

# LA VOCE DEI SOCI

La voce dei soci è il giornale in cui la Cantina dei Colli Ripani si racconta.  
A ogni numero le notizie, le iniziative e le novità che rendono la nostra Cantina traboccante di vita.

## Editoriale

di Giovanni Traini



**C**ari soci e care soci, sono felice e lo sono perché questo progetto ha preso il via. È il nostro giornalino, è di carta, ed è anche qualcosa di vivo che si adatta alle nostre esigenze per comunicare e condividere quello che ci sta più a cuore. Dalle nuove annate ai premi, dalle fiere alle quali partecipiamo agli eventi che organizziamo, come la nostra Festa del Vino sulla quale verrete aggiornati presto. Sono tante le novità che animano le nostre giornate e che troverete leggendo queste pagine. La Voce dei Soci è uno strumento di condivisione e di approfondimento, è un altro modo per sentirci ancora una volta parte dei Colli Ripani. Sono curioso di sapere cosa ne pensate e come possiamo migliorare le prossime uscite. Ora non mi resta che augurarvi buona lettura.

## Lavori in cantina *Intervista a Marco Pignotti*

«Questi lavori nascono dall'esigenza di traghettare la Cantina nel futuro delle sfide che ci attendono. La loro realizzazione presenta un elevato grado di innovazione. Gli investimenti previsti introdurranno tecnologie capaci di apportare miglioramenti al processo produttivo e al contempo permettono di conseguire un risparmio energetico. Aumenterà

la qualità e la sicurezza degli ambienti lavorativi, nonché il risparmio di giornate uomo, da riutilizzare in altri processi aziendali.»

Afferma il nostro enologo, Marco Pignotti, incontrato per un'intervista sulla ristrutturazione che da qualche mese interessa il nostro reparto di vinificazione.

*continua a pagina 2*



## Virginia torna a raccontare la sua storia

**I**l nostro piccolo e delizioso Teatro Luigi Mercantini custodisce un tesoro che da qualche mese è ancora più prezioso. Si è appena concluso il restauro della tela del sipario dipinta da Giuseppe Ruffini e danneggiata nel 2017. La scena raffigura il sacrificio di un padre che preferisce uccidere la figlia piuttosto che lasciarla in sposa a un soldato spagnolo. I lavori di restauro, guidati da Giacomo Maranesi in accordo con la Soprintendenza delle Belle Arti delle Marche, sono stati finanziati e possibili grazie all'impegno di ognuno di noi. I Colli Ripani sono anche la valorizzazione del panorama artistico del nostro territorio.

## Lavori in cantina

*segue dalla prima*

**Domanda:** Marco, quando sono cominciati e perché i lavori in Cantina?

**Marco Pignotti:** I lavori sono iniziati a giugno 2021. L'obiettivo è di ristrutturare la Cantina e renderla efficiente per rispondere alle sfide che ci aspettano.

**D:** Qual è l'obiettivo di questi lavori?

**MP:** Gli obiettivi sono molteplici. Il primo è migliorare il processo produttivo ed elevare il livello qualitativo dei prodotti, attraverso l'aumento dell'efficienza del reparto di vinificazione dei vini rossi e della batteria di serbatoi per lo stoccaggio e la fermentazione dei vini bianchi, nonché rendere ancora più sostenibili le lavorazioni di processo, riducendone i costi. Nello specifico, si è proceduto a implementare i serbatoi (vinificatori e tank), tramite l'installazione di tasche e fasce per la refrigerazione, il montaggio di pompe per i rimontaggi, il tutto gestito e monitorato da un software con tecnologia 4.0. Questi lavori sono stati anche l'occasione per installare apparecchi illuminanti con tecnologia LED, capaci di soddisfare le ultime normative cogenti in termini di sicurezza sui luoghi di lavoro. Il miglioramento della struttura della Cantina coinvolge anche la ristrutturazione, funzionale ed energetica, del corpo di fabbrica costituente l'involucro dei serbatoi vinificatori, del piazzale esterno di lavorazione, la linea fognaria, le vasche pigiatrici e l'installazione di un impianto fotovoltaico sul tetto della struttura di circa 60kW.

**D:** Con quali fondi sono stati finanziati questi lavori?

**MP:** Per questi lavori abbiamo avuto accesso ai fondi OCM vino. L'OCM vino è la misura che concede finanziamenti e contributi per i Produttori Vitivinicoli. In Italia opera con bandi annuali emessi dal Ministero per le Politiche Agricole e da ogni Regione o Provincia Autonoma, tramite contributi a fondo perduto dal 40% all'80%.

