

RisorsaVino Bene Comune



www.gruppocevico.com Seguici su Facebook

Giugno

N. 7

Pubblicazione di informazione interna a cura del Gruppo Cevico

Vini Cevico premiati al Vinitaly e a Bruxelles Le 3 zone del Sangiovese a Rimini

PREMIO ESCLUSIVO AL VINITALY. Sono del Cevico gli unici Pignoletto D.O.C. e Sangiovese Romagna D.O.C. premiati al Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly 2015. Dopo la Gran Medaglia d'Oro nel 2010 e la Medaglia di Bronzo nel 2012 nella categoria dei vini frizzanti bianchi e rosati, il Pignoletto D.O.C. Colli d'Imola ha ottenuto ancora una prestigiosa Medaglia di Bronzo. Al Concorso, nelle varie ca-



tegorie, hanno partecipato oltre 2600 vini. Gran Menzione per il Pignoletto D.O.C. Terre Cevico e per il 138 s.l.m. Masselina Sangiovese Superiore Romagna D.O.C..

Al Concours Mondial de Bruxelles è stato il Sangiovese Riserva Masselina Romagna D.O.C. 2010 ad essere premiato, nei vini rossi fermi, con una favolosa Medaglia d'Argento.



LE ROCCHE MALATESTIANE ha presentato il progetto, iniziato nel 2013 dalla Cantina dei Colli Romagnoli, di caratterizzazione dei vini ottenuti da uve Sangiovese prodotte dai 500 soci di tre territori del riminese diversi tra loro per conformazione, composizione e microclima (Gemmano, Coriano e Verucchio). continua a pag. 3



Il Consiglio Cevico in visita in Spagna

CONFRONTO CON LA COOPERAZIONE IBERICA. In aprile il Cda del Gruppo Cevico ha effettuato un viaggio conoscitivo in Spagna con l'obiettivo di verificare l'evoluzione tecnico produttiva delle cantine ubicate nella Mancha e nella Rioja. L'esperienza ha restituito un quadro molto significativo che rappresenta come la Spagna stia rapidamente convertendo gli impianti dei vigneti raddoppiandone le potenzialità produttive con costi sensibilmente più bassi di quelli italiani. Consideriamo

che nel 2012 la Spagna ha prodotto 35,77 mio/hl, nel 2013 50,6 mio/hl, nel 2014 40,80 mio/hl. Anche nelle cantine sono state introdotte le più recenti tecnologie con evidenti miglioramenti del livello qualitativo delle

produzioni. Insomma, "occhio alla Spagna".

Cda Cevico in visita alla Cooperativa Baco a Campo de Criptana



La nostra Asia: situazione e prospettive

di Francesco Paganelli, Export Manager

Per noi occidentali è sempre molto difficile cogliere quanto i vari mercati di questo continente siano diversi e articolati. Giappone e Cina ad esempio, sono: culturalmente, geograficamente, economicamente ed ovviamente politicamente diversissimi ne deriva quindi che anche i gusti e la tipologia di vini da proporre sia molto molto diversa.

Riuscire a conquistare questi paesi con i nostri vini significa interpretare questi mercati. Servono necessariamente mediatori culturali che ci aiutino in questa impresa, quindi persone che lavorano per noi ... continua a pag. 2

La produzione di vino spagnolo



Sprint Distillery: liquori artigianali

Sprint Distillery, fondata nel 1966, dal 2008 è di proprietà del Gruppo Cevico. L'azienda è in continua evoluzione. Nel 2014 è stato effettuato un importante investimento di circa 1.000.000 di Euro per ristrutturare e ampliare cantina e magazzini di stoccaggio, e per introdurre nuove linee di imbottigliamento. Questo grande sforzo di rinnovamento, sostenuto grazie al supporto della casa madre Cevico, ha consentito a Sprint Distillery di proporre al mercato nuovi prodotti unici e innovativi. L'innovazione di prodotto, nel rispetto della tradizione ... continua a pag. 2

