

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

Cari soci e care socie, siamo arrivati a dicembre, mese di feste, auguri, regali e per noi momento di votazioni con l'arrivo delle elezioni di un nuovo Consiglio di Amministrazione e di un nuovo Presidente. Non vi nascondo che sto vivendo questi giorni con trepidazione. Se mi guardo indietro, mi sembra che abbiamo fatto molta strada in questi anni. Al di là dei successi e delle difficoltà, ci tengo a ringraziarvi perché insieme abbiamo fatto crescere la nostra cooperativa, perché non mi sono mai sentito solo nel prendere una decisione e perché rispetto e sincerità hanno sempre animato le nostre riunioni e discussioni, anche quelle più accese. Grazie a ognuno di voi, al consiglio di amministrazione, ai dipendenti e ai collaboratori per il prezioso contributo che avete dato, condividendo

le vostre idee, ma soprattutto coltivando e amando la nostra terra che è il bene più grande che abbiamo. Sono fiero dei nostri Colli Ripani e sento che continuando così possiamo fare ancora meglio.

Vi lascio alla lettura del terzo numero de *La voce dei soci* con una richiesta e un augurio. A Natale regalate e fate regalare i Colli Ripani. Diventiamo tutti ambasciatori del nostro lavoro, del nostro meraviglioso territorio e dei valori più intimi che ritroviamo in ogni nostro prodotto.

Vi auguro di passare un buon Natale, spensierato e ricco di risate, di cose buone da mangiare e dell'immane frustingolo sulle nostre tavole.

In ogni caso ci vedremo l'anno prossimo e per i buoni propositi, vi consiglio di trovare qualcosa di sfidante.

Novità da bere

Le Grotte di Santità – Spumante metodo Ancestrale si arricchiscono di una nuova etichetta: 100% uve Sangiovese Bio. L'abbiamo assaggiato con Marco Pignotti. "Si tratta di un vino spumante di qualità, dal perlage fine e persistente. La leggera velatura viene conferita dai lieviti ancora in bottiglia. Alla vista si presenta di colore rosa tenue, tendente al cipria. Al naso le note iniziali di pompelmo, virano poi verso l'arancia rossa. Al gusto si ritrova la freschezza del naso con sensazioni acidule, minerali di buona persistenza."

La vinificazione di Grotte di Santità – Spumante Ancestrale Dosaggio Zero da uve 100% Sangiovese avviene tramite criomacerazione breve delle uve vinificate in bianco. La fermentazione del mosto comincia nelle botti in cemento a temperatura controllata e termina in bottiglia in modo naturale. L'affinamento sui lieviti dura almeno 16 mesi. È la presenza dei lieviti a rendere questo vino spumante così speciale. Da degustare agitando il contenuto che porta in sospensione i lieviti, o lasciandoli sul fondo. A ogni calice una sensazione da cui lasciarsi attraversare e a ogni bottiglia un numero che traccia la sua identità per un'etichetta perfetta da abbinare a menù di terra e di mare.

I vini Grotte di Santità – da uve 100% Sangiovese 2021 e da uve 100% Pecorino 2021 – sono vini biologici, vegani e senza solfiti aggiunti.



Sostenibilità in Cantina

Intervista a Stefano Acciarri

La parola sostenibilità è sulla bocca di tutti. Si sente in TV e alla radio, si legge sui giornali e sui prodotti esposti al supermercato. E anche in Cantina se fa un gran discutere. Per questo abbiamo chiesto a Stefano Acciarri, agronomo e membro del CDA, cosa è per Colli Ripani la sostenibilità e come passa dalla teoria alla pratica.

Stefano Acciarri: Oggi possiamo dire che la sostenibilità è un concetto importante per la nostra Cantina, è uno dei capisaldi della mission aziendale e sono i fatti a dirlo: oltre la metà della produzione è ottenuta da aziende condotte in regime biologico, quindi a ridottissimo impatto ambientale.

Domanda: Da quanto tempo Colli Ripani se ne occupa?

S.A.: Il processo di sostenibilità è stato avviato più di 10 anni fa. La prima operazione messa in campo è stata la costruzione di un impianto fotovoltaico da circa 150kW, implementato di altri 50kW quest'anno. Per quanto riguarda il rapporto tra aziende e superficie coltivata, si nota un dato interessante: la superficie dei terreni in bio è quasi il doppio di quelli in convenzionale, mentre il numero di aziende in convenzionale è maggiore rispetto a quelle in bio.

di coscienza riguardo la tutela del territorio e non un semplice atteggiamento green messo in atto perché è di moda. A sostegno di questa consapevolezza e con il fine di certificare la sostenibilità, la Cantina si è anche dotata di sistemi informatici come Enogis di cui ci ha parlato Daniele Occhiodoro nello scorso numero, e di personale dedicato.

