N°3 - Settembre 2021

EMILIA WINE HOME



Migliolungo Etichetta d'Oro Vinitaly design 2021

Invernaia la nuova linea di Casali Viticultori

Emilia Wine & Friends

Colle Ventoso Un cru d'elezione

"Ci sentiamo fortunati ad abitare in un luogo così, dove abbiamo potuto imparare la semplicità del fare e la responsabilità di lavorare con impegno e passione, giorno dopo giorno."

Identità, senso di appartenenza, condivisione dei valori e del codice etico che regola il lavoro e il comportamento dei dipendenti. Sono questi i pilastri su cui si sta sviluppando la mission e la crescita commerciale del Gruppo Emilia Wine. Crediamo che la nostra identità dipenda fortemente da ciò che ci circonda, dal territorio e dalla comunità che ci accoglie, con la quale interagiamo quotidianamente. Diamo pertanto grande importanza al forte sentimento di appartenenza a questa terra e siamo convinti che il nostro futuro dipenda dalla capacità di valorizzare i custodi del nostro sapere. Gli agricoltori, certamente, ma anche gli operatori del settore con i quali condividiamo una particolare etica del lavoro, ispirata all'onestà, al rispetto, alla responsabilità. E pure al piacere e alla convivialità.



Marco Fasoli
Direttore Commerciale di Emilia Wine



Export

Emilia Wine & Friends

Il 16 giugno scorso si è tenuto, presso l'agriturismo Il Bove alle porte di Reggio Emilia, l'evento **"Emila Wine & Friends"**, organizzato per incontrare i collaboratori del mercato estero, presentare il nuovo progetto commerciale che il Gruppo Emilia Wine sta sviluppando e confrontarsi con la rete vendita, illustrando dati, numeri, cosa si è fatto finora e in quale direzione si vuole andare per valorizzare la nostra realtà del territorio reggiano. All'incontro, che è stato pensato come una sorta di proseguo del primo "Concilium" realizzato nel 2020, hanno partecipato, insieme al comitato direttivo di Emilia Wine, tutte le figure che si occupano di export e che coprono i mercati mondiali. A fare il punto della situazione dopo un anno di esportazioni e ad illustrare il nuovo progetto commerciale estero ci ha pensato **Francesca Daviddi**, responsabile dell'Unità Business Export di Emilia Wine che ha iniziato il meeting presentando il codice etico del Gruppo, "per trasmettere il senso di appartenenza non solo internamente ma anche all'esterno, indispensabile per costruire una attività di successo". Un senso di appartenenza strettamente legato alla valorizzazione del territorio: "Crediamo fermamente nel valore del territorio sul quale investiamo molte energie e dedizione, sostenendo l'horeca locale, perché riteniamo che essere forti sul territorio è la condizione necessaria per essere forti a livello internazionale". Si è parlato di piramide qualitativa e rapporti fra persone, di accoglienza, di come costruire sinergie fra i vari ambiti professionali, insieme alla creazione di un team animato dalla passione, da un metodo di lavoro condiviso e del piano di marketing e comunicazione. Ovviamente si è affrontato il tema dell'ottimizzazione dei prodotti, del loro posizionamento o riposizionamento, della riqualificazione delle denominazioni, spiegando le scelte che hanno portato a ridefinire le linee per renderle più rappresentative, senza trascurare le richieste di mercato. "Per esempio, la linea Casali 1900 nasce per soddisfare le necessità del mercato internazionale e valorizzare la storicità del marchio". Sul valore di brand si è concentrata la massima attenzione. "Territorio e brand sono state le parole chiave della giornata. Pensiamo, infatti, che vendere un marchio, più che un singolo prodotto, aiuti a vendere meglio. La storicità di un marchio come Casali è per il cliente indice di qualità e credibilità. Il valore della storia è direttamente collegata al valore del territorio, perché è portatrice di un racconto da condividere con il consumatore finale. Se non sei un marchio, sei un semplice prodotto. E se sei un semplice prodotto dovrai battere la concorrenza puntando solo sul prezzo". Infine, si è evidenziate l'importanza della holding: "Il cliente è rassicurato dalla prospettiva di un solido rapporto commerciale. La garanzia per lui risiede nella forza del gruppo".

