5.000 posti pallet, la restante area sarà dedicata al confezionamento e stoccaggio dei fusti sia in acciaio che in plastica; sul nuovo tetto sono



installati ca. 500 kWp di pannelli fotovoltaici, che assieme alla scaffalatura compatte costituiscono la quota parte di investimento rientrante nell'industria 5.0. Il decommissioning del magazzino è partito ad aprile 2025 per garantire la messa in esercizio a partire da luglio 2025.

Il progetto, iniziato 18 mesi fa, è ambizioso e allo stesso tempo concreto, mirato al raggiungimento di determinati obiettivi utili alla crescita aziendale, dopo attenta analisi preventiva che ha messo a confronto responsabili, preposti e esperti di settore.

Il tutto guidato da un forte spirito di innovazione, rinnovamento e lungimiranza, adeguandosi alle nuove logiche di mercato e nell'intento di una sempre più autonoma indipendenza da fornitori necessari e strategici negli ultimi anni, per crescere sempre più come Azienda a 360°.

Alan Laghi, Responsabile Logistica
Luca Frulli, Responsabile Stabilimenti e Investimenti





FOCUS Ideale per il periodo estivo

Vivace e originale, ecco a voi il vino rosato

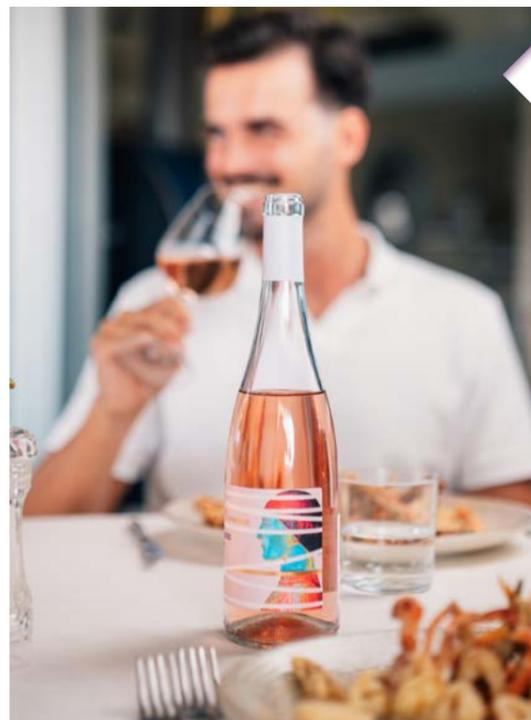
Abbiamo accolto l'Estate 2025 con un progetto di comunicazione social che ha come soggetto i vini rosati del gruppo, espressione di tre realtà territoriali romagnole: Tenuta Masselina, Le Rocche Malatestiane, Cantina Braschi. Particolarmente apprezzato nel periodo estivo, il vino rosato si rivela in realtà un vino per tutte le stagioni. Quello da uve sangiovese, è un vino dal carattere giovane e anticonformista, perfetto per chi ama i vini freschi e vivaci, ma con carattere. Sono vini immediati, piacevoli da bere per la buona acidità, ma anche dalla struttura raffinata che consente l'abbinamento a pietanze dal gusto deciso, come le carni ed il pesce azzurro. Li abbiamo degustati per voi.

MASSELINA Rosé è lo Spumante Brut Rosato di Tenuta Masselina, vinificato con Metodo Charmat da uve sangiovese.

Ha un'acidità vivace con note di melagrana e agrumi. Nel calice a tutto pasto e come aperitivo, è ottimo con il pesce, ma è indicato anche con le carni - specialmente bianche - grazie alla sua struttura piena ed alla freschezza di gusto.

Temperatura consigliata: 8-10 °C.

Piatto consigliato: Frittura di pesce adriatico.



CANTINA BRASCHI
Romagna DOC Spumante Novebolle

Lo Spumante Brut Rosato di Cantina Braschi è un vino dall'acidità spiccata e dal gusto secco, con sentori floreali e richiami agrumati al naso ed al gusto ha note di piccoli frutti rossi. È un vino divertente, da occasioni fuori porta, una gita al mare o un pic nic sul prato.

Temperatura ideale: 8 - 10°C.

Piatto consigliato: spiedini di carne bianca con verdure gratinate.