continua da pag. 1

Sprint Distillery: liquori artigianali **SPRINT**





... della genuinità, della sicurezza dei processi di produzione, rimane un tema fondamentale per lo sviluppo della Distilleria, reinterpretando in chiave moderna antiche ricette che si tramandano da generazioni. L'azienda produce alcolici, quali distillati e grappe, liquori e creme, ottenuti con l'utilizzo di alcool di prima scelta, lavorato con erbe, infusi, frutta e succhi, derivati dalla produzione del vino. Sprint Distillery è anche partner di diverse aziende come fornitore di semilavorati, liquori e distillati sfusi pronti per l'imbottigliamento e per l'industria dolciaria.

Tra i liquori tradizionali più noti c'è il Gambadilegno, ottenuto dall'antica ricetta del Liquorificio Garotti, la grappa di Romagna Passadora, prodotta con vinacce dei migliori vitigni romagnoli, e i prodotti della linea Crude, selezione di distillati destinati all'alta ristorazione.

Molti sono i prodotti di punta: il Choc Chocolate, crema di liquore al cioccolato, la Nera Liquerizia, ottenuta dalla radice di liquerizia della Calabria, il Cuore Divino, un liquore dolce a base di vino rosso e ciliegie amarene, e il Fior di Limoncello, fatto con limoni di Sicilia. Ricca è la nuova gamma di creme di liquore (Melone, Agrumi, Bananino, Pistacchio, Menta, Caffè e Nocciola) e dei prodotti di servizio, come Punch, Gin



Red Harris, Sambuca, Triple Sec, Anice, Sassolino, 3 Stelle, 5 Stelle, Alchermes, Creola e Maraschino. Tra le ultime novità, la linea di aperitivi Sprint Mix (Orange Soul, Hugo Cool, Bitter Taste e Passion Fruit Maracuja), il Rum Caraibico invecchiato Sole Bruno, le vodka White Waters, il Whisky e il Brandy Golden Parrot.

La nostra Asia. Dati positivi e ottime prospettive future

... sul posto ed anche in Italia che abbiano assorbito entrambe le culture, ed ancora di più un'azienda capace di fare tesoro di queste informazioni, comunicare ai soci, alle cantine, alla produzione e via dicendo la necessità di esprimere vini adatti alle diverse latitudini. Quindi, il nostro Sangiovese dovrà essere corposo, denso, avere una gradazione alcolica elevata ed una bottiglia pesante che esprima valore se dovrà essere bevuto a Pechino, mentre sarà fresco e fruttato e con una bottiglia leggera a basso impatto ambientale per le tavole di Tokyo, in Vietnam la preferenza andrà decisamente verso il vino in Bag in Box mentre in Corea i vini amabili saranno i preferiti ed i più amati, senza però dimenticare che il prezzo dovrà necessariamente essere competitivo.

La forza del nostro Gruppo sta proprio in questa grande flessibilità, nella capacità di esprimere vini e packaging molto diversi con standard qualitativi certificati che ci pongono tra le prime aziende italiane. Siamo oggi

grandi protagonisti sui mercati dell'Asia, in primis in Giappone dove se includiamo i fatturati e le vendite della Medici Ermete siamo tra i primi tre esportatori di vino

dall'Italia mentre in Cina con 8% di quota di mercato di tutto il vino italiano importato siamo probabilmente al primo posto.

Non vi è ormai provincia della Cina anche la più remota dove non si brindi con un "CAMPEI" con i vini del nostro Gruppo e questa credetemi è una grandissima soddisfazione.

Nuove tendenze sui mercati esteri: le bevande a base di vino aromatizzate alla frutta. Prodotti freschi, leggeri e fruttati. Nella foto i biologici Tu+Io Colle

del Gelso e il frizzante Romance.