Il commento più bello in occasione dell'incontro? Quello di un agente che, a fine giornata, ha affermato: "Ho capito che quando sono con un cliente non devo parlare di prezzo. La prima cosa che devo fare è raccontare il vino e il valore del marchio".



Invernaia

Debutta la nuova linea di Casali Viticultori



L'etichetta

Il disegno è un microcosmo di valori. La clessidra indica lo scorrere del tempo, l'importanza della memoria, dove passato e presente sono in connessione, e l'equilibrio delle cose nell'universo. Gli altri simboli richiamano il territorio reggiano e la sua storia: il monumento di Lazzaro Spallanzani intento ad osservare una rana attraverso una lente e l'Osservatorio astronomico a lui dedicato; il mosaico del Duomo di Reggio Emilia (XII sec.); la Torre dell'Orologio del Palazzo del Monte di Pietà (costruita nel 1216); l'Orlando Innamorato di Matteo Maria Boiardo, poeta e conte di Scandiano. E, poi, l'airone, presente nelle terre emiliane, quale icona di sapienza; infine, l'immagine del contadino a suggerire l'impegno e la passione del lavoro nei vigneti.

Bianco, rosso e rosato. Sono le tre referenze della linea "Invernaia" realizzata da Casali Viticoltori, storica azienda con sede a Pratissolo di Scandiano che opera dal 1900 e nel 2014 è entrata a far parte del gruppo Emilia Wine. Tre nuovi fermi, prodotti in un numero limitato di bottiglie riservate alla ristorazione di pregio, che valorizzano i vitigni autoctoni e internazionali tradizionalmente coltivati sulle colline reggiane. Il nome evoca l'evoluzione e la maturazione in cantina durante l'inverno, un'attesa necessaria per ottenere vini di alta qualità, che fondono insieme doti di fragranza e mineralità, freschezza ed equilibrio e si abbinano sia ai piatti della gastronomia locale, sia a quelli più innovativi della moderna cucina italiana.





Invernaia Bianco Emilia Igp, di colore giallo paglierino con riflessi verdolino, unisce la Spergola, uno dei vitigni più rappresentativi del territorio reggiano e del quale Casali Viticultori è tra i principali portabandiera, all'esuberanza aromatica del Sauvignon Blanc. Il risultato è un vino delicatamente fruttato con sentori di frutta tropicale e bianca, acido e fresco, che si sposa bene con primi e secondi di pesce.

Il **Rosso Invernaia Emilia Igp** è un taglio bordolese tra Merlot e Cabernet Sauvignon con profumi di frutta scura, come mora e ciliegia, e leggere note di tabacco. Un rosso rubino intenso ideale con carne alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Invernaia Rosato Emilia Igp nasce dal connubio tra Cabernet Sauvignon, Marzemino e Lambrusco di Sorbara e profuma di fiori e frutta secca con sentori di rosa selvatica, pesca e fragoline di bosco. Un vino morbido e piacevolmente fresco che si addice ai piatti tipici della cucina mediterranea.

I tre vini della linea Invernaia sono prodotti in sole 6000 bottiglie per ciascuna tipologia e vengono distribuiti esclusivamente nel canale Horeca.



Vinitaly

Premio Etichetta d'Oro al Lambrusco Migliolungo



C'è anche l'iconica etichetta del Lambrusco **Migliolungo** tra quelle premiate all'ultima edizione del **Vinitaly Design International Packaging Competition**, che si è svolta lo scorso 11 giugno presso Veronafiere. Lo storico vino prodotto dalla Cantina di Arceto si è aggiudicato il premio **"Etichetta d'Oro"** nella categoria "confezioni di vini frizzanti a denominazione d'origine e a indicazione geografica". La giuria ha scelto i vincitori selezionando i migliori abbigliaggi tra 175 campioni all'interno di 12 categorie. "Siamo molto soddisfatti per questo importante riconoscimento" ha commentato **Marco Fasoli**, direttore commerciale di Emilia Wine. "Il Lambrusco Migliolungo è un vino davvero unico nel suo genere perché unisce al suo interno ben 21 vitigni. È un inno alla biodiversità, ben valorizzato da un'etichetta che proprio recentemente è stata oggetto di una rivisitazione in chiave artistica e che rappresenta le tante anime che fanno parte di questo vino". E l'enologo **Luca Tognoli**, la cui firma è presente sull'etichetta vincitrice del premio, ha aggiunto: "È un riconoscimento che ci riempie di orgoglio perché siamo molto legati a questo vino. Il Migliolungo celebra l'impegno dell'Istituto Zanelli nel recupero di antiche varietà che, altrimenti, rischiavano l'estinzione. Un progetto che Cantina di Arceto si è sentita di sostenere attivamente sin dal suo esordio e che rappresenta un grande valore per l'intero territorio di Reggio Emilia".











