

Una nuova rete di impresa per innovare nella filiera del Lambrusco

Cantina di Carpi e di Sorbara, Grupo Bautista Marti e Lebovitz danno ufficialmente il via a un nuovo e innovativo progetto di imbottigliamento all'interno della filiera del Lambrusco con la costituzione di una rete d'impresa di respiro europeo che unisce cooperazione e privato.

By **Redazione 5** - 15 Settembre 2021



Unire le forze, pur mantenendo la propria identità, mettendo a fattor comune know-how e risorse per rendere ancor più efficienti le rispettive filiere produttive. È questo l'obiettivo che vede tre importanti realtà attive nella produzione e commercializzazione di vino **Lambrusco** sia in Italia che in Spagna, costituire una nuova collaborazione che ha come obiettivo la valorizzazione del Lambrusco DOC e il suo territorio.

Presentata ufficialmente a Sorbara giovedì 9 settembre, la nuova **rete di impresa** è costituita da **Grupo Bautista Marti SI**, marchio leader e cantina di riferimento per il vino



Lambrusco in Spagna con sede a Valencia;
Cantina di Carpi e di Sorbara, nata nel 2012
dalla fusione di due storiche realtà del panorama
vinicolo del Lambrusco; **Lebovitz Srl**,
importante cantina con sede a Governolo nel
mantovano bisognosa di spazi più grandi ed
efficienti in grado di andare incontro all'
importante aumento della propria produzione.



Grazie alla costituzione di una nuova rete di
impresa, le tre realtà, che già da tempo
collaborano attivamente, saranno ora in grado di
consolidare la loro partnership tramite una più
proficua condivisione di conoscenze, strutture ed
esperienze.

*"Si tratta di un'iniziativa che riesce a portare
beneficio a tutti i tre attori in campo e permette*



*loro di raggiungere più velocemente e con un importante risparmio di energie e costi i loro obiettivi” spiega **Alessandro Mastrotto**, presidente della Cantina di Carpi e di Sorbara. “Il raggiungimento di questo importante traguardo è figlio della volontà e della determinazione degli amministratori della nostra cooperativa che si sono avvicendati dal 2012 a oggi, nonostante il susseguirsi di eventi avversi nel nostro territorio come il terremoto del 2012 e l’alluvione del 2014, oltre naturalmente alle difficoltà che l’attuale emergenza pandemica sta comportando”.*

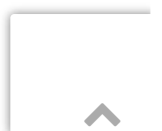


Grupo Bautista Martí trasferirà nello stabilimento di Sorbara della Cantina di Carpi e di Sorbara la sua cantina di Valencia. La propria linea di imbottigliamento di elevata tecnologia è già stata installata e le consentirà di poter commercializzare il Lambrusco in Spagna con il marchio DOC e non più solo IGT, oltre che sviluppare dei nuovi progetti commerciali anche in altri paesi.

“In questa nuova ed innovativa rete di impresa ognuno dei tre attori metterà a disposizione dell’altro strutture, spazi e personale con le



*necessarie competenze – aggiunge **Daniele Artioli**, direttore della Cantina di Carpi e di Sorbara –. In questo modo ognuno riuscirà a raggiungere i propri obiettivi economizzando gli sforzi e rendendo molto più efficienti i rispettivi processi produttivi, senza dover aumentare, di conseguenza, i costi. Per competere a livello sia locale che internazionale è ormai sempre più necessario fare network, attraverso strutture snelle, ma efficienti. Se i grandi distretti industriali stavano rischiando di smarrire la natura privatistica delle imprese, questo network d'impresa permette ai tre protagonisti di innovarsi senza perdere la propria autonomia”.*



La seconda fase di questo progetto avrà ricadute positive anche per lo stabilimento di Bazzano, sede della **Cantina Valsamoggia**, importante centro produttivo per il vino Pignoletto dei Colli Bolognesi, acquisita dalla Cantina di Carpi e di Sorbara nel 2017, ma con una collaborazione attiva già dal 2014. In futuro, infatti, utilizzando strutture di proprietà delle tre aziende e sfruttando l'esperienza già maturata a Sorbara, sarà possibile installare un ulteriore impianto di imbottigliamento, più piccolo e funzionale per le esigenze di questo territorio.

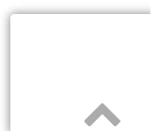
"Tutti questi aspetti ci consentono di non modificare, ma anzi migliorare, la nostra identità di cooperativa e la qualità dei nostri vini" conclude **Carlo Piccinini**, vice presidente della Cantina di Carpi e di Sorbara. *"Allo stesso tempo rafforzeremo il nostro ruolo di centro nevralgico all'interno di un territorio molto vasto, con vigneti che vanno dal mantovano fino alle colline bolognesi, e per gli oltre 1200 viticoltori e conferitori delle nostre uve. Riusciremo a raggiungere il consumatore finale con i prodotti di ancora maggior qualità, continuando al tempo stesso a perseguire l'obiettivo di valorizzazione delle denominazioni e dei territori. Sono traguardi che saranno raggiunti grazie a una politica attenta alla sostenibilità delle produzioni, che andranno nella direzione di un miglioramento della salubrità delle coltivazioni, con una riduzione costante dell'impatto ambientale. La creazione di importanti sinergie tra tutte le figure che compongono la filiera produttiva, ci consentiranno, infine, di ottimizzare definitivamente la catena produttiva".*



Carlo Piccinini

Cantina di Carpi e di Sorbara

La Cantina di Carpi e di Sorbara nasce nel 2012 dalla fusione di due realtà storiche del panorama vinicolo modenese: la Cantina di Carpi, esempio pionieristico di Cooperazione sociale, e la Cantina di Sorbara, nome che per eccellenza identifica il Lambrusco DOC. Nel 2014 viene acquisita l'ex Cantina Sociale di Brazzano che nel 2016 prende il nome di Cantina di Valsamoggia. Oggi, la cooperativa è costituita da oltre 1.200 soci-produttori che coltivano oltre 2.000 ettari di vigna, e ha una capacità produttiva di circa 450.000 ettolitri di vino l'anno. Attualmente la Cantina possiede 6 stabilimenti, tra i quali 5 di pigiatura e 1 di imbottigliamento: Carpi (Mo), Concordia (Mo), Poggio Rusco (Mn), Rio Saliceto (Re), Sorbara (Mo), Bazzano (BO). La produzione vinicola è incentrata da una parte sui Lambruschi, in



particolare le varietà Sorbara, Salamino, Maestri, Marani, Viadanese, e dall'altra sul Pignoletto. Una parte importante della produzione della Cantina è riservata tuttora, e con grande successo, alla vendita di vino sfuso, in particolare legato al cosiddetto "Vino Rossissimo" che si ottiene dalle uve Ancellotta.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

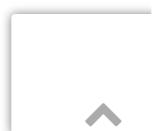
Testo del messaggio*

INVIA

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo      



IN\

Condividi su:



Redazione 5