L'innovazione di prodotto per creare valore e competere

I nuovi prodotti sono la leva strategica vincente per affrontare un mercato sempre più competitivo. Dopo le novità 2014 nella linea Vigneti Galassi (Lambrusco e Pignoletto spumante D.O.C.), nel 2015 la linea Cantine Ronco ha visto il lancio degli spumanti Romance, della tradizionale bottiglia costolata con tappo meccanico e del Sancrispino 250 con pratico tappino avvitabile (il Cevico ha in esclusiva la macchina Tetrapak per produrlo).





Novità per il canale supermercati



Novità per il canale della ristorazione

Vini spumanti e vini frizzanti a denominazione Pignoletto D.O.C. e alcune D.O.C. dei lambruschi sono le principali novità dedicate in esclusiva al canale Ho.Re.Ca.



'Tra le viti'. La gestione della vite in allevamento Agronomo del Gruppo Cevico

come fase di allevamento, rivestono un'importanza fon- degli shelter, in grado di evitare danni alla pianta. damentale sullo sviluppo della pianta e sulla sua carriera attenzione da parte del viticoltore.

GESTIONE AGRONOMICA

sviluppo dell'apparato radicale è particolarmente conte- eseguire il **diradamento dei grappoli** per evitare di nuto, è bene evitare stress idrici alla giovane pianta. sfruttare la giovane pianta con ripercussioni sulla produ-Nelle annate più siccitose e nei terreni particolarmente zione delle annate successive. In genere si lasciano da 2aridi può essere quindi opportuno intervenire con l'irri- 3 fino a 5-6 grappoli per pianta, a seconda del grado di gazione, meglio se praticata col sistema a goccia, che sviluppo della pianta, delle dimensioni dei grappoli e consente di regolare con precisione gli apporti. Sono in delle caratteristiche dell'ambiente di coltivazione. ogni caso da evitare apporti eccessivi di acqua, che tendono a limitare lo sviluppo in profondità dell'apparato radicale. L'irrigazione è indispensabile nel caso in cui una crescita adeguata della pianta e l'entrata in produvengano messe a dimora viti in vasetto e deve essere zione nei tempi previsti. eseguita ogni 3-4 giorni per 2-3 settimane, a seconda dell'andamento climatico.

do e un buon apporto di sostanza organica prima della cui sia solitamente presente questo parassita. messa a dimora, nel corso del primo anno di vegetazioti eseguiti nel corso del periodo primaverile.

Molto importante è il controllo delle erbe spontapo, ritardando l'entrata in produzione. Il controllo delle re la pianta una volta infettata. erbe spontanee deve essere eseguito con erbicidi di convani germogli. Nel corso del primo anno di vegetazione mal dell'esca.

I primi anni di coltivazione della vite, conosciuti anche l'impiego degli erbicidi viene associato alla presenza

Il terreno dell'interfilare viene generalmente lavorato produttiva, per cui devono essere oggetto della massima meccanicamente nel corso del primo anno di vegetazione, per poi essere inerbito a partire dal secondo.

Nel corso del secondo anno di vegetazione, qualora Soprattutto nel primo anno di vegetazione, quando lo sia stato già costituito il tronco della pianta, è necessario

GESTIONE FITOIATRICA

Deve essere eseguita con accortezza per garantire

Al germogliamento deve essere prestata attenzione all' eriofide, in grado di bloccare lo sviluppo dei germo-Se è stata eseguita un'adeguata concimazione di fon- gli e delle giovani foglie, soprattutto negli ambienti in

La lotta alle avversità fungine deve essere rivolta sone la **fertilizzazione** è solitamente limitata a un apporto prattutto alla **peronospora**, la quale è in grado di comdi 40 – 60 unità di azoto, da frazionare in 2 o 3 interven- promettere l'apparato fogliare e quindi lo sviluppo della pianta.