La nuova cestistica

Un catalogo di prodotti selezionati per tutto l'anno

Non ci sono solo i vini prodotti dal Gruppo Emilia Wine. Grazie alla collaborazione con piccole aziende d'eccellenza del territorio italiano, collaboratori e clienti avranno a disposizione un catalogo di prodotti selezionati disponibili tutto l'anno per creare cesti e composizioni accattivanti da regalare in ogni occasione speciale. Olio, pasta, prodotti cosmetici e delizie gastronomiche, che presto saranno esposti anche nel nuovo Emilia Wine Home, uno spazio per lo shopping di qualità.

Colle Ventoso

Un cru d’elezione

L’etichetta

Un uccello dall’occhio vispo sorvola morbide colline che richiamano la zona di produzione di questi vini. L’immagine delle foglie piegate dal vento vuole ricordare la brezza della frazione di Ventoso, collocata nella zona pedecollinare alle spalle di Scandiano. Un disegno stilizzato di grande leggerezza e raffinatezza, con motivi geometrici e floreali dai colori vivaci, accostati in un bellissimo patchwork.

Le vigne coltivate sul colle ventoso alle spalle di Scandiano, a 500 metri di altitudine all’interno della Doc Reggiana Colli di Scandiano e Canossa, è il Cru d’elezione per le uve Spergola e Lambrusco Grasparossa, due vitigni autoctoni da cui nascono tre vini riconoscibili della linea “Colle Ventoso”: Spergola, Lambrusco Grasparossa Secco e Lambrusco Grasparossa Abboccato, tutti con la denominazione Colli di Scandiano e di Canossa Dop. Il soffio che accarezza il fianco della collina si insinua tra i filari delle viti favorendo una ottimale maturazione delle uve, così da realizzare un bilanciamento perfetto tra sapidità, acidità e concentrazione.

Colle Ventoso Spergola è un vino Spergola in purezza, nato dall’attenta selezione di uve di alta collina provenienti da vigneti di oltre 30 anni di età. Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, ha un profumo con note floreali dolci su una base di frutta a polpa bianca. Il suo gusto delicato è dotato di un’ottima freschezza e bevibilità che lo rende abbinabile a piatti leggeri, come i tagliolini con scampi e zucchine o il pollo al limone. Ha un sapore leggermente fruttato e profuma di frutti del sottobosco, con amarene insieme a viole e mandorle, il **Lambrusco Grasparossa Secco**, 100% Lambrusco Grasparossa, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e spuma purpurea. Per la sua componente tannica, bilanciata dalla moderata acidità, è adatto ad accompagnare piatti tipici della tradizione emiliana, come lasagne e stracotto di manzo. Lo stesso si può dire per il **Lambrusco Grasparossa Abboccato** dalle piacevoli note floreali di violetta, frutti di bosco, amarene e mandorle, che si gusta con primi piatti, pasta al ragù e carni bollite.



grapes and MORE

Collaboratori

Nico Ferrari



Una società di consulenza nata per aiutare le piccole e medie aziende vinicole che non hanno la possibilità di rivolgersi direttamente ai mercati internazionali. È la **“Grapes & More”** di **Nico Ferrari** che affianca importatori e buyer nella presentazione e promozione di vini e cantine ai clienti finali. Da oltre un anno collabora con Emilia Wine, seguendo i mercati esteri con un focus particolare sul Nord America dove vengono esportati i prodotti classici del Gruppo, ovvero le tipologie di Lambrusco.

