

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.

Che anno sarà? *Intervista a Giovanni Traini*

Dicembre è tempo di resoconti, idee e progetti. È il momento per guardare a quei quasi 365 giorni trascorsi per capire cosa e come sono stati e dove ci hanno portati. E ne abbiamo altrettanti a cui pensare e per i quali abbiamo già cominciato a lavorare. Abbiamo quindi pensato di raggiungere Giovanni Traini, il nostro presidente, in Cantina per una chiacchierata e sentire dalla sua voce qual è per lui il bilancio di questo 2023 e cosa c'è da aspettarsi dal 2024.

Giovanni Traini: Siamo giunti alla fine di un altro anno e in questo 2023 vorrei ricordare: gli investimenti sull'azienda con l'impegno rivolto a ottenere le certificazioni, in particolare quella Equalitas (per la sostenibilità aziendale) arrivata nel mese di luglio che ci porta a essere la prima azienda vitivinicola certificata sostenibile nel Piceno e la terza a livello regionale. Questo riconoscimento parte da lontano. Sono anni che la nostra azienda mette in campo azioni mirate alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Siamo una delle prime aziende BIO delle Marche e da anni abbiamo realizzato dei processi di lavorazione mirati al risparmio energetico con particolare attenzione alla salute e alle condizioni di lavoro dei nostri dipendenti e dei nostri soci. Nel 2023 c'è stata la nostra tradizionale Festa dei Colli Ripani che è stata l'occasione per organizzare, per la

continua a pagina 2



Premi e riconoscimenti



Anche la coda del 2023 ci ha riservato delle soddisfazioni. Gli ultimi due vini premiati sono il Rosso Piceno DOC 2022 della Linea Biologica e il Falerio DOC 2022 della Linea 'settantase77e'. Il primo ha ricevuto la medaglia d'argento dalla giuria del concorso Mundus Vini - The Grand International Wine Award. Il secondo, durante la manifestazione a Mare il Falerio, l'evento dedicato a uno dei vini più iconici del Piceno che si svolge a Porto Sant'Elpidio, ha vinto il primo premio.

Che anno sarà?

Intervista a Giovanni Traini

segue dalla prima

prima volta, un convegno dedicato al mondo del vino e al territorio dal taglio attuale e concreto. Sicuramente questo appuntamento verrà riproposto anche nei prossimi anni insieme alla prima fiera agricola di settore e alla nostra immancabile Festa. Ci stiamo già lavorando, così come siamo già concentrati sugli obiettivi che ci guideranno il prossimo anno. Per il 2024 vogliamo continuare a investire sulla qualità, su promozione e marketing e rafforzare la nostra presenza sui mercati nazionali e soprattutto internazionali. I nostri prodotti imbottigliati hanno raggiunto un livello di qualità alto confermato dai riconoscimenti e dai premi che i nostri vini continuano a ricevere. L'inserimento nelle guide di settore e il rafforzamento della rete commerciale, migliorano costantemente la riconoscibilità della nostra Cantina. La strada è quella giusta.

D.: Parliamo della vendemmia 2023. Come è andata?

G.T.: Abbiamo concluso, forse, la vendemmia peggiore che la nostra azienda e il nostro territorio ricordino. Non ci sono testimonianze di annate simili. Tutto si è concentrato a maggio. Prima la forte grandinata che ha danneggiato una buona parte delle uve, poi le continue piogge che non hanno permesso di effettuare regolarmente i trattamenti, sia per i vigneti in conduzione biologica sia per quelli in conduzione convenzionale, anche se risultati meno danneggiati. Inoltre, le piogge hanno innescato la malattia della peronospora che, in alcuni casi, ha distrutto anche il 100% del raccolto, riducendo del 50% la quantità di prodotto che la nostra Cooperativa solitamente lavora. In questa situazione così pesante, possiamo evidenziare due aspetti positivi. Il primo dovuto alla nostra capacità organizzativa: proprio quest'anno abbiamo messo in campo un progetto agronomi-

