

CANTINE RIUNITE CIV SUCCESSO FRIZZANTE

«Non c'è prova migliore del progresso di una civiltà che il progresso della cooperazione». Questo dovrebbe stampare sulle etichette dei suoi vini il gruppo Riunite-Civ – oltre duemila soci – e sarebbe sorprendente scoprire che quella riflessione appartiene a un filosofo inglese, Johan Stuart Mill uno dei padri del liberalismo. Evidentemente dalle parti di Reggio Emilia l' hanno preso alla lettera. In quasi 65 anni di vita questa cantina è diventata il più importante esportatore di vino italiano nel mondo. Un successo costruito sui vini frizzanti e sulle radici territoriali visto che il Lambrusco – rimane il vino tricolore più consumato – è la produzione bandiera di questo gruppo. Che è cresciuto moltissimo: sono dieci le cantine che fanno capo a Riunite-Civ e diventano 25 tenendo conto che controlla al cento per cento il Gruppo Italiano Vini, il più importante produttore italiano di vino con articolazioni nei migliori territori. Volumi da Guinness: il fatturato sorpassa i 200 milioni di euro di cui il 40% vengono dall'export. L'80% dei vini è venduto nella GDO ma il gruppo sta avendo significativi incrementi nei canali tradizionali e i bilancio consolidato – tenendo conto del Giv – sfonda i 550 milioni di euro per 220 milioni di bottiglie prodotte. «Il nostro successo –

spiega Corrado Casoli (nella foto), presidente del gruppo – è in gran parte dovuto all'aver insistito sui vini da vitigni autoctoni e sui frizzanti e spumante. E a questo Vinitaly portiamo le nostre eccellenze: dal Prosecco superiore di Maschio dei Cavalieri, al Lambrusco d'autore di Albinea Canali, dal Pignoletto spumante e frizzante di Righi, dai biologici di Civ & Civ».

Tre pilastri

La produzione di Riunite-Civ ha tre pilastri fondamentali: la ricerca della massima qualità, l'esaltazione della territorialità, l'accessibilità per il consumatore. «Il nostro primo desiderio che è anche il nostro impegno costante – spiega ancora Casoli – è offrire al consumatore un vino nobile nella qualità e democratico nel prezzo». Ma i grandi numeri di Riunite-Civ significano anche ricerca continua in vigna e in cantina. Così alcuni vitigni regionali, come appunto il Pignoletto, sono diventati dei nuovi must del bere bene, così il Lambrusco è stato declinato in ogni sua possibile fruizione, così al Prosecco è stato aggiunto il valore della ricerca, così anche ai vini regionali sono stati applicati criteri di massima selezione delle uve e di ottimizzazione dei processi di vinificazione. Perché anche in un brindisi sia vero che il vero progresso sta nella qualità della cooperazione.

Carlo Cambi

Da Righi ad Albinea Canali Viaggio tra le eccellenze

L sede di Albinea Canali una cantina gioiello che fa del lambrusco il suo must



Tante le novità che Riunite-Civ porta al Vinitaly. Rafforzata la produzione di Albinea Canali una cantina gioiello che fa del Lambrusco il suo must. Rinnovata la linea dei Lambrusco Riunite che punta sui due IGT Emilia Romagna nella versione secca ed amabile completate da un rosato ottenute da uve Marani e Salamino. Una linea del tutto nuova è quella dedicata a Gaetano Righi – figura di spicco della cooperazione – prodotta dalla Cantina Righi. Si tratta di tre Lambrusco: il Sorbara nella versione 100% Sorbara, rosata, floreale, ed estremamente fresca; il Gasparossa di Castelvetro ricco di colore, sentori fruttati e una struttura tannica elegante e infine

un Lambrusco IGT Emilia che si muove sul solco della modernità. La gamma Righi si completa con i due bianchi di monovitigno (Grechetto gentile) dedicati alla DOC Pignoletto sia frizzante che spumante. Novità anche sul fronte Maschio dei Cavalieri. Il Prosecco spumante extra dry è ottenuto esclusivamente dalle uve della vendemmia 2014 (millesimato appunto) e rinnovata è l'intera gamma dei frizzanti IGT del Veneto con Chardonnay, Verduzzo e Pinot rosa. A Vinitaly il gruppo Riunite Civ si presenta con packaging ed etichette sottoposti a restyling. Tutto questo nel padiglione dedicato all'Emilia Romagna.

Il Resto del Carlino brinda con l'Ottocento



**Ottocento nero, il protagonista dei brindisi
per i 130 anni della storica testata bolognese**

Un vino speciale per un evento speciale. E' Ottocento Nero prodotto dalla cantina Albinea Canali – un gioiello del gruppo Riunite-Civ che si adagia sulle colline di Montericco sulle alture reggiane – che è stato confezionato in una bag esclusiva proprio per diventare il vino ufficiale dei 130 anni de il Resto del Carlino. Ottocento Nero è un Lambrusco impenetrabile al colore, intensissimo, di grande struttura morbida ed avvolgente con marcate note di ciliegia e mora.

FB, il lambrusco incantevole

Si chiama FB che sta per fermentato in bottiglia. E' un lambrusco unico prodotto da Albinea Canali di un colore quasi ametista, ha sentori marcatissimi di melagrana, di lievito. Al palato è al tempo stesso fresco e avvolgente. Un vino di assoluta eleganza, di giusto nerbo che ha il fascino dell'antico per una degustazione contemporanea. Aperitivo con i salumi, perfetto con paste al ragù e con carni salsate. Un solo aggettivo: incantevole.