“I più richiesti sono i vini della linea Cantastorie la completezza di gamma e l’immagine molto ben coordinata ma ha riscontrato successo anche il Lambruscone perché, oltre al prodotto, ha una etichetta accattivante che colpisce il consumatore americano. Anche il Migliolungo cattura in quanto è un vino al di fuori degli standard, diverso dai lambruschi normalmente conosciuti in quei Paesi”. La pandemia, racconta Ferrari, ha rallentato le attività commerciali in America come in tutto il mondo ma l’attenzione verso prodotti di Emilia Wine non è mai venuta meno. “La nostra organizzazione può contare su un collaboratore con base in Canada e su brand ambassador residenti che possono spostarsi liberamente negli USA per seguire direttamente i clienti. Con Emilia Wine stiamo portando avanti una politica di qualità e di revisione dell’immagine del lambrusco che non può e non deve più essere visto come un prodotto di basso costo e di valore mediocre ma, al contrario, deve essere finalmente riconosciuto come un vino qualitativamente apprezzabile”. Attualmente i vini del Gruppo Emilia Wine sono venduti in Florida, Ohio, Alabama, Michigan, New York, New Jersey, North Carolina e in parte anche in California. “Li presentiamo attraverso varie attività di promozione, organizzando degustazioni ed eventi, affiancando costantemente i nostri clienti e i loro agenti, andando personalmente nei negozi e nei ristoranti per far provare i prodotti. Stiamo investendo molto in questa direzione e stiamo riscontrando molti apprezzamenti”.



Collaboratori

Alessandro Filippini

Esperienza ultraventennale nel mondo del vino e tanta passione. **Alessandro Filippini**, milanese, collabora con Emilia Wine ricoprendo il ruolo di area manager per il Centro Italia. «Ho intrapreso con entusiasmo la collaborazione con questa realtà perché credo fermamente nel rilancio del Lambrusco al di fuori delle sue zone di produzione. Intorno a questo vino, purtroppo, ci sono luoghi comuni da sfatare, primo fra tutti quello legato al suo presunto consumatore di riferimento, per così dire decisamente ‘territoriale’ e datato. Emilia Wine con tenacia sta dimostrando esattamente il contrario con prodotti che incontrano sia il favore di palati esperti, sia quello di un pubblico più giovane» spiega Filippini. «Il Pra di Bosso Storico, considerato il cavallo di battaglia di Emila Wine, sta riscuotendo molto successo, come del resto il Migliolungo, un blend che facciamo soltanto noi» aggiunge. «I consumatori del Centro Italia - prosegue Filippini - apprezzano sempre di più anche la linea Invernaia perché bene si abbina a piatti più tradizionali e semplici, ma sa stupire anche con qualche azzardo. Non solo. I nostri prodotti stanno conquistando anche il momento dell’aperitivo. In questo caso, mi riferisco alla Spergola Bianco, un vino fresco, giovane e con una corrispondenza naso palato eccellente». «Raccontare il Lambrusco in questa sua nuova veste è molto stimolante per chi fa il mio mestiere. Il momento dell’assaggio, importantissimo, accompagnato da una bella narrazione, abbatte il pregiudizio e stimola immediatamente attenzione e curiosità».





