

# 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**are socie e cari soci, il 2023 è già cominciato da qualche mese, ma non c'è ancora stata un'occasione ufficiale in cui potervi ringraziare per aver partecipato alle elezioni. Quella è stata una giornata molto importante per tutti noi, una proficua occasione di confronto. Qui mi piace

**CI ASPETTANO  
GRANDI SFIDE,  
E SAPERE DI  
POTER CONTARE  
SU TUTTI VOI  
MI CARICA DI  
ENTUSIASMO.**

anche ringraziare i membri uscenti del Consiglio d'Amministrazione per il prezioso contributo dato finora e augurare buon lavoro alla nuova squadra. A medio e a lungo termine, ci aspettano

grandi sfide, e sapere di poter contare su tutti voi mi carica di entusiasmo. Tra nuovi progetti e prodotti, fiere nazionali e internazionali, abbiamo davanti un anno impegnativo, ma sento che siamo pronti per attraversarlo un passo alla volta, come abbiamo sempre fatto, tutti insieme. Questo è il bello dell'essere una cooperativa.

E, con estrema soddisfazione, condivido con tutti voi i risultati ottenuti di cui leggerete in queste pagine, a riprova che la strada intrapresa è quella giusta.

## Bilanci, resoconti e buoni propositi *Intervista a Manuela Pignotti*



Con Manuela Pignotti, membro del CDA, abbiamo avuto la possibilità di scambiare alcune riflessioni sul 2022 e cercare di fare previsioni su cosa aspettarci dal 2023.

*continua a pagina 2*

## Bilanci, resoconti e buoni propositi

### Intervista a Manuela Pignotti

segue dalla prima

**Manuela Pignotti:** Il 2022 era iniziato come l'anno della ripresa totale del mercato Horeca, dopo la flessione causata dalle chiusure imposte dalle norme Covid. Ma l'inizio della guerra ha cambiato di molto le prospettive.

I costi dell'energia e di tutti i materiali sono andati alle stelle, poi l'inflazione, e il mercato ha accusato il colpo. Nonostante questo, con un pizzico di orgoglio il 31 Agosto 2022 abbiamo chiuso il bilancio in positivo, con un apprezzamento del valore liquidato ai soci.

**Domanda:** A dicembre è stato nominato un nuovo CDA, quali sono i progetti per il 2023?

**M.P.:** Con il rinnovo delle cariche del CDA sono entrati due nuovi membri con cui si è già stabilito un buon rapporto di collaborazione e condivisione. I progetti per il 2023 sono diversi e ramificati.

Per ora siamo focalizzati sugli strumenti da utilizzare per potenziare le vendite e migliorare la qualità dei prodotti.

In campo stiamo continuando e consolidando il progetto del 'tecnico in campagna', per dare un punto di riferimento ai soci e anche per avere un occhio più attento alle diverse esigenze dei vigneti, differenti per dislocazione.

Inoltre, stiamo anche lavorando per ottenere delle certificazioni di sostenibilità, che, oltre a offrire la garanzia di tutela delle risorse del territorio, rappresentano una leva competitiva sul mercato e uno strumento di marketing da non sottovalutare.

Per quanto riguarda le vendite, l'obiettivo per il 2023, è di continuare ad aumentare la quota del fatturato sull'im-

bottigliato, restando al passo con tempi e trend, incrementando i mercati già aperti.

**D.:** Di certificazioni e sostenibilità ci ha parlato Stefano Acciarri nello scorso numero, possiamo avere da te approfondimenti su come pensate di aumentare il fatturato dell'imbottigliato?

**M.P.:** Per perseguire questo obiettivo, i primi interventi intrapresi coinvolgono i nostri punti vendita. Si tratta di interventi volti a migliorare l'estetica dei negozi e di conseguenza anche l'esperienza d'acquisto. Fondamentali saranno anche le sessioni di formazione degli addetti alla vendita. La nostra Cantina ha un catalogo molto vasto che richiede consapevolezza su tecniche di vinificazione, conoscenza di vino e olio, curiosità sul territorio a cui le nostre etichette fanno riferimento.

