

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, mentre scrivo questo editoriale sono alle prese con quella scarica di energia che i grandi eventi si lasciano alle spalle. La nostra Festa è finita solo da pochi giorni e sento dentro una strana mancanza, ma anche la voglia di mettermi in moto già per l'anno

prossimo. Sono stati valutati pro e contro e stiamo ragionando sulle attrazioni per la Ventiseiesima Edizione. Intanto, questa Festa

**C'È DA
PENSARE
AI FRUTTI
DELLA
VENDEMMIA
2022**

vi è piaciuta? Siete stati bene? Spero proprio di sì.

Nel frattempo c'è anche da pensare ai frutti della vendemmia 2022. Quest'anno è cominciata con notevole anticipo rispetto agli anni precedenti. Quali saranno gli effetti della siccità e della grandine di qualche settimana fa? Alcune azioni sono state intraprese con successo, per valutare i risultati di altre dovremo solo aspettare di assaggiare i frutti di questa raccolta. E come ogni anno ci auguriamo che tutti gli sforzi ne portino di buoni. Ancora una volta, non mi resta che augurarvi una buona lettura.

Al prossimo numero.



La Festa dei Colli Ripani

Ci piacciono le tradizioni e ci piace anche rinnovarle e quest'anno abbiamo fatto tutto per la prima e per la venticinquesima volta!

La nostra Festa è stata una ventata d'aria fresca e un punto fermo dal quale ripartire. Il vino insieme alla musica, il cibo insieme al merchandising, le performance artistiche insieme alla tranquillità, la storia insieme alla condivisione. Il 31 luglio, ognuno si è divertito secondo quello che gli piace fare e con le persone con cui ha piacere di stare.

continua a pagina 2

segue dalla prima

Questa è stata la data zero di un evento che aveva bisogno di sperimentare un nuovo linguaggio, in linea con la Cantina che siamo, già a cominciare dal nome: non più Festa del Vino, ma Festa dei Colli Ripani. Durante i due anni in cui non abbiamo potuto far festa, abbiamo sentito la necessità di riportare l'attenzione sul nostro vino e sul nostro territorio. È nata da qui l'esigenza di ripensare del tutto alla nostra Festa.

La mattina del 31 luglio ci siamo incontrati in Cantina per la tradizionale Messa con il Vescovo e poi ci siamo spostati nel Teatro Luigi Mercanti per parlare di tesori da salvare e del restauro della tela del sipario che ci ha visti coinvolti da vicino. Dalle 18, di nuovo in Cantina, con il vino dei Colli Ripani, liscio e in versione cocktail, come protagonista della serata insieme alla musica dal vivo, allo street food e all'intrattenimento per grandi e piccini. L'estate dei Colli Ripani è stata particolarmente ricca di gusto e di belle e nuove amicizie.



Alla stessa latitudine

Si è tenuta a maggio la celebrazione dei 10 anni del Dream Point 43° Parallelo. Il monumento si trova sulla pista ciclabile di Grottammare e segna il passaggio del 43° parallelo su uno dei due capolinea italiani, l'altro si affaccia sul Tirreno a Baratti, in Toscana. La celebrazione si è svolta nel Teatro Luigi Mercantini, a Ripatransone, ed è stata anche l'occasione di mostrare la nuova installazione – Dream Point 43° Parallelo – che arricchisce Piazza XX Settembre. In questo modo, passanti e turisti sapranno che la linea immaginaria che disegna la cartografia del nostro globo passa proprio sopra la torre civica del nostro comune. L'evento ha confermato l'impegno dell'associazione che in questi dieci anni si è dedicata alla promozione del territorio facendo conoscere le ricchezze culturali e le attrazioni turistiche. Tra gli ospiti d'eccezione anche Michele Straccia e Stefano Fraticelli in qualità di rappresentanti degli Avis Bikers dei Colli Ripani e profondi conoscitori delle bellezze del nostro territorio.