Ca’ Matilde

L’orto sulla tavola stellata

Immerso nel verde e nella quiete delle terre reggiane, con vista sulle colline, Ca’ Matilde è un elegante ristorante ambientato in un antico casale di campagna ristrutturato, con giardino delle erbe aromatiche e orto biodinamico. Da sedici anni è un vanto della gastronomia locale, grazie al talentuoso chef Andrea Incerti Vezzani, una stella Michelin, che propone piatti contemporanei dove l’amore per la propria terra e l’omaggio alla tradizione si sposano con una equilibrata e raffinata creatività, insieme a tecniche di cottura che conservano leggerezza e purezza di profumi e aromi. Gli ospiti sono invitati alla scoperta di veri e propri itinerari gastronomici, che si basano sulla stagionalità e, soprattutto, su ciò che offre l’orto, a volte anche un solo prodotto intorno al quale Andrea crea un percorso di degustazione unico e imprevedibile, che sorprende sempre. Dei quattro ‘Itinerari’, *Gli Intramontabili* sono i piatti del ricordo, ispirati all’infanzia, espressione delle storiche ricette reggiane; *Acqua in bocca* ha come protagonista il pesce, in base all’offerta del mercato ittico del momento; *Con i piedi per terra* è l’esaltazione dei colori, profumi e sapori delle varie stagioni; *Cielo* è l’esperienza culinaria libera da limiti, frutto di ricerca, di contrasti e accostamenti inusuali. Ogni percorso, sempre diverso ma con una importante base aromatica di vegetali freschi appena raccolti, è accompagnato dai migliori vini della cantina, che conta oltre quattrocentocinquanta etichette nazionali e internazionali, fra cui occupano un posto di rispetto i Lambruschi di Casali Viticultori. Ca’ Matilde è anche un laboratorio alimentare, dove si preparano prelibatezze da gustare a domicilio, e una locanda con sei deliziose camere.



Polpo con crema di patate al basilico, melanzane e pomodori confit

Ingredienti (per 6 persone)

1 polpo da circa 1,5 kg
50 gr concentrato di pomodoro
400 gr patate
150 gr pesto di basilico
500 gr melanzane (perlina, rosse e bianche)
200 gr pomodori datterini
Olio extravergine d’oliva
Sale
Pepe
Peperoncino
Basilico
Timo

Preparazione

per il polpo:

Cuocere il polpo in poca acqua per circa 1 ora (dipenderà dalla dimensione del polpo) e lasciarlo raffreddare nella sua acqua, quindi scolarlo e ridurre l’acqua fino ad ottenere una consistenza sciropposa, aggiungendo 300 gr di Invernaia Rosato Emilia Igp, peperoncino e 50 gr di concentrato di pomodoro. Filtrate e tenete da parte.

per la crema:

Lessare le patate in acqua, pelarle, schiacciarle e montarle con una frusta, aggiungendo latte caldo e pesto di basilico fino ad ottenere una consistenza cremosa e vellutata. Aggiustare di sale e pepe.

per i pomodori datterini:

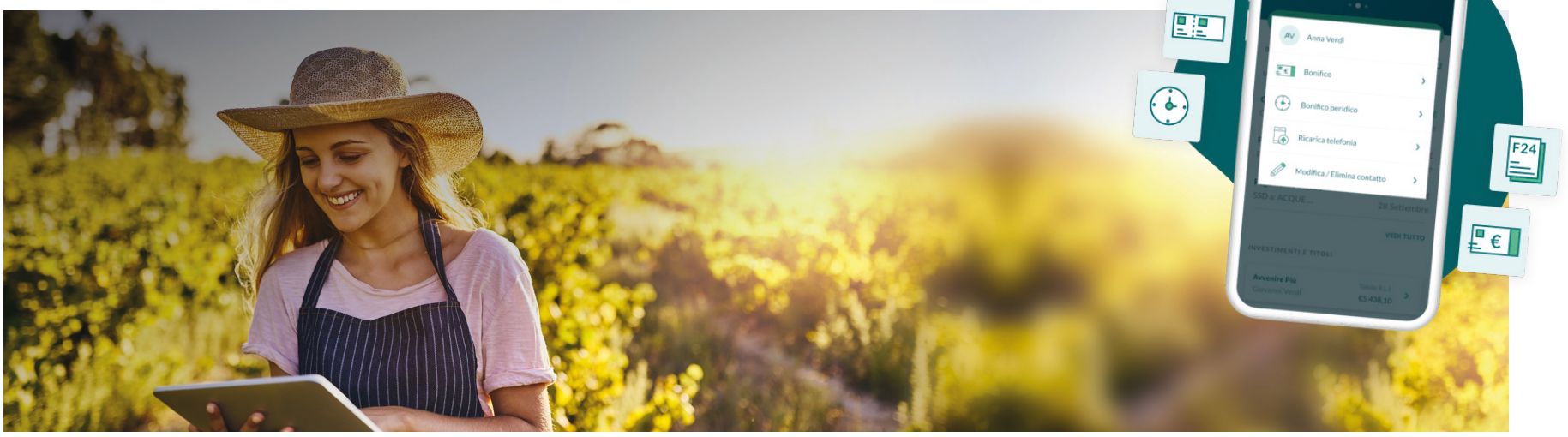
Scottarli in acqua bollente per pochi secondi poi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Pelarli e disporli in una teglia, condirli con timo e basilico, sale e pepe, quindi farli asciugare in forno a 120° C per circa 2 ore. Coprirli con olio extravergine d’oliva e tenerli da parte.
Rosolare le melanzane in padella con olio, aglio, sale e pepe. Arrostire i tentacoli del polipo in forno a 230° C fino a doratura, glassarlo con la sua riduzione.
Disporre la crema di patate e il pesto di basilico nel piatto, posizionare in ordine le melanzane, il polpo tagliato a pezzi, i pomodori datterini confit e rifinire con la riduzione di polpo.