**D:** Come miglioreranno i nostri vini?

**MP:** Già dalla vendemmia 2021 abbiamo potuto usufruire di alcune di queste nuove

tecnologie, come la fermentazione a temperatura controllata per tutti i vini rossi, fino ad oggi impensabile. In questo modo siamo riusciti a preservare al massimo i precursori aromatici e aumentare la morbidezza dei vini stessi.

**D:** Quali sono i cambiamenti tangibili sul valore territoriale e sociale che questi lavori apporteranno?

**MP:** L'aumento intrinseco della qualità dei vini ci permetterà di poter vendere meglio i nostri prodotti e aprire ulteriori mercati nazionali e internazionali, in modo da poter consolidare la produzione e il sostentamento delle aziende dei nostri soci. Allo stesso tempo avremo un miglioramento sulla qualità degli ambienti di lavoro e un minor impatto sul territorio e sull'utilizzo delle risorse energetiche.

**D:** Cosa cambierà per i soci quando il nuovo impianto entrerà in funzione a pieno regime?

**MP:** Sarà sempre più importante la programmazione del calendario di raccolta, coinvolgendo le aziende associate tramite i nostri Tecnici di Campagna in modo da riuscire a vendemmiare in periodi simili vitigni e zone omogenee. Riusciremo così a sfruttare al massimo le tecnologie utilizzate.

*Grazie Marco, ora non vediamo l'ora di assaggiare i rossi della vendemmia 2021.*



Rosso Piceno DOC Superiore Castellano 2019

## Il nuovo Castellano

**D**a marzo stiamo bevendo la nuova annata del Rosso Piceno DOC Superiore Castellano 2019. Dal punto di vista organolettico non si discosta di molto dalla precedente. Ha un colore leggermente più vivo con lievi riflessi violacei. Al naso rimane sempre presente frutta rossa matura con note di vaniglia. In bocca ritroviamo un frutto croccante e un corpo pieno dato da una bella trama tannica. Lo sappiamo che non serve dirlo, ma se siete alla ricerca di un suggerimento in cucina, il nostro Castellano è perfetto con arrostiti misti e grigliate di carne, di carne – meglio se selvaggina – possono anche essere dei tortelli da condire con burro, salvia e pancetta.

“

*Nelle Marche c'è qualcosa che non ho trovato in nessun'altra regione: un sentimento plurale che spinge i vignaioli a darsi una mano l'un l'altro e a creare rete. Per me sono un esempio da seguire.*

Laura Donadoni

”



## La pluralità delle Marche – Custodi del vino

Non è solo perché il nome della nostra regione è plurale, noi plurali lo siamo anche nello spirito, siamo una cooperativa! Laura Donadoni, giornalista e brand ambassador del vino italiano nel mondo, l'ha capito subito. L'estate scorsa era venuta a trovarci per scoprire di più sulla nostra Cantina e sul nostro modo di vedere il vino. È rimasta affascinata dal fatto che non l'abbiamo ospitata nei vigneti, ma che il nostro racconto sia partito dal Teatro Luigi Mercantini con i lavori di restauro della tela del sipario ancora in atto. Poi l'abbiamo

condotta alla scoperta delle leggende più antiche, degli anfratti più suggestivi e ricchi di storia, degli scorci più panoramici di Ripatransone. Ha inserito questa esperienza nel suo libro Custodi del vino, edito da Slow Food, e incentrato su selezionate cantine del panorama italiano. Noi siamo in compagnia di Tenuta Cocci Grifoni, Aurora Vini, La valle del Sole e abbiamo come ambasciatore Pasta Mancini. Lo scorso mese, il Teatro Luigi Mercantini ha ospitato la presentazione del volume e gli altri produttori vinicoli. “Le Marche han-

no molto da insegnare alle altre regioni. Il loro essere uno spazio collettivo, la loro capacità di fare rete può essere di esempio agli altri agricoltori. Le tecniche di produzione sono talmente sofisticate che è difficile trovare un vino fatto male, quello che spesso manca è la coltivazione del rapporto umano”.

Per leggere il capitolo dedicato a noi e guardare i contenuti speciali, non resta che comprare Custodi del Vino o ascoltarlo sulla piattaforma Storytel.