co di monitoraggio delle piante guidato dal dottor Stefano Acciarri. Con l'aiuto di collaboratori interni e il supporto del responsabile degli acquisti collettivi, in alcuni casi si è riusciti ad arginare la peronospora e le altre patologie, mettendo in condizione i soci di conferire una discreta quantità di uva. Allo stesso tempo, facendo scelte vendemmiali in collaborazione con il nostro tecnico siamo riusciti a ottenere anche in questo anno prodotti di ottima qualità. Il secondo aspetto riguarda il mercato all'ingrosso a cui abbiamo ridato vitalità. Dalla fine dell'anno 2022 fino alla vendemmia



del 2023 era un mercato paralizzato, con più richieste di distillazione di crisi. Oggi, visto tutto quello che è successo, il prezzo dei vini in giacenza e dei prodotti nuovi ottenuti sta riscontrando una discreta richiesta con incrementi del 15-20% rispetto all'annata precedente. Questo ci dà un po' di conforto nel prosieguo della vita aziendale e sociale.

D.: Il progetto che chiude il 2023 è l'apertura del punto vendita a Ripatransone. Come è nato e cosa sarà?

G.T.: Siamo contenti di aver inaugurato il 2 dicembre, in piazza Matteotti 1, il

nostro punto vendita nel centro storico di Ripatransone. Anche qui sono orgoglioso di poter dire che siamo la prima azienda di Ripatransone a investire sul territorio cittadino. Il progetto era nell'aria già da qualche anno, da quando abbiamo iniziato a investire sulla promozione del territorio quale veicolo per far conoscere i nostri vini in tutto il mondo. La nostra città è bella, attira turisti e viaggiatori e i suoi vicoli e piazze, diventano, soprattutto in estate e durante le festività, luoghi di aggregazione e condivisione. Vogliamo che il nostro punto vendita, il Club dei Colli Ripani

– Enoteca e Wine Bar, diventi lo spazio che accoglie chiunque abbia voglia di un ricordo della sua terra, della sua vacanza, e anche un posto per assaggiare, degustare e scoprire i nostri vini e il territorio di cui siamo portavoce. Il Club dei Colli Ripani, un club nient'affatto esclusivo, è piuttosto un luogo da vivere e condividere.

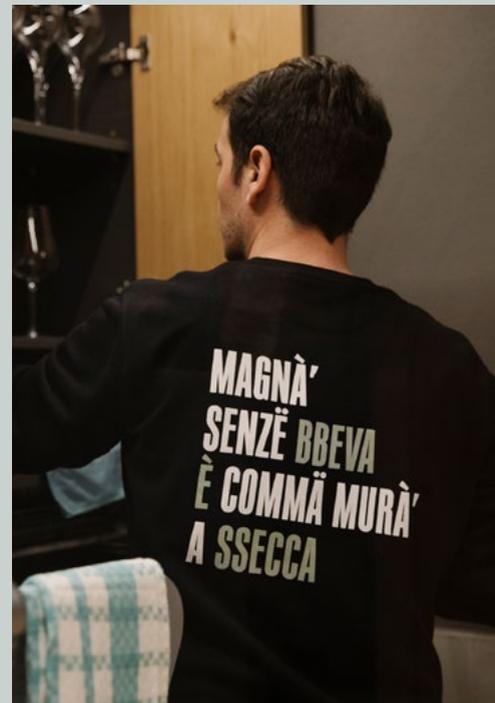
D.: Visto il periodo: quale augurio vuoi fare ai soci e alle loro famiglie?

G.T.: C'è un augurio che rinnovo ogni anno a me stesso e che estendo a tutti i soci e alle loro famiglie. Mi auguro – e questo augurio coincide con il mio impegno e con quello di tutti i dipendenti – che il nostro consiglio di amministrazione possa

mettere in campo tutte le iniziative necessarie affinché la nostra azienda sostenga l'attività di ogni singolo socio. Le feste sono anche un momento di leggerezza e di risate, quindi auguro a tutti di passarle in modo sereno e disteso.