Abbinamento

Invernaia Bianco e Invernaia Rosato Emilia Igp

Crédit Agricole Italia: strumenti innovativi a favore dell'Agrindustria e del settore vitivinicolo



Crédit Agricole Italia è una banca fortemente radicata sul territorio nazionale e da sempre leader nel settore agroalimentare, del quale ha sempre dimostrato una conoscenza approfondita. Le soluzioni proposte da Crédit Agricole hanno un approccio coerente e intendono sostenere l'agroalimentare quale settore trainante per l'economia regionale e nazionale, puntando sull'innovazione e sulla specializzazione.

Un esempio è l'app **Agriadvisor**, un innovativo sistema di consulenza dedicato messo a punto da Crédit Agricole Italia, capace di analizzare e rispondere ai fabbisogni finanziari delle aziende agricole. Grazie a questo approccio, le informazioni economiche fornite dall'agricoltore (dimensioni, tipologia di produzione ecc.) consentono di ricostruire in tempo reale il ciclo economico – finanziario dell'azienda e di proporre finanziamenti personalizzati che ne garantiscano l'equilibrio finanziario.
Alla fine dello scorso anno, è **stata sviluppata un'iniziativa dedicata al settore vitivinicolo italiano** e siamo stati tra i primi istituti a finanziare le giacenze di magazzino dei prodotti Dop e Igp detenuti dalle imprese, compresi quindi i vini a Denominazione di Origine. Questo finanziamento, denominato **Pegno Rotativo**, potrà essere rinnovato automaticamente con la semplice sostituzione del prodotto dato in pegno con quello di nuova produzione, con la produzione che rimarrebbe, fisicamente, nei magazzini aziendali.
È la dimostrazione dell'attenzione del Gruppo Crédit Agricole Italia al settore dell'Agroindustria, attraverso uno strumento finanziario innovativo dedicato a questo settore, che permette di rafforzare il sistema delle garanzie, di ridurre il costo del credito ma anche di apportare un reale vantaggio a tutta la filiera, consentendo alle imprese di tutte le dimensioni di sfruttare gli asset di cantina per avere nuova finanza da impiegare nella gestione.

Cantina di Correggio

Situata in posizione strategica alle porte del centro storico di Correggio, questa Cantina, entrata nel Gruppo Emilia Wine nel 2014, ha una consolidata tradizione nella vinificazione delle uve lambrusco, grazie anche all'utilizzo di moderne tecniche di vinificazione e impianti tecnologicamente avanzati che rispondono alle esigenze di una viticoltura sempre più specializzata e performante. Nel suo punto vendita si possono acquistare i lambruschi tipici della pianura reggiana, sfusi e in bottiglia.

EMILIA WINE HOME

Con il contributo di:

n. 3 – settembre 2021

Proprietà
Emilia Wine S.c.a.
Via 11 Settembre 2001, 3
Arceto di Scandiano (Re)

Progetto e coordinamento editoriale
Fruitecom - Stefano Malagoli,
Alice Camellini, Giulia Michelini,
Luca Speroni

Testi
Rita Bertazzoni

Foto
Marco Parisi, Alessio Ferrera

Progetto Grafico
RED Creative Company -
Claudio Piccinini

Stampa
Grafical

Le cantine di Emilia Wine