**D.:** Come avete deciso di creare questi momenti di formazione?

**M.P.:** Nella sezione Marche dell'Associazione Italiana Sommelier è stato individuato il partner ideale. Così abbiamo dato il via al corso di avvicinamento al vino – Quattro passi in Cantina – che ha coinvolto agenti, collaboratori e consumatori. Il corso è stato molto apprezzato e stiamo lavorando su un secondo appuntamento che si svolgerà, sempre in Cantina, tra marzo e aprile. Stiamo anche raccogliendo iscrizioni per un Corso di Primo Livello, più tecnico e approfondito. Questo è un progetto in cui credo molto e che mi vede in prima linea nella sua realizzazione.

*Grazie Manuela per il tuo tempo, è stato un piacere parlare con te.*

## Premi e riconoscimenti

### La conferma degli esperti

Il Mercantino – Offida DOCG Pecorino 2021, definito come Pecorino di alta gamma, e il Leo Ripano – Offida DOCG 2018, a cui è stato dato l'aggettivo 'sensazionale', sono stati inseriti nella guida Gilbert & Gaillard, rispettivamente con punteggio di 92 e 93 che ha conferito a entrambi la Double Gold Medal.

Questa guida è un riferimento importante per professionisti e amanti del vino che si impegnano nel promuovere vini di qualità, rappresentativi di un terroir e del know-how di uomini e donne appassionati.

È una grande soddisfazione sapere che due dei vini della Linea 508 fanno parte di una selezione internazionale così importante. Continuiamo così!



SIAMO  
FOCALIZZATI  
SUL POTENZIARE  
LE VENDITE  
E MIGLIORARE  
I PRODOTTI



## Quando tutto comunica impegno e qualità

**P**oco prima che il Vinality 2023 aprisse le porte a esperti, appassionati e buyer di vino, la giuria del 27° Vitaly Design International Packaging Competition ha reso pubblici i risultati. Tra i vincitori, nella categoria Vini Spumanti, il nostro Grotte di Santità – Spumante Bio Ancestrale da uve 100% Sangiovese 2021 Senza Solfiti Aggiunti ha ricevuto il premio Etichetta d'oro.

L'etichetta, disegnata da Andrea Castelletti Studio, evoca nei colori e nelle lavorazioni le Grotte di Santità, quei corridoi sotterranei che attraversano Ripatransone e che sono stati funzionali nella storia del nostro paese.

Negli anni, la giuria del Vinality ha avuto modo di apprezzare il lavoro che facciamo con le nostre etichette, scegliendo di premiarci in più occasioni a partire dal 2015:

2015, Premio Speciale "Etichetta dell'anno" - Rosso Piceno DOC, Linea Biologica

2016, Etichetta di bronzo - Capitolo n.1, Marche IGT Passerina, Linea Colli Ripani

2016, Premio Speciale "Packaging 2016" - Linea Colli Ripani

2020, Etichetta d'argento - il vicolo, Marche IGT Rosato

2020, Premio Speciale "Etichetta dell'anno" - Anima Mundi, Terre di Offida DOC Passerina Passito

2022, Etichetta d'oro, Grotte di Santità, Marche IGT Rosato Spumante BIO Ancestrale

Ci impegniamo perché tutto quello che produciamo sia coerente: il contenuto e il contenitore, per noi, devono sostenersi a vicenda e parlare la stessa lingua.

## Il cavallo di fuoco

**Q**uesta storia ha a che fare con la nostra Ripatransone, l'Ottava di Pasqua e dei fuochi d'artificio. Sì, c'entrano anche un cavallo e un artificiere di Atri, in Abruzzo. Ma andiamo con ordine. Siamo nel 1682, è maggio e stiamo festeggiando la Madonna di San Giovanni (la domenica successiva a quella di Pasqua). Il nostro artificiere, attraversa più volte la piazza a cavallo, lanciando fuochi d'artificio in ogni direzione a illuminare il cielo. Da allora, all'Ottava di Pasqua, all'imbrunire scende in piazza un cavallo in lamiera di ferro adornato con fuochi d'artificio spettacolari. La gente si riversa in piazza e segue il cavallo in questo spettacolo pirotecnico. Assistere al Cavallo di Fuoco è una di quelle cose che non si riesce a descrivere, va vissuta per coglierne appieno l'atmosfera e le sensazioni di gioia e libertà che si respirano.

