

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Terre Cevico e lo spumante di Romagna

di Marino Forcellini

Siamo nel pieno della vendemmia.

Le valutazioni sull'andamento della produzione e della qualità di questa annata da parte degli esperti del settore ed in particolare dell'associazione degli enologi è di una produzione sensibilmente inferiore a quella dell'annata precedente, a livello nazionale si stima una riduzione della produzione di circa il 15%, ma nonostante ciò l'Italia dovrebbe rimanere il primo produttore a livello mondiale.

Per quanto riguarda la qualità, fondamentalmente si prevede una buona annata.

Relativamente all'Emilia Romagna si prevede una riduzione ancora più sensibile della quantità (circa il 20%) ma soprattutto nella parte emiliana, in modo particolare per la produzione del Lambrusco, mentre in Romagna la riduzione sarà meno marcata con un'ottima qualità prevista e alcune punte di eccellenza.

Il vino nell'economia nazionale è un settore molto importante visto anche la forte propensione all'esportazione. L'Emilia Romagna è una delle regioni più importanti in questo settore essendo per quantità prodotta, la terza a livello nazionale. Una delle realtà più importanti del vino della Romagna è sicuramente Terre Cevico.

Il nome Terre Cevico è recente; la cooperativa nasce nel 1963 come Centro Vinicolo Cooperativo ravennate per permettere ai produttori di uva di avere un peso maggiore in un mercato gestito solo da commercianti privati. Nel 2001 diventa Gruppo CeViCo riorganizzando l'attività commerciale di quello che era diventato un gruppo di cooperative.

Nel 2018 si passa alla denominazione Terre Cevico, per ribadire il profondo legame del Consorzio con la terra, la società e con la tradizione e la cultura vitivinicola della Romagna, divenendo una "rete di imprese cooperative" fondata sul "vigneto" e ricondurre il vino nel proprio ambito naturale, considerandolo come "prodotto agricolo", oltre che come parte integrante dell'enogastronomia.

Terre Cevico che originariamente svolgeva la propria attività solo in Romagna, per affrontare il mercato globale ha dovuto diversificare i prodotti e ha sviluppato una rete di imprese che, si è estesa anche in altre regioni italiane.

La rete di imprese cooperative che fa capo a Terre Cevico gestisce tutti i passaggi della filiera: dalla produzione nel vigneto alla commercializzazione nel mercato dei vini

imbottigliati e non. E' una realtà di circa 7.000 ettari coltivati a vite, gran parte dei quali si trova in Romagna condotti dai circa 5.000 soci produttori agricoli per una quantità di vino di oltre 1.000.000 di ettolitri, che rappresentano oltre il 30% dell'intera produzione del bacino romagnolo.

Oltre a questo sono molti i progetti che sta sviluppando, esaminiamone alcuni.

Produzione e commercializzazione di una linea di vini biologici.

Nel mondo la richiesta e la sensibilità verso il biologico è sempre più crescente, Terre Cevico ne ha compreso l'importanza e ha creato una linea di vini biologici denominata B.io, che tende a valorizzare i vitigni più tradizionali delle aree viticole individuate, contribuendo a mantenere la biodiversità e i paesaggi viticoli con piccole vigne che si inframezzano a frutteti, oliveti, prati e terre seminate. Il progetto, partito con il rosso DOC per antonomasia della Romagna, il Sangiovese, ha poi coinvolto altre importanti realtà cooperative italiane dei territori più vocati alla cultura delle uve biologiche. L'esercizio 2015-16, è stata la prima annata della linea B.io, praticamente di test con 15 ettolitri di Sangiovese prodotto e commercializzato, poi il di progetto è decollato arrivando a una produzione di circa 3.600 ettolitri del 2017-18 ed è continuamente in crescita. I valori del triennio mostrano un buon accoglimento del prodotto bio sul mercato e anche un significativo incremento del vino bio sfuso.

Un altro progetto particolarmente interessante è quello della *valorizzazione dello spumante romagnolo*. A tal fine è stata costituita la Bolè Srl. società partecipata da Terre Cevico al 50% con Caviro altro importante gruppo cooperativo, con l'obiettivo di valorizzare le uve della Romagna, affinché tutta la filiera ne abbia un vantaggio ed in modo particolare gli oltre 17.000 soci conferitori della zona di origine.

Produrre uno spumante in Romagna non è una novità. Già attorno al 1830 sono documentati i primi tentativi di produrlo e all'inizio del 900 vi sono due produzioni importanti di vino spumante in Romagna, una nel faentino e una presso la fattoria dei principi Torlonia a San Mauro Pascoli.

Il progetto si chiama "Novebolle", che è anche un marchio collettivo che potrà essere utilizzato da tutti i produttori che seguiranno il disciplinare di produzione collegato, sia per spumanti metodo classico che metodo Martinotti.

Il capostipite di questa nuova tipologia di vino è Bolè; attualmente viene commercializzato nella versione metodo Martinotti, che dalla sua presentazione sul mercato avvenuta nel 2018 sta avendo dei riscontri positivi.

Il vitigno base è il Trebbiano, che in Romagna è molto diffuso a cui può essere aggiunto una piccola percentuale di Famoso, che ha un corredo aromatico importante.

Ne esce un vino piacevole, fresco, di facile beva che in modo particolare nel caldo dell'estate romagnola si presta benissimo ad aperitivi e a portate di pesce specialmente griglia e fritti.