D.: Quali sono gli obiettivi a medio e lungo termine che Colli Ripani ha in agenda in merito alla sostenibilità?

S.A.: L'obiettivo principale è essere competitivi sul mercato, assicurando ai soci un reddito congruo nel rispetto del loro lavoro e dell'ambiente di cui si prendono cura. Ci impegniamo, inoltre, a cambiare la formamentis di tutti gli operatori della filiera, invitandoli a fare attenzione alle azioni che riguardano l'oggi perché non compromettano il futuro. E da ultimo, invogliamo,

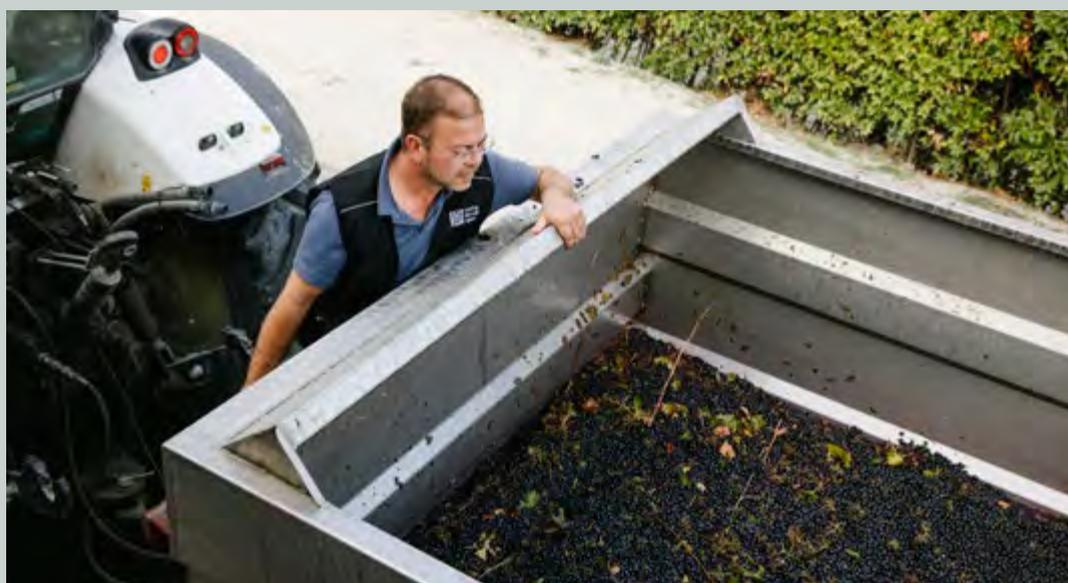


più importante e dispendiosa in termini di tempo è l'attività di controllo con relativa certificazione del processo. Quella più grande è la sensibilizzazione di tutti gli attori della filiera. Purtroppo sono in molti a non credere che la sostenibilità possa garantire un posizionamento di mercato più adeguato in termini economici e di pubblico. Pensano che sia solo una perdita di tempo e che continuare a fare come si è sempre fatto sia la cosa migliore. Li capisco. Il cambiamento porta con sé una certa complessità che lo rende poco attrattivo, ma attuare una coltivazione sostenibile è il modo migliore per garantire futuro ai nostri figli. E per futuro non intendo il lavoro nella terra, ma prospettive di vita e possibilità alimentari.

D.: In Cantina quali sono le figure di riferimento che sostengono il processo di sostenibilità?

S.A.: Ogni membro del CDA è promotore del cambiamento verso la sostenibilità, quindi può essere interpellato e coinvolto da ciascun socio. E poi ci sono anche io che, oltre a far parte del CDA, sono agronomo e all'interno della Cantina, con il supporto di due tecnici, mi occupo proprio delle certificazioni. Fornisco consulenza e informazioni, oltre a gestire la parte burocratica delle procedure di certificazione.

Grazie Stefano per il tuo tempo e per aver reso forte e vera una parola come sostenibilità.



Questo vuol dire che le aziende più moderne e specializzate nella produzione bio hanno aumentato la loro superficie di coltivazione, rendendo raggiungibile l'obiettivo di abbassare le emissioni di CO2. Per il CDA questa attitudine dimostra una grande presa

aiutiamo e sosteniamo i soci che desiderano intraprendere un percorso di transizione.

D.: L'azione più piccola e quella più grande che possono ritenersi sostenibili in una cooperativa vinicola?