IL ROSA DEI MALATESTA, è il Romagna D.O.C. Rosato di Rocche Malatestiane ed è un vino da uve sangiovese.

Piacevole al gusto, ha un finale di bocca sapido ed una velata acidità. Armonico e fresco, servito tra i 10 e i 12 gradi regala un'ottima beva e la sua struttura elegante consente una degustazione in aperitivo ed anche a tutto pasto.

Piatto consigliato: piada, sardoncini e insalata.



La selezione di vini rosati Terre Cevico la puoi trovare nei migliori ristoranti o nelle nostre Vinerie 360. Cerca sul sito www.terrecevico.com la rivendita più vicina a te.



Il germogliamento: l'importanza delle sostanze di riserva

Il ciclo annuale della vite si articola dalla ripresa vegetativa all'entrata nel riposo invernale. Nei nostri areali il periodo vegetativo inizia nel periodo di marzo-aprile con il pianto. La fase fenologica successiva nonché la fase in cui la pianta inizia il ciclo vegeto-produttivo è il germogliamento, fase in cui si nota inizialmente il rigonfiamento delle gemme, successivamente si verifica l'allargamento delle perule dovuto all'accrescimento degli apici meristemati interni. Compare la gemma cotonosa che protegge ancora il germoglio, poi le foglie basali crescono fino ad essere visibili sotto la gemma. Ci troviamo nella fase di punte verdi. Successivamente inizia la rottura gemme e la comparsa dei germogli. La distensione della prima foglia e l'allungamento degli internodi sottesi concludono questa fase fenologica.

In questa fase la vite utilizza le proprie sostanze di riserva per avviare la fase vegetativa poi, attraverso il benessere e la funzionalità dell'apparato radicale, viene garantito un efficace scambio tra suolo e vite qualora naturalmente anche il suolo sia nelle condizioni chimico-fisiche ottimali per garantirlo.

Il funzionamento delle radici comprende quindi il nutrimento idrico-minerale della pianta oltre ad altre funzioni non di minor importanza come:

- Ancoraggio al suolo;
- Organo di riserva per la pianta;
- Sintesi ormonale;
- Organo sentinella su situazione di stress tra cui lo stress idrico.



La capacità della pianta di reperire nutrienti nel suolo dipende proprio dal suo apparato radicale pertanto è importante che sia nelle migliori condizioni fisiologiche e, in riferimento al terreno, pedologiche. Qualora il tessuto conduttore non sia ben sviluppato, con deficit sullo sviluppo di radici secondarie, capillizio radicale ed implicazioni sulla suberificazione delle radici con scarsa efficacia negli assorbimenti radicali, si verificano poi difficoltà vegetative.

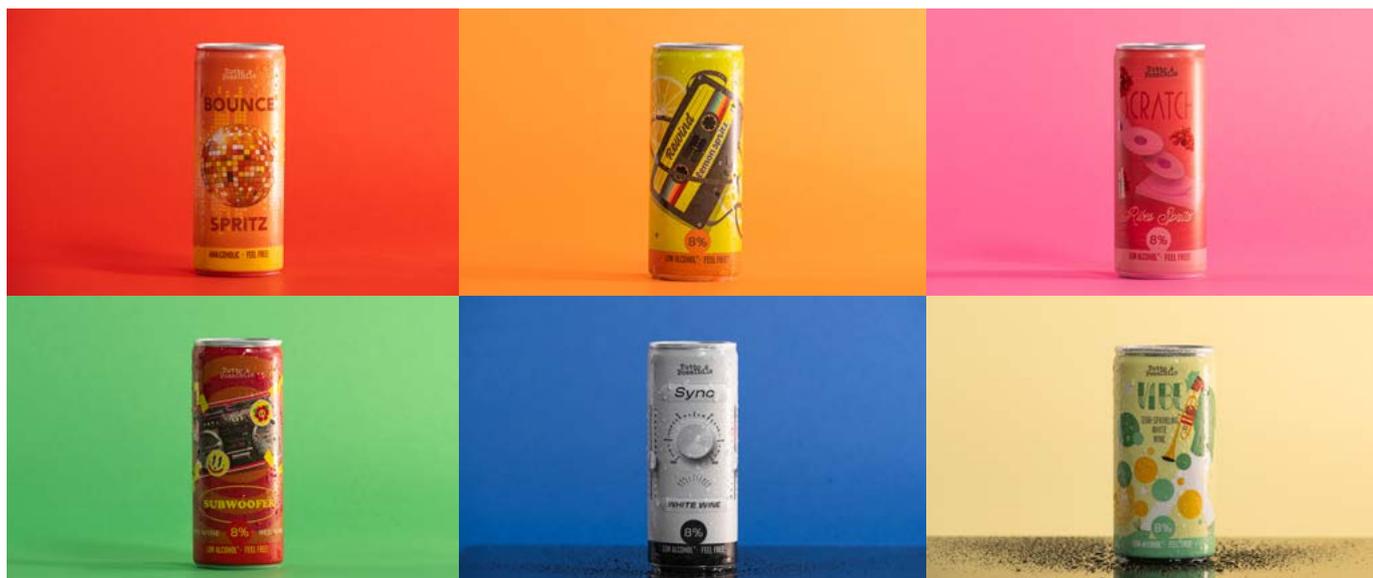
Nelle piante le sostanze di riserva, oltre che sulle radici, si accumulano negli organi epigei come fusto e cordoni, nel caso di forme di allevamento che prevedono la presenza di cordoni permanenti. Queste ultime garantiscono sicuramente una maggior uniformità di germogliamento grazie proprio alla presenza del cordone in cui sono presenti sostanze di riserva pronte per l'assorbimento da parte dei nuovi germogli.