Non deve essere trascurato neppure il controllo nei nee, che competono con le viti sia per l'acqua che per confronti degli insetti vettori dei giallumi (legno nero e gli elementi nutritivi e possono pregiudicarne lo svilup- flavescenza dorata), considerata l'impossibilità di cura-

Nelle piante al secondo anno di vegetazione, al motatto, oppure ricorrendo alla lavorazione con macchine mento del pianto è opportuno iniziare la lotta preventiva interceppo, facendo attenzione a non danneggiare i gio- nei confronti dei funghi responsabili del complesso del

Le 3 zone del Sangiovese a Rimini. Espressione dei valori del territorio

Le produzioni delle 3 zone vengono differenziate per ottenere tre tipi di Sangiovese, ognuno con proprie caratteristiche organolettiche: il SIGISMONDO (colore rosso carico, potente e rotondo nel gusto, ricco di estratto e tannicità), I DIAVOLI (colore rosso violaceo, dal gusto rotondo e fruttato) e i TRE MIRACOLI (colore rosso tenue, elegante, con sentori di frutta delicati). I tre vini fanno parte della linea **Terre dei Malatesta**. Lunedì 11 maggio, al Palazzo del Podestà di Rimini, dopo i saluti introduttivi di Silvano Dalprato, sono intervenuti per Cevico Pierluigi Zama, Riccardo Castaldi ed Enrico Salvatori, mentre Elena Piva ha coordinato la giornata per Rocche Mala-

> testiane. Vi è stato poi un contributo anche da parte di Francesco Bordini (consulente enologico) e Giorgio Melandri (giornalista Gambero Rosso).

> Intanto, al Concours Mondial de Bruxelles il Mons Jovis, Sangiovese Colli di Rimini D.O.C. 2011 Le Rocche Malatestiane ha vinto la Medaglia d'Argento. La prestigiosa competizione enologica internazionale, ogni anno, attraverso il lavoro di 320 degustatori, assegna giudizi di qualità su oltre 8000 vini in gara provenienti da 58 paesi del mondo. Il risultato del Mons Jovis è frutto di un lavoro attento e unico nel territorio, con un vino affinato nelle grotte tufacee di Santarcangelo di Romagna che permette di ottenere una qualità superiore.

Il Gruppo Cevico: società controllate e partecipate

di Massimo Gallina Dir. Amm. Gr. Cevico

La nostra attività economica è articolata su diverse società che costituiscono il sistema "Gruppo". Il Cevico è integrato "a monte" (per la produzione dei vini e mosti), con le Cantine Sociali e le Coop. Braccianti, e "a valle" (per la vendita dei vini e servizi accessori e connessi) con società con ruoli operativi di cui detiene quote di maggioranza e/o di riferimento. Queste attività sono gestite in società separate, soprattutto per garantire una operatività più mirata alle particolarità della loro gestione, consentendone una immediata valutazione sugli specifici affari. La loro gestione fa comunque riferimento al Cevico e gli utili registrati nell'ultimo esercizio ne confermano la valenza strategica. Il sistema delle partecipate contribuisce anche alla formazione di un bilancio consolidato di Gruppo di circa 150mio di Euro, posizionando la nostra cooperativa come una delle realtà più importanti, conosciute e rispettate del panorama vitivinicolo nazionale ed internazionale.

SOCIETA' OPERANTI ALL'ESTERO. <u>Vintalia Gmbh & Co. KG - Monaco di Baviera (D)</u>: società tedesca con partner la Schlosswachenheim AG per la vendita di vini italiani confezionati in Germania. La ns. partecipazione è pari al 25% e l'ultimo bilancio ha chiuso con un fatturato di €4.7 mio; <u>Carniato Europe S.A. - Parigi</u>: società francese con partner il GIV, Riunite e Grandi Salumifici Italiani per la vendita di vini confezionati e prodotti alimentari italiani in Francia. La ns. partecipazione è pari al 7,5% e l'ultimo bilancio si è chiuso con un fatturato di €58,8 mio.