A scuola di cooperazione

Agiugno sono venuti a far merenda in Cantina i ragazzi della II A e della II B della Scuola Secondaria di Ripatransone. Sono venuti soprattutto per vedere con i loro occhi come funziona una cooperativa dopo averlo simulato con il progetto Crescere nella Cooperazione promosso dalla Banca di Credito Cooperativo

– Federazione Marchigiana e appoggiato dai docenti di entrambi i consigli di classe. I ragazzi si sono confrontati con il mondo degli adulti, con il prendere decisioni, stendere verbali, discutere e avallare opinioni, creare e presentare un prodotto, ma soprattutto lavorare insieme. Questo li ha portati a conoscersi meglio, ad aprirsi e a migliora-

re le loro capacità relazionali. Forse è presto per capire cosa vorranno fare da grandi, ma di sicuro, nell'immediato hanno sperimentato come il gruppo ti sostiene e aiuta, ti supporta in qualunque momento, ti dà forza. Voci indiscrete, hanno detto che la merenda è stata buonissima.

Dati, previsioni e mappe

Intervista a Daniele Occhiodoro

L'innovazione apportata agli ambienti della Cantina ha influenzato anche il vigneto. A febbraio di quest'anno è stata avviata una fase puntuale e accurata di monitoraggio grazie all'installazione del programma EnoGis. Per saperne un po' di più, abbiamo fatto alcune domande a Daniele Occhiodoro, responsabile tecnico della nostra Cantina.

Domanda: Come mai si è deciso di affidarsi a questo programma?

Daniele Occhiodoro: La necessità di conoscere e tracciare il processo di gestione della produzione vitivinicola, dalla coltivazione fino alla vinificazione, si scontra con la difficoltà di reperire o costruire informazioni cartografiche e con quella di integrare strumenti software eterogenei e renderli compatibili con consuetudini produttive consolidate.

Il programma EnoGis ci aiuta ad affrontare queste problematiche attraverso la raccolta e la gestione dei dati agronomici ed enologici utili alla Cantina per indirizzare con il tempo le scelte di management e raggiungere gli obiettivi prefissati con maggiore efficienza ed economicità.

Tra gli obiettivi principali, quello di migliorare di più la qualità dei prodotti realizzati, per far fronte a un mercato sempre più esigente ed attento.

D: Come EnoGis migliora la vita in Cantina?

DO: Il programma porta in Cantina la semplicità. È sufficiente uno smartphone per raccogliere i dati direttamente in campagna e per visualizzare, sul posto, tutte le informazioni sulla storia del vigneto e le altre relative all'utilizzo dei dati satellitari o ai modelli previsionali sullo sviluppo delle malattie. Le stesse informazioni sono anche consultabili su qualsiasi computer tramite piattaforma web.

Il sistema è a disposizione delle attività dei tecnici della Cantina per le attività di rilievo e monitoraggio dei lavori e della situazione in campagna, per fornire indicazioni tecniche ai soci e per visualizzare, in un pannello di controllo, la compilazione dei Registri di Campagna dei soci. Il program-

ma offre anche servizi per i soci: ogni socio, con accesso differenziato ed esclusivo, potrà vedere i propri dati storici, consultare i rilievi fatti dalla cantina nei suoi vigneti e accedere al proprio Registro di Campagna.

D: Da quanto tempo è in uso EnoGis?



DO: A partire da febbraio, i tecnici della Cantina insieme ai tecnici del software hanno lavorato per inserire i dati a supporto. A oggi sono attivi i moduli Vigneto e Cantina e stiamo lavorando per implementare e rendere fruibile il modulo per la gestione dei quaderni di campagna dei soci.

D: Avete già notato dei miglioramenti? Se sì, quali?

DO: Al momento il programma ci ha aiutati nell'intervento di fronte all'insorgenza delle malattie in vigna. Gran parte dei benefici del programma saranno notati soprattutto in fase post-vendemmia. Il software, infatti, ci aiuterà a programmare meglio i tempi e le modalità di raccolta e a gestire meglio l'uva a seconda dei prodotti da realizzare.