Nell'annata vegeto-produttiva 2024 si sono verificate diverse situazioni di stress, tra cui problematiche di senescenze fogliari anticipate, peronospora tardiva e picchi produttivi sicuramente elevati. Tutto ciò ha definito nei vigneti un accumulo scarso di sostanze di riserva.

Si sono verificate poi nell'inverno delle situazioni di saturazioni del terreno che si sono protratte per mesi fino a germogliamento inoltrato, definendo delle condizioni molto difficili per l'efficienza degli apparati radicali come prima citato.

A ripresa vegetativa diversi impianti dove si sono verificate queste condizioni hanno manifestato problematiche in campo fino ad avere diverse fallanze tra le piante; infatti, dopo una scarsa partenza ottenuta con le poche sostanze di riserva, le radici non sono state in grado di mantenere un giusto apporto di soluzione circolante.

In tali condizioni mantenere corretti apporti nutrizionali e idrici sui vigneti così come mantenere il terreno strutturato attraverso lavorazioni mirate definiscono un approccio utile per limitare quelle che possono essere difficoltà difficilmente gestibili.



Estate in lattina

Chi ha detto che per bere bene bisogna sedersi a tavola? L'estate 2025 ha un nuovo sound, e arriva... in lattina. **Tutto è Possibile - Sound Sip** è la collezione di vini e bevande no/low alcol a base trebbiano che unisce gusto e creatività in un formato fresco, vivace e pronto da vivere.

Perfette per un aperitivo, un picnic in spiaggia o una serata tra amici, queste sei lattine sorprendono per il loro design pop e colorato, ma anche per la capacità di adattarsi a ogni ritmo quotidiano. Non si tratta di alternative, ma di nuove esperienze: leggere, spontanee, moderne. Per chi ama esprimere se stesso anche attraverso ciò che sceglie di bere. Senza etichette rigide, senza compromessi. Solo gusto, forma e libertà di espressione. Perché in fondo, l'estate è anche questo: libertà di scegliere come viverla.

Terre Cevico al fianco di IOR



Terre Cevico è al fianco di IOR – Istituto Oncologico Romagnolo dal 2021, la nostra missione di operare sul territorio a sostegno della ricerca, della cura e della prevenzione prosegue. Siamo stati a visitare il PRIME CENTER di Cesena, guidati da Luca Panzavolta, Presidente IOR e amministratore delegato CONAD, e dal direttore Fabrizio Miserocchi.

Il PRIME CENTER è un centro multifunzionale dedicato alla prevenzione, alla riabilitazione e alla medicina integrativa.

Il centro ha come obiettivo quello di offrire a coloro che fanno terapie oncologiche, un supporto per tollerarle meglio alle persone in remissione, percorsi multidisciplinari di mantenimento con standard qualitativi elevati, alle persone sane la possibilità di educarsi a stili di vita corretti per prevenire la malattia.