



Accordi di distribuzione VINI BRUNO ROCCA NEL PORTFOLIO PELLEGRINI

"Il vino come specchio e anima della terra, il territorio, protetto e difeso, come fedele alleato". Questa la filosofia dell'azienda agricola Rabajà di Bruno Rocca che entra a far parte del catalogo di Pellegrini Spa. Tutte le etichette provengono dalle sole uve di proprietà: più della metà sono di Nebbiolo, da cui si ricavano Barbaresco (Rabajà, Coparossa e Maria Adelaide). Il rimanente dà vita a Barbera d'Alba e d'Asti, Dolcetto d'Alba, Langhe Chardonnay, Langhe rosso e Barbera d'Asti.



"Educazione al Gusto"

TUTTI A SCUOLA NELL'ORTO CON MARCHESI ANTINORI
Avvicinare i bambini al territorio ed educarli a un'alimentazione corretta, tra i banchi e poi negli orti realizzati nei giardini delle scuole, con laboratori e attività ludico-didattiche, incontri con gli esperti e visite alle realtà produttive locali, in compagnia di un'agronoma e di un'insegnante. Ecco la mission di "Educazione al Gusto", progetto condiviso da Marchesi Antinori, che ha deciso di portarlo nelle scuole del Chianti Classico.



TEBALDI

VINI AD ALTA CONCENTRAZIONE DI SALUBRITÀ: L'ESPERIENZA FREEWINE®

Un insieme di tecniche e pratiche mirate (biotecnologie, tecnologie impiantistiche, formazione del personale ecc.) che rendono possibile il risultato di vini a basso contenuto di allergeni



Freewine® (tebaldi@tebaldi.it - info@freewine.eu) è una piattaforma cioè un insieme di tecniche e pratiche mirate che coinvolgono biotecnologie, tecnologie impiantistiche, formazione del personale e tutto ciò che rende possibile il risultato di vini a basso contenuto di allergeni (non si può parlare di "zero solfiti" in quanto ci sono quelli naturalmente prodotti dal lievito, semmai "zero solfiti aggiunti"). L'idea nasce in Tebaldi (Vr) nel 2008 e convince finora più di una trentina di aziende italiane da Nord a Sud Italia con ampia gamma di tipologie di vino, sia in produzione convenzionale sia biologica, che aderiscono per la fase produttiva, dalla raccolta dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento. La via è scientifica e tecnologica con protocolli personalizzati a seconda del vitigno e dello stile di produzione. Importante è l'impegno alla riduzione dei costi oltre all'adeguata comunicazione verso il mercato a partire dal blog www.freewine.eu.

Rivolgendosi a tutti i produttori, Freewine garantisce un vino nuovo con cui differenziarsi dalla concorrenza sostenendo nuovi argomenti di vendita e puntando a nuovi mercati. Freewine si adatta ai diversi livelli di mercato permettendo di perseguire la crescita del valore aggiunto legato a un prodotto più salubre. Tecnicamente, si propone con un pacchetto omnicomprendivo chiavi in mano legato in proporzione alla quantità di vino che si intende produrre.

Il progetto Freewine è disponibile come applicativo formativo all'interno del Progetto Tergeo (www.tergeo.it)

GRUPPO LA-VIS

NUOVA DISTRIBUZIONE PER CESARINI SFORZA

Affidata a Ethica, società commerciale del Gruppo, è operativa da settembre e interessa il mercato nazionale

Da settembre 2013, la distribuzione delle produzioni Cesarini Sforza Spumanti sul mercato nazionale, sarà curata direttamente da Ethica, società commerciale del Gruppo La-Vis, controllante di Cesarini Sforza Spumanti, già operante nella commercializzazione di altri importanti marchi di proprietà del Gruppo La-Vis tra i quali: "La Vis" e "Cembra - cantina di montagna" (Trentino), "Dürer-Weg" (Alto Adige), "Villa Cafaggio" e "Poggio Morino" (Toscana). "La commercializzazione delle bollicine Cesarini Sforza da parte di Ethica - precisa Marco Zanoni, ad La-Vis - si aggiunge al portafoglio della rete di commercializzazione sul mercato nazionale nei canali

tradizionale e moderno del Gruppo. Ciò potrà certamente assicurare un proficuo sviluppo delle collaborazioni commerciali con i clienti esistenti e tutti i nuovi protagonisti del bere bene".