Un'ultima cosa, voglio fare un appello: ricordate di regalare per Natale i nostri Colli Ripani, il frutto del nostro lavoro e la bellezza della nostra terra.

Grazie Giovanni per il tuo tempo e buone feste anche a te.



In centro città

Aperto da pochissimo, nel cuore della nostra Ripatransone, a due passi dal Leo Ripano raffigurato nell'etichetta dell'Offida DOCG Rosso della Linea 508°, in piazza Matteotti 1 il Club dei Colli Ripani – Enoteca e Wine Bar. È il nostro nuovo punto vendita ed è anche un modo

per conoscere il nostro territorio con degustazioni e aperitivi. L'abbiamo pensato come un luogo aperto a tutti e un riferimento per la città e per i turisti che si scoprono viaggiatori. E anche un modo per conoscere e sperimentare gusti e cose diverse. È già in atto una collaborazione con FIUTO Art

Space, la galleria curata da Alex Urso, e per il futuro prevediamo di coinvolgere anche chef e associazioni culturali, scrittori e artisti. Il Club dei Colli Ripani è un posto intimo e accogliente che mostra da subito il senso di casa che abbiamo noi a Ripa. Sei già andato a vedere com'è?



Dieci anni fa

Dieci anni fa è iniziato un nuovo percorso e questo ci ha portati a raccontare la nostra storia con parole nuove. Dieci anni fa abbiamo rivisitato la Linea 'settantase77e, quella che omaggia la nostra prima produzione e dedicata al mondo horeca. L'abbiamo fatto coinvolgendo sette coppie di creativi che hanno permesso ai vini di raccontarsi come mai avevano fatto prima.

Oggi, dopo dieci anni che questa storia si è fatta conoscere e riconoscere sui tavoli dei ristoranti e quelli dei bar, vogliamo celebrare questo anniversario. Per farlo abbiamo deciso di impreziosire le etichette, quelle che hanno la forma di Ripatransone, la nostra casa, con nuovi dettagli che ne aumentano il valore e l'importanza. Inoltre, ai sette vini – Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche IGT Passerina, Falerio DOC, Falerio Pecorino DOC, Montepulciano

d'Abruzzo DOC, Rosso Piceno DOC e Rosso Piceno DOC Superiore – abbiamo deciso di aggiungere la Lacrima di Morro d'Alba DOC. È un vino rosso, tipico della zona di cui porta il nome che potrà essere assaggiato già nei primi mesi del 2024. Chissà cosa avrà da dirci. Per la sua etichetta abbiamo coinvolto una nuova coppia creativa. Tutti i dettagli saranno svelati nel prossimo numero.

La Linea 'settantase77e ci ricorda di quel 1977, del nostro primo vino, e ancora di più ci ricorda di quel 1969 di quando ci siamo messi insieme, credendo nelle potenzialità di un territorio, il nostro, nella forza del gruppo e nel desiderio di fare qualcosa di buono per noi e per chi ci sarà dopo. E allora, in questi giorni di festa facciamo un brindisi anche a noi che siamo la Cantina dei Colli Ripani da cinquantaquattro anni.



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.

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

È il momento giusto per un regalo Colli Ripani



C'è chi sostiene che i Colli Ripani sotto l'albero stiano benissimo. E lo crediamo anche noi. Così anche per questo Natale abbiamo creato la nostra guida ai regali. Confezioni speciali, contenitori in cartone e in legno per accogliere più bottiglie, la selezione delle nostre magnum e tutti i prodotti che non sono vino. Ci si può divertire a comporre, scegliere e mixare vini e magliette, oli e teli mare, buoni per degustazioni e formati magnum. E soprattutto a creare regali secondo gusti e sensibilità di chi li riceve e di chi li fa.

A Natale fai un regalo bello, utile e unico, come il territorio che abitiamo. A Natale regala i tuoi Colli Ripani.

Ti aspettiamo nei nostri punti vendita.