S.A.: Seppur può sembrare piccola, l'azione



Percorsi di gusto

In Cantina arrivano i Percorsi di gusto, le esperienze di degustazione, in modo goloso e accurato per conoscere più da vicino i nostri Colli Ripani. Si tratta di 3+1 degustazioni studiate sulle nostre etichette per condividere storie di vino, di cibo e di territorio con i clienti che vengono a trovarci.

È possibile prenotare una di queste esperienze direttamente dal sito alla pagina dedicata. E visto che Natale è vicino, vicinissimo, anche questa può diventare un'idea da regalare ad amici, parenti e figli che vivono lontano dai Colli Ripani ma che li hanno sempre nel cuore. Le cartoline regalo con i diversi percorsi possono essere acquistate in Cantina.

INQUADRA IL QR CODE
O CONTATTACI:

0735.99940 – visit@colliripani.it



Resilienza

L'alluvione che si è abbattuta su Senigallia lo scorso 15 settembre ci ha ricordato che siamo un'organizzazione resiliente.

La resilienza è la capacità di un materiale di assorbire un urto senza rompersi. Così Sebastiano e Dina, responsabili del punto vendita, si sono dati da fare per liberare il locale da fango e detriti. Alcune bottiglie si sono rotte, altre pur essendo integre non potevano essere più vendute per motivi igienico-sanitari. E con l'aiuto di dipendenti e collaboratori, soci, amici e volontari, siamo riusciti a riaprire il punto vendita dopo due mesi di chiusura, approfittando per apportare alcune migliorie. L'apertura è stata anche l'occasione per creare un evento di degustazione che ha coinvolto tutti i punti vendita nella stessa giornata di sabato 12 novembre. Protagonisti dell'evento sono stati il nostro Garganello e il nuovo olio extravergine Sincerum.



Punto vendita di Senigallia (AN), in via Bovio 2/4

C'è un altro pensiero che in questa tragedia ci ha dato la forza di guardare avanti. Abbiamo ricevuto mail e messaggi di clienti vicini e lontani che si sono resi disponibili a darci una mano. Chi si è offerto di comprare le bottiglie rovinare, chi ha fatto una donazione alla Caritas di Senigallia e chi ci ha dedicato parole di affetto e incoraggiamento. Sentire tutto questo calore ci ha fatto capire che siamo riusciti a stringere un legame forte e sincero con i nostri clienti.



Diventiamo tutti un po' più esperti

Ti piacerebbe avere maggiore consapevolezza di quello che stai bevendo e di quello che produci? Avere le parole giuste per descrivere colore, profumo e sapore del tuo vino? O semplicemente abbinare l'etichetta giusta al piatto giusto? Dall'anno prossimo partirà per soci, dipendenti e collaboratori il corso di Avvicinamento al vino, articolato in quattro lezioni. C'è anche l'intenzione di organiz-

zare un corso di Primo livello che partirà in base al numero di adesioni che riceveremo. Entrambi i percorsi di formazione saranno coordinati da sommelier esperti e si svolgeranno in Cantina.

Questa è un'ottima occasione per conoscere meglio i nostri prodotti e quelli degli altri produttori. Se sei interessato a partecipare e vuoi sapere prezzi, orari e argomenti affrontati, chiamaci (0735.99940).



OFFERTA DI LAVORO

In Cantina c'è sempre tanto da fare.

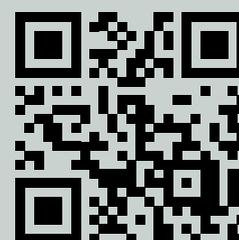
Siamo alla ricerca costante di persone da inserire nel nostro team, dalla produzione al raccontare e far assaggiare i nostri vini. È preferibile che il candidato o la candidata siano in possesso del diploma in ambito agrario o esperienza pregressa in questo settore, ma abbiamo anche voglia di trasferire le nostre conoscenze a chi non le ha, e a nostra volta siamo pronti a imparare.

Raccogliamo le candidature all'indirizzo mail: job@colliripani.it



Qualcosa di utile, qualcosa di unico

La guida ai regali di Natale dei Colli Ripani è consultabile in formato digitale e cartaceo nei nostri punti vendita. Nel catalogo abbiamo inserito tutto il bello della nostra produzione. Trovi percorsi tematici che coinvolgono etichette e merchandising, bottiglie uniche o da assemblare in confezioni, storie da ascoltare e regalare insieme a tradizioni da indossare e sfoggiare. Per questo Natale scegli i tuoi Colli Ripani, sono perfetti sotto l'albero o vicino al camino.



INQUADRA IL QR CODE
E SFOGLIA IL NOSTRO
CATALOGO

oppure passa nei punti vendita per la versione cartacea.

Per qualunque richiesta, puoi anche mandarci una mail a puntovendita@colliripani.it o chiamare in Cantina al solito numero: 0735.99940