La parabola del Pignoletto

Da vino quasi provinciale a successo internazionale: succede al Pignoletto ed è merito della cantina Righi che lo ha lanciato sia frizzante – secondo tradizione – che soprattutto come spumante. Ottimo con pesci, carni bianche, verdure e da aperitivo. Un vino anche per l'estate visto che Righi offrirà in Gdo insieme con un 'intrigante' ice bag che permette un consumo in condizioni di temperatura ideali, mettendo all'interno del ghiaccio.



**LAMBRUSCO
EMILIA**
E' il rosso
italiano più
consumato,
produzione
bandiera
del gruppo





LA VIA EMILIA DEL GUSTO

A Vinitaly l'Emilia Romagna si presenta con una rievocazione storica: la via Emilia 187 a.C. che l'Apt oggi declina come un itinerario del gusto e delle eccellenze della regione: dai vini ai salumi passando per la wellness e la motor valley.

LA SICILIA IN BIANCO

La cantina Settesoli una delle più importanti cooperative d'Italia al Vinitaly porta i bianchi di Sicilia. E tutta la regione celebra (ad esempio con Donnafugata) il Cataratto e l'Inzolia divenuti ormai vini internazionali.

IL PRIMATO DEL SASSICAIA

Anche una rockstar mondiale come Madonna ha deciso di brindare con il Sassicaia - prodotto a Bolgheri da Niccolò Incisa della Rocchetta - che nonostante tutto resta il vino italiano più celebrato nel mondo. Incantevole frutto della prima Maremma Toscana.

UNA SFIDA TRA CHEF

Moreno Cedroni per Velenosi (Marche) Cristiano Tornei per Cecchi (Toscana), Pino Cattalia, Nino di Costanza, Pietro Zito e Niko Romito per Farnese (Abruzzo), il Motorhome di Marco Capral (Umbria) il Vinitaly diventa anche una sfida tra gli chef stellati.

BOTTIGLIE DI LEGNO E VASI VINARI

Tra le novità che saranno visibili tra gli stand di Vinitaly ci sono 'Pinocchio' la bottiglia di legno per l'affinamento della bresciana San Vigilio, il vaso vinario in cocciopesto (prodotto dalla toscana Drunk Turtle) e i nuovi bicchieri Grangusto di Luigi Bormioli.

CHIANTI CLASSICO IL PIÙ AMATO

Il Chianti Classico continua ad essere il vino più amato dagli italiani ed uno dei campioni dell'export. Lo certifica la ricerca Iri sul vino venduto nella grande distribuzione. E al Vinitaly il 'Gallo Nero' porta le sue Grandi Selezioni.



Franciacorta, perle di vigna

E' un caso mondiale: un vino che in mezzo secolo è diventato sinonimo di eleganza, di italianità, di stile. E' il Franciacorta che nasce da quelle terre benedette che stanno intorno al lago d'Iseo. Il suo perlage è microscopico e nel bicchiere si osservano 'perle di vigna', il bouquet è complesso e floreale, al palato è incantevole. Nelle sue diverse declinazioni – da Chardonnay in purezza a Pinot Nero in purezza e poi Saten o rosato, non dosato o brut – il Franciacorta partecipa al successo mondiale degli spumanti italiani ed è uno dei protagonisti del Vinitaly. Saranno 57 le cantine presenti (43 nel Padiglione della Lombardia ubicato al Palexpo e quest'anno intitolato a Luigi Veronelli). «Vinitaly rappresenta un importante appuntamento internazionale prima di Expo Milano 2015, di cui Franciacorta è l'Official Sparkling Wine. La fiera di Verona sarà l'occasione oltre che per allacciare nuovi rapporti e raccontare agli appassionati del nostro vino e agli addetti le novità e i progetti che stiamo sviluppando, anche per presentare gli importanti appuntamenti dei prossimi mesi che ci vedono impegnati a Milano e in Franciacorta durante i sei mesi di Esposizione Universale – dichiara Maurizio Zanella, Presidente Consorzio

Franciacorta – Si tratta di una serie di attività ed eventi per far conoscere ai visitatori il vino e il territorio, incentivare il turismo in Franciacorta». Tra l'altro il 2014 è stato l'anno del grande successo del Franciacorta che ha venduto 15.475.977 bottiglie, di cui 1.428.993 all'estero. Il mercato estero rappresenta il 9,2% ed è cresciuto del 12,8% rispetto al 2013. Buoni i risultati anche in Italia con un aumento del 9,7%. I mercati esteri principali si confermano Giappone, con il 20% dell'export e USA, che rappresenta circa il 13%. In Europa si distingue la Svizzera con un incremento che supera il 40%.

Prosecco millesimato Intenso e croccante

Per il gruppo leader negli spumanti un presidio nel vino del momento era indispensabile. Maschio ha dato a Riunite-Civ il valore aggiunto delle terre trevigiane ed oggi Maschio dei Cavalieri è uno dei Prosecco D.O.C.G. Superiore di Valdobbiadene di maggiore caratura. Nel 2014 è stato prodotto anche l'esclusivo millesimato. Un vino di grande intensità floreale al naso, croccante al palato per il perlage, carezzevole. Uno spumante da tutto pasto.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.