"La valorizzazione delle produzioni trentine dei nostri Soci in Cesarini Sforza Spumanti - ricorda Matteo Paolazzi, presidente della Cooperativa - ha potuto già affacciarsi sui mercati come confermano i riconoscimenti del miglior Spumante d'Italia 2013, secondo Il Gambero Rosso con il cru Trentodoc Metodo Classico Aquila Reale e del miglior spumante d'Italia nel rapporto qualità-prezzo secondo Slow Food con lo Charnat Brut Riserva Cesarini Sforza".

MAKRO LABELLING

UN POSIZIONAMENTO SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

Il 90% dell'attività dell'azienda di Marmirolo che opera nel campo delle etichettatrici industriali è destinato all'export. Nuovi accordi in Cina e in Russia e nuovi prodotti



Sempre più positivo il riscontro sui mercati internazionali di Makro Labelling, azienda operante nel campo delle etichettatrici industriali (da 1.500 a 42.000 bott/h, con etichettatura fino a 5 elementi per bottiglia), per il settore beverage, alimentare e della detergenza, la cui attività è rivolta per il 90% all'export.

Fra gli ultimi successi si segnala la partnership con la ditta costruttrice cinese Yantai Brema Machinery Co. Ltd di Yantai City, che oltre a rappresentare l'azienda sul mercato cinese si avvarrà della sua collaborazione per la parte tecnica. O ancora l'accordo con Maxivin Ltd di Minsk in Bielorussia, che provvederà alla promozione commerciale, garantendo anche servizio tecnico e assistenza ricambi. Inoltre Makro Labelling per la prima volta è stata presente in maniera diretta al Drinktec. E precedentemente alla Sydney Viticulture Show, attraverso il proprio agente Costa Enterprise, con una macchina autoadesiva MAK 4 12PUASLSCO2 venduta alla ditta Tresor Wine. La macchina è dotata del sistema di orientamento ottico modello Follower 2, messo a punto da Makro Labelling, che riduce notevolmente i costi nei cambi formato. Altra novità è il sistema non stop, che permette alla macchina di rimanere sempre in produzione alla massima velocità anche durante i cambi bobina. Ancora, Makro Labelling ha prodotto in quest'ultimo periodo un'etichettatrice con applicazione del sigillo di garanzia statale, combinata con colla a freddo e hot melt, per cui si possono raggiungere velocità superiori alle 15.000 b/h e l'utilizzo della colla hot melt conferisce alla confezione maggiori garanzie contro le manomissioni delle bottiglie confezionate.

DAL 1920 AL FIANCO DEL VITICOLTORE

Rinieri
FORLÌ - ITALY - www.rinieri.com

- trinciattutto
- interceppi
- coltivatori
- defogliatrici
- cimatrici
- spollonatrici

ALTA INERZIA ORGANOLETTICA.

MAGGIOR TENUTA ALLA PRESSIONE.

PERFETTA CONSERVAZIONE DEGLI AROMI.

Corpo a stampo "New Flex Generation 2" trattato Tedesys

+ Rondelle trattate Tedesys

+ Rondelle trattate Tedesys

=

★★★★★

CTE SPECIAL DI MUREDDU SUGHERI
IL TAPPO CHAMPAGNE DEL FUTURO È GIÀ PRESENTE.

Il tappo champagne di domani è già disponibile per le bollicine di oggi. Il raffinato "Champagne Tedesys 2 rondelle" **SPECIAL** è dotato di un corpo agglomerato *New Flex Generation 2* a granulometria 1/3 mm trattato con sistema *Tedesys* e di due dischi in sughero naturale sempre sottoposti a sistema *Tedesys*. Elevata inerzia organolettica, ottima conservazione degli aromi e straordinaria tenuta alla pressione: il meglio della qualità per la qualità.

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via S.Maria, 9 • 20014 Nerviano (MI) • Tel. +39 0331 585447 • www.mureddusugheri.com • info@mureddusugheri.com