



Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

05/05/2017

Emilia Romagna, 5 ragioni per cui la vedremo tra i prossimi territori top del vino italiano / Vinitaly2017-1

Si è appena concluso un [Vinitaly](#) che ha soddisfatto buona parte delle aziende partecipanti, con le critiche un po' meno in evidenza e un rinnovato ottimismo tra gli stand.

Questa edizione mi ha visto spesso all'interno del padiglione dell'Emilia Romagna* e ho potuto finalmente addentrarmi in uno dei territori che avevo voglia di conoscere meglio. Perché si fa presto a dire piadina e Lambrusco, un po' meno facile è conoscere dal vivo un piatto straordinario come pisarei e fasò e bere un'Albana di Romagna come si deve. Ecco, talmente un'altra cosa che punto sull'Emilia Romagna come una delle zone vinicole italiane "top" dei prossimi anni. E vi do anche le prime 5 ragioni che mi ci hanno fatto pensare. Voglio però capire se vi convincono, se non vi convincono o, magari, se avete anche la sesta, settima, decima ragione da aggiungere...

- **La varietà:** Emilia e Romagna sono praticamente due regioni, sia per certe rivalità sia perché danno vita ad un panorama enologico (e gastronomico) di una ricchezza straordinaria. Pensando ai vini si parte sempre dal Lambrusco, perché è il più famoso, pur ricordando che sono le versioni secche – con il Sorbara in testa – quelle qualitativamente migliori. Poi in questo 2017 non possiamo non festeggiare i **50 anni delle DOC Albana, Sangiovese e Gutturmo**. E che dire di una bomba organolettica come il **Vin Santo di Vigoleno**? Sul cibo davvero non saprei da dove cominciare, dal **Parmigiano Reggiano**? Dalla **mortadella** bolognese? Oppure, per dire, dal trittico **coppa – salame – pancetta**, tutti prodotti a Denominazione, che fanno di Piacenza la Provincia con più DOP d'Italia.
- **L'allegria:** ci ha pensato *Luca Gardini*, miglior sommelier del mondo qualche anno fa e *one man show*, a rappresentare al Vinitaly il carattere scanzonato, allegro, spavaldo ma sempre genuino di questa doppia regione. Come ha fatto? Facendosi vedere per quello che è, oltre a decretare l'Emilia Romagna come "**regione pop**" per eccellenza. Un successo senza precedenti per la causa del vino quotidiano come testimone delle radici e delle tradizionali locali.
- **I costi:** non stiamo parlando dei grandi affettati o dei migliori balsamici, perché quelli giustamente costano un occhio della testa, ma il vantaggio vero dell'Emilia Romagna è la capacità di sfornare tanti prodotti di ottima qualità a prezzi popolari. Sui vini, per dire, torniamo da Gardini che ha firmato un pezzo dal titolo "**L'Emilia Romagna di lambrusco e sangiovese batte il Veneto del Prosecco**" sulla doppia pagina della **Gazzetta dello Sport** con l'elenco dei 50 campioni in termini di qualità/prezzo da assaggiare al Vinitaly. Mica male!
- **L'abbinamento (facile) cibo/vino:** non tutte le regioni possono vantare una tale varietà e qualità sia nel cibo sia nel vino. Facciamo l'esempio della degustazione per i 50 anni della DOC Gutturmo, durante la quale abbiamo assaggiato i "Pisarei e fasò" di Isa Mazzocchi del ristorante [La Palta](#), il "Cubo Puro di Pernice di Manzo" di Daniele Repetti del ristorante [Nido del Picchio](#) e la "Torta di Vigolo" della [Pasticceria Perazzi](#). Povertà e ricchezza contadine per il primo, rielaborazione di cucina del territorio per il secondo, tradizione per il dolce. Cosa chiedere di più a una cucina che ha, anche, tutta la fascia costiera da dedicare ai suoi vini bianchi?

<http://www.enoagricola.org/emilia-romagna-5-ragioni-per-vedremo-prossimi-territori-top-vino-italiano-vinitaly2017/>

- **La squadra:** ebbene sì, in Emilia Romagna pare che il “fare sistema” funzioni davvero, come dimostrato dal concorso “**Carta Canta**”. Un premio alle Carte dei Vini che propongono un assortimento qualificato di vini dell’Emilia Romagna. Si nominano così dei veri “Ambasciatori” dei vini dell’Emilia Romagna, creando quel circuito virtuoso fatto di orgoglio che diventa promozione che può far tanto bene ad una regione.

* Per correttezza di informazione segnalo che durante Vinitaly 2017

[Enoagricola Blog ha collaborato ufficialmente con l’Enoteca Regionale dell’Emilia Romagna](#)

>>> [Download - PODCAST - Emilia Romagna, 5 ragioni per cui la vedremo tra i prossimi territori top del vino italiano / Vinitaly2017-1](#)