Grazie, Daniele, seguiremo i progressi man mano che EnoGis si adatterà alla vita dei nostri Colli Ripani.

C'è cibo e c'è vino

Alcuni giorni prima e altri dopo la nostra Festa, a Ripatransone, sono tornate le serate in piazza C'è Cibo e C'è Vino. Una formula, ormai nota, che in questa edizione – la terza – ha visto consolidarsi la partnership con la gastronomia Pasta all'uovo Mozzoni alla quale si è aggiunta la collaborazione del Bar Pasticceria Centrale. Tra vino e cibo, questa sinergia ha messo in campo il meglio del gusto della nostra terra.

Biologico e naturale

L'8 settembre siamo tornati a Bologna in occasione del Sana, il principale palcoscenico di prodotti biologici e naturali. In esposizione i cinque vini della Linea Biologica e Sincerum BIO, in nostro olio extravergine di oliva Biologico. Immane anche Grotte di Santità – Spumante BIO Ancestrale Dosaggio Zero da uve 100% Pecorino. È il secondo appuntamento dell'anno dedicato al bio a cui partecipiamo, l'obiettivo è quello di farci conoscere e riconoscere anche per quanto riguarda processi e colture rispettose della natura e delle persone.

Premi e riconoscimenti

La conferma degli esperti

Con un punteggio di 88 e la medaglia di bronzo il Castellano 2019 Linea 508 ha incontrato il parere positivo dei giudici del concorso IWC – International Wine Challenge. La giuria ha apprezzato anche il Falerio Pecorino 2020 della Linea Biologica attribuendogli un punteggio 85. Medaglia di bronzo (punteggio 89/100) anche al Leo Ripano 2017 che ha soddisfatto la giuria del premio Decanter World Wine Awards. A entrambi i concorsi partecipano cantine da tutto il mondo, la competizione è elevata e la nostra soddisfazione anche. Siamo una Cantina cooperativa che ha deciso di puntare sulla qualità dei suoi prodotti.



Capitale della cultura

La notizia di Pesaro eletta Capitale della Cultura 2024 non poteva che riempirci di gioia per due motivi. È una città delle Marche e la presiediamo con uno dei nostri punti vendita. L'atmosfera frizzante, l'afflusso di turisti e gli eventi che coinvolgeranno il capoluogo di provincia permetterà di far conoscere i nostri vini a un più vasto pubblico.

A Pesaro siamo in via Giovanni Giolitti con Elide Gostoli e Luigi Perugini. Se passate da quelle parti, sapete dove sentirvi a casa.

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

Made in bike

È già da qualche anno che Banca Ifis sta approfondendo, in maniera verticale, la complessità del mondo della due ruote con il progetto Ecosistema della Bicicletta. Grazie ad una serie di interviste, Made in Bike, approfondisce la relazione tra cicloturismo, bicicletta (anche elettrica) e l'offerta di ciclovie sulla nostra penisola. Per la puntata dedicata alle Marche, Paola Gianotti ha intervistato il nostro pre-

sidente, Giovanni Traini, insieme a Fabrizio, CEO dell'azienda Focarini Bikes. È stata l'occasione per fare un giro sui nostri percorsi ciclabili, mostrare e far assaggiare i prodotti del nostro territorio, parlare della nostra cooperativa e accennare agli Avis Bikers dei Colli Ripani di cui siamo sponsor e promotori. Nel mese di settembre, la puntata che ci vede protagonisti sarà condivisa sulle piattaforme social di Banca Ifis e sulle nostre.



Consigli di lettura

Stiamo assistendo a una positiva inversione di trend che ci riguarda da vicino. Finalmente ci si è accorti che le cantine cooperative stanno diventando un modello positivo di relazioni, sociali e ambientali, e di investimento nella qualità dei prodotti. Non vanno sottovalutate.

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