## Uno spumante ancestrale come il nome che porta

Era da qualche anno che pensavamo a un prodotto nuovo per la nostra Cantina. Abbiamo cominciato a lavorare sullo spumante biologico metodo ancestrale da uve 100% Pecorino. Il metodo ancestrale prevede che la fermentazione si concluda in bottiglia, senza sboccatura. I lieviti rimangono in bottiglia e si depositano sul fondo, per poi

tornare in sospensione quando il vino è agitato, dandogli una leggera velatura. “Al naso si presenta ricco di note agrumate e un finale di mela. Al gusto si ritrova la freschezza del naso con sensazioni acidule, minerali di buona persistenza, tipiche del Pecorino. Abbiamo dedicato questo vino alle Grotte di Santità, quell'intrico di cunicoli preistorici e sotterranei che per 2000mq attraversano la nostra Ripatransone.” Marco Pignotti lo presenta così.



Grotte di Santità - Spumante BIO Ancestrale Dosaggio Zero da uve 100% Pecorino 2020

**VOLEVAMO  
FARE UN  
PRODOTTO  
DIVERSO**

## Premi e riconoscimenti

### *La conferma degli esperti*



Non partecipiamo ai concorsi per vincere, o per vantarci, partecipiamo ai concorsi per avere la conferma che tutti i ragionamenti sui quali ci confrontiamo, tutte le decisioni che prendiamo siano corretti e procedano verso la qualità riconosciuta e apprezzata dagli esperti. È successo così che La Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso ha dato

2 bicchieri a: Mercantino 2020, Diavolo e Vento 2015, Lajella 2020, Leo Ripano 2017 e Castellano 2018. Questi ultimi due vini hanno ricevuto anche tre stelle nella Guida Veronelli 2022. Ci meritiamo tutti un grande applauso per il lavoro svolto in ogni momento e fase del processo produttivo.

## OFFERTA DI LAVORO

In Cantina c'è sempre tanto da fare.

Siamo alla ricerca di persone da inserire per la vendemmia 2022, con possibilità di prolungamento per tutto l'anno. Il candidato ideale è preferibilmente in possesso di diploma in ambito agrario e/o esperienza pregressa. Se la cosa interessa te o qualcuno che conosci, raccogliamo le candidature all'indirizzo mail [job@colliripani.it](mailto:job@colliripani.it) con oggetto: Vendemmia 2022.



## Aperta la stagione fieristica

SlowWineFair, Vinitaly e Prowein. In questa prima parte dell'anno abbiamo già fatto tappa a Bologna, Verona e Düsseldorf. Tornare a vedere tanta gente, tutta insieme è stato rigenerante e l'energia si percepiva anche tra i corridoi dei poli fieristici. L'attenzione rivolta ai nostri vini è stata molta, ma il padrone della festa è stato Grotte di Santità Spumante Metodo Ancestrale. Si è fatto notare per le sue note agru-

mate e per la storia a cui il nome è ispirato. Durante il Vinitaly è stata presentata la guida 2022 realizzata da Daniele Cernilli con i team DoctorWine e NaturaSi. Tra le pagine di "Alla scoperta dei vini biodinamici e biologici. Un viaggio tra cantine, aziende agricole, ristoranti e strutture ricettive nel mondo del bio in Italia" anche una scheda dedicata alla nostra filosofia e ai nostri vini.

## Novità sulla costa

È nella natura delle cose cambiare. Lo vediamo quando passeggiamo tra i nostri filari, e ce ne accorgiamo quando ci troviamo di fronte a cambiamenti interni. Alba Falleroni, un'istituzione del punto vendita di San Benedetto del Tronto, è andata in pensione qualche mese fa. Ora al suo posto c'è Edvige Cossignani che gestisce la nostra bottega. Per vivere al meglio questo cambiamento, abbiamo pensato di rinnovare un po' il locale, organizzando lo spazio in modo diverso. Siete già passati a curiosare? Che ne pensate?



## Consigli di lettura

Che sapore ha un cibo giusto? Se la sostenibilità ambientale guadagna spazi di azione, equità e sostenibilità sociale rimangono terreni impervi da percorrere. Eppure è sempre più chiaro che un cibo non è buono se non è anche pulito e giusto.

INQUADRA IL  
QR CODE CON IL  
TUO SMARTPHONE  
E LEGGI L'ARTICOLO  
COMPLETO.