Tra i nostri vini, sono due le etichette che rendono omaggio a questa manifestazione: il Rosso Piceno DOC Superiore della Linea



'settantase77e e il Condivio® – Offida DOCG Pecorino della Linea 508°.

Per la manifestazione di quest'anno c'è qualcosa di diverso: le nuove felpe del Cavallo di Fuoco. Si tratta di un'edizione speciale e limitata (solo 100 pezzi) disegnata da Andrea Castelletti Studio per la Confraternita della Madonna di San Giovanni. Abbiamo contri-

buito anche noi alla realizzazione di questa felpe che celebra la Marcia N.23, quella che accompagna il Cavallo di Fuoco nella sua sfilata. Parte del ricavato della vendita è destinato al sostegno del lavoro della Croce Azzurra di Ripatransone e Cossignano. L'Ottava di Pasqua 2023 è il 16 aprile, ci vediamo in piazza a Ripa per festeggiare.

## Terra di Ascolana Tenera



Il nostro nuovo olio extravergine biologico monovarietale di Ascolana Tenera, e si chiama Terra. È un progetto ambizioso. Come sapete, a dispetto delle sue dimensioni, questa cultivar ha un ridotto rapporto tra quantità di olive e olio prodotto. Si parla di una resa del 7-8%, questo è uno dei motivi per i quali l'Ascolana Tenera è impiegata principalmente in cucina. Ma il suo olio ha qualcosa di unico. I profumi di erba e pomodoro, l'equilibrio tra l'amaro e il piccante, il colore giallo dorato con quei riflessi verdi e il suo fruttato medio, lo rendono perfetto per accompagnare zuppe di legumi e cereali, antipasti, pesce crudo, molluschi e crostacei, carni bianche e insalate. Con Terra il nostro Ciavarro, la zuppa di legumi e cereali tipica di Ripa, diventa irresistibile.



## La nuova PAC

Il 1° gennaio 2023 è entrata in vigore la nuova PAC (Politica Agricola Comune) e l'Italia ha definito la propria strategia agricola fino al 2027 in un documento denominato Piano strategico.

Vista la portata dei cambiamenti, il 31 marzo ne abbiamo parlato in Cantina con Riccardo Meo, esperto di Sviluppo Rurale per la Rete Rurale di Ismea – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Sono molte le novità che interesseranno le aziende agricole a partire dalla domanda unica di maggio e dai futuri bandi di sviluppo rurale di emanazione regionale.

In questo rinnovato quadro nazionale, di

particolare interesse sono gli Ecoschemi, interventi del primo pilastro fondamentali per mantenere il livello di pagamento delle imprese in linea con quello delle precedenti programmazioni.

Novità importanti anche sul fronte della condizionalità che, incorporando il greening, diventa rafforzata e vincola gli imprenditori che percepiscono aiuti a rispettare degli impegni più ambiziosi sotto il profilo ambientale.

Se per qualche motivo non sei riuscito a partecipare all'incontro, puoi confrontarti con Daniele Occhiodoro per avere maggiori informazioni.

## In giro per il mondo

Partecipare alle manifestazioni fieristiche è uno dei modi che abbiamo per far conoscere la nostra storia e raccontare dei nostri prodotti, della nostra terra. Selezioniamo le fiere in base a quelle che sono più adatte ai nostri prodotti. Sono interessanti Slow Wine Fair, di solito a febbraio, e il Sana, a settembre, che si svolgono a Bologna e sono dedicate alla viticoltura sana e giusta, come succede in una conduzione biologica. L'altro appuntamento importante è il Vinitaly, che si svolge a Verona nel mese di aprile. Tra le manifestazioni all'estero partecipiamo al ProWein in Germania, di solito a marzo.

La novità più interessante presentata in questi appuntamenti è la Linea Grotte di Santità composta da due spumanti bio e senza solfiti aggiunti, ottenuti con metodo ancestrale da uve 100% Pecorino e da uve 100% Sangiovese. Sono prodotti in cui crediamo molto e siamo curiosi di vedere come verranno percepiti.

Il nome della Linea fa riferimento a quell'intrico di cunicoli sotterranei che attraversa Ripatransone e che ispira da sempre storie e leggende.

## 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](mailto:job@colliripani.it)