SOCIETA' OPERANTI NEL SETTORE ALCOOL. <u>D.A.I. Distribuzione Alcoli Italia S.r.I.</u>: società con nostra partecipazione al 50% (l'altro 50% è del socio svizzero Ebah S.A., che fa parte di uno dei più grossi gruppi europei del settore) che commercializza alcool sfuso, prevalentemente in Italia, con un fatturato da ultimo bilancio di €6,4 mio; <u>Sprint Distillery S.r.I.</u>: è il liquorificio di Barbiano di cui siamo socio unico dal 2009; La gestione negli ultimi anni è buona e l'ultimo bilancio ha registrato un fatturato di €4,3 mio .

SOCIETA' AGRICOLE. <u>Tenuta Masselina S.r.l. agricola</u>: società nata nel 2008 per la gestione dei terreni e delle vigne di Castelbolognese. Ha una funzione di traino alla qualità dell'intero gruppo con i suoi 16 ettari di vigneto e la sua produzione media di circa 1500 q.li di uve. Dal 2014 vinifica le uve presso la cantina didattica dell'Istituto Agrario Scarabelli di Imola.

SOCIETA' COMMERCIALI (sono queste le nostre partecipazioni più importanti). <u>Due Tigli S.p.A.</u>: dal 2001 si occupa alla commercializzazione Italia dei nostri vini confezionati; è controllata da Cevico al 100% ed è detentrice dei famosi marchi Cantine Ronco, Sancrispino, Galassi; il fatturato dell'ultimo bilancio è pari ad €55,3mio;

Rocche Malatestiane Rimini S.r.l.: è la società che dal 2011 commercializza i prodotti del riminese con i marchi "Rocche Malatestiane"; è controllata da Cevico al 100% ed il fatturato dell'ultimo esercizio è stato pari ad Euro 1,3mio; Medici Ermete & Figli S.r.l.: è l'ultima entrata con una nostra partecipazione, ed è un'azienda che opera nel territorio del Lambrusco attraverso la produzione e la vendita nel mondo dei vini dell'area emiliana; l'ultimo bilancio ha evidenziato un fatturato di €14,3mio.



Enoteca Cantine Ronco

FORLI' - presso sede Due Tigli - Cevico

Via Vassura, 19 - zona Ronco

Tel. 0543 473300 int. 42

E-mail negozio@duetigli.com

Vendita vino sfuso e in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Lunedì	chiuso	14:30-18:30
Martedì-Venerdì	8,45-12,30	14:30-18:30
Sabato	8.30-12.00	chiuso

Enoteca Le Rocche Malatestiane

RIMINI - presso sede Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 - zona Celle

Tel. 0541 743079/743080 - 0541 742380

E-mail commerciale@rocchemalatestiane.com

Vendita vino sfuso e in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio
Feriali	8,30-12	14-18
Giovedì e Sabato	Pomeriggio chiuso	
Festivi	chiuso	

Enoteca Gruppo Cevico

LUGO - presso sede Gruppo Cevico

Via Fiumazzo, 72 - Lugo di Romagna (Ra)

Tel. 0545 284711 - 0545 284955

E-mail enoteca@cevico.com

Vendita vino in bottiglia.

ORARIO	Mattina	Pomeriggio	
Lunedì-Venerdì	9.00-13.00	15:30-19:00	
Sabato*	8.30-12.30	15.30-19.00	
*Sabato aperto solo a novembre e dicembre			

Risorsa Vino Bene Comune - Pubblicazione di informazione a cura del Gruppo Cevico

Comitato di Redazione: Marco Nannetti, Fabio M. Pari. Vignetta: Fabio M. Pari

sul sito internet www.gruppocevico.com I gentili Soci che volessero riceverne una copia via email si possono rivolgere alla propria cooperativa.

Risorsa Vino Bene Comune sarà